



## 資料14 献立指示書

平成30年5月2日(水)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	ごはん 牛乳 若竹汁 かつおの揚げ煮 野菜のごま和え かしわもち	247		118		0		365
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ごはん</b>								
	精米(匕加)	80	100	19.8	11.8	31.6	kg	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>若竹汁</b>								
*	はんぺん(270g)	8	9.6	7.32	4.20	11.5	枚	12枚
	竹の子(1kg)(九州産)	18	21.6	4.45	2.55	7.0	kg	
	にんじん	10	12	2.74	1.57	4.3	kg	
	えのきたけ	10	12	2.90	1.67	4.6	kg	
	乾燥ワカメ(200g)しまかぜ	0.6	0.72	148.0	85.0	200.0	g*	
	こねぎ	2.5	3	0.66	0.38	1.0	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	4	4.8	1.00	0.57	1.6	kg	
	食塩(1kg)	0.2	0.24	50.0	28.0	80.0	g*	
	料理酒(1.8L)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
	出し昆布	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
	かつお削り節(500g)	2.5	3	0.62	0.35	1.0	kg	
	水	120	156	30.00	18.40	48.4	L	
<b>かつおの揚げ煮</b>								
	かつお角切(皮なし)(1kg)	40	48	9.90	5.60	16.0	kg	
*	薄力小麦粉(1kg)	4	4.8	1.00	0.57	1.6	kg	
*	白絞油(16.5kg)	4	4.8				kg	1缶
	生おろし生姜	0.7	0.84	0.22	0.12	0.3	kg	
*	醤油(濃口)(1.5L)	1.1	1.32	0.27	0.16	0.4	kg	
	中白糖(1kg)	1.1	1.32	272.0	155.8	430.0	g*	
	酒みりん(500ml)	0.9	1.08	0.22	0.13	0.4	kg	
<b>野菜のごま和え</b>								
	もやし	30	36	7.40	4.25	11.7	kg	
	にんじん	3	3.6	0.82	0.47	1.3	kg	
	すじなシインゲン(500g)	20	24	5.00	2.80	8.0	kg	
	キャベツ	20	24	5.80	3.30	9.0	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	中白糖(1kg)	1	1.2	247.0	141.6	390.0	g*	
	ごま いり	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
<b>かしわもち</b>								
*	柏餅(30g)	30	30	252	123	375	個	

## 資料14 献立指示書

平成30年5月7日(月)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	麦ご飯 牛乳 肉豆腐 切り干し大根の甘酢あえ	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ごはん</b>								
	精米(匕加)	72	90	17.8	10.6	28.4	kg	
	精麦(サライ)	8	10	2.0	1.2	3.2	kg	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>肉豆腐</b>								
*	豚肉ｽﾗｲ	20	24	4.94	2.83	8.0	kg	
	生おろし生姜	0.3	0.36	93.0	53.0	150.0	g*	
	たけのこ(ゆで)	20	26	4.94	2.83	8.0	kg	
*	木綿豆腐(380g)	100	120	65	37	102	丁	
	たまねぎ	35	42	9.20	5.27	14.5	kg	
	にんじん	17	20.4	4.67	2.67	7.4	kg	
	千切ごぼう(1kg)	15	18	3.70	2.12	5.8	kg	
	えのきたけ	8	9.6	2.30	1.30	3.6	kg	
	対馬しいたけ(100g)	0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	
	ふかねぎ	5	6	2.00	1.20	3.0	kg	
	純正胡麻油(濃口)(170g)	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
	純米料理酒(600ml)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
*	醤油(濃口)(1.5L)	4	4.8	1.00	0.60	1.6	kg	
	酒みりん(500ml)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	でん粉(1kg)	1.5	1.8	0.37	0.21	0.6	kg	
	出し昆布	0.3	0.36	0.07	0.04	0.1	kg	
	水	40	48	9.90	5.60	15.5	L	
<b>切り干しだいこんの甘酢あえ</b>								
	切干大根(1kg)	6	7.2	1.50	0.85	2.40	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	1	1.2	0.25	0.14	0.40	kg	
	中白糖(1kg)	0.4	0.48	100.0	56.0	160.0	g*	
	きゅうり	15	18	3.80	2.20	6.0	kg	
	にんじん	5	6	1.40	0.80	2.2	kg	
*	穀物酢(1.8L)	4	4.8	1.00	0.56	1.6	kg	
	中白糖(1kg)	1.5	1.8	370.0	212.0	580.0	g*	
*	醤油(淡口)(1.5L)	1.5	1.8	0.37	0.21	0.6	kg	
	いりごま(白)(1kg)	0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	

## 資料14 献立指示書

平成30年5月8日(火)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	コッペパン 牛乳 タイピーエン 焼きぎょうざ 枝豆とコーンのソテー	240	118	0	358			
		行事	(小) - 7人					
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>コッペパン</b>								
* 普通パン		90		240		240	個	
//			105		118	118	個	
<b>牛乳</b>								
* 給食用牛乳		206	206	240	118	358	本	
<b>タイピーエン</b>								
* 豚肉ｽﾗｲ		10	12	2.40	1.40	4.0	kg	
* うずらの卵水煮(1号缶)		20	24	3.0	1.8	5	缶	1号缶
* いか下足(地産)		10	12	2.40	1.42	4.0	kg	
緑豆はるさめｶｯﾄ5cm(1kg)		9	10.8	2.16	1.27	3.4	kg	
キャベツ		25	30	7.06	4.16	11.0	kg	
たまねぎ		20	24	5.11	3.01	8.0	kg	
にんじん		5	6	1.33	0.79	2.1	kg	
こねぎ		3	3.6	0.78	0.46	1.2	kg	
もやし		20	26	4.80	3.10	8.0	kg	
ｽﾗｲ木くらげ(100g)		0.3	0.36	70.0	42.0	100	g*	
サラダ油		1	1.2	0.24	0.14	0.4	kg	
* 白湯(パイタン) 1kg		3	3.6	0.70	0.30	1.0	缶	1kg缶
* ﾈｯﾌﾟｰﾌﾞ(500g)		1	1.2	0.24	0.14	0.4	kg	
* 醤油(淡口)(1.5L)		2	2.4	0.48	0.28	0.8	kg	
食塩(1kg)		0.2	0.24	48.0	28.0	80.0	g*	
* こしょう(50g)		0.01	0.01	2.40	1.20	3.6	g*	
純正胡麻油(濃口)(170g)		0.3	0.36	70.00	40.00	110.0	g*	
水		100	120	24.0	14.0	38.0	L	
<b>焼きギョーザ</b>								
* スクールギョーザ(18g)		18	18	245	123	368	個	
<b>枝豆とコーンのソテー</b>								
* 枝豆むき身(500g)		10	12	2.40	1.40	4.0	kg	
ホールコーン(スーパーソフト)		25	30	6.00	3.50	9.5	kg	
食塩(1kg)		0.07	0.08	17.0	9.4	27.0	g*	
* こしょう(50g)		0.02	0.02	4.80	2.40	7.0	g*	
サラダ油		0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	

資料14 献立指示書

平成30年5月9日(水)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	豆ごはん 牛乳 みそけんちん汁	247	118	0	365			
	あじの煮付け たけのこのきんぴら	行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>豆ごはん</b>								
	精米(化カ)	70	84	17.30	9.90	27.2	kg	
	グリーンピース 生	15	18	3.70	2.10	5.8	kg	
	食塩(1kg)	0.6	0.72	150.0	85.0	235.0	g*	
	出し昆布	0.2	0.24	50.0	30.0	80.0	g*	
	料理酒(1.8L)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>みそけんちん汁</b>								
*	厚揚げ(230g)	20	24	21.5	12.3	34	丁	
	板こんにゃく(250g)	15	18	14.8	8.5	23	kg	
	だいこん	25	30	7.30	4.20	11.5	kg	
	にんじん	15	18	4.10	2.40	6.5	kg	
	千切ごぼう(1kg)	15	18	3.70	2.10	4.8	kg	
	こねぎ	2.5	3	0.66	0.38	1.0	kg	
*	麦みそ(1kg)	13	15.6	3.20	1.80	6.0	kg	
*	煮干し(だし用)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	出し昆布	0.4	0.48	0.10	0.05	0.15	kg	
	水	120	150	30.00	18.00	48.0	L	
<b>あじの煮付け</b>								
	アジ切身(40g)	40	40	252	123	375	枚	
	生姜(生)	3	3.6	0.90	0.53	1.4	kg	
	中白糖(1kg)	2.5	3	618.0	354.0	970.0	g*	
*	醤油(濃口)(1.5L)	3.5	4.2	0.86	0.50	1.4	kg	
	純米料理酒(600ml)	1.6	1.92	0.40	0.23	0.6	kg	
	水	12	14.4	3.00	1.70	4.7	L	
<b>たけのこのきんぴら</b>								
	あげかまぼこ	5	6	1.20	0.70	1.9	kg	
	竹の子(1kg)(九州産)	15	18	3.70	2.10	6.0	kg	
	にんじん	15	18	4.10	2.40	6.5	kg	
	すじなシインゲン(500g)	5	6	1.20	0.70	2.0	kg	
	サラダ油	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
	中白糖(1kg)	3	3.6	740.0	430.0	1200	g*	
*	醤油(濃口)(1.5L)	3	4.8	0.74	0.56	1.3	kg	
	純正胡麻油(濃口)(170g)	0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	
	いりごま(白)(1kg)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	

## 資料14 献立指示書

平成30年5月10日(木)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	コッペパン 牛乳 五目スープ 鶏肉とレバーの揚げがらめ 晩柑 1/4	247	87	0	334			
		行事 (中学校) - 31人						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>コッペパン</b>								
* 普通パン		90		247		247	個	
//			105		87	87	個	
<b>牛乳</b>								
* 給食用牛乳		206	206	247	87	334	本	
<b>五目スープ</b>								
* 豚肉ｽﾗｲｽ		5	6	1.24	0.52	2.0	kg	
竹の子(1kg)(九州産)		18	21.6	4.45	1.88	6.0	kg	
チンゲンサイ		30	36	7.41	3.13	10.5	kg	
たまねぎ		30	36	7.88	3.33	11.2	kg	
にんじん		8	9.6	2.20	0.93	3.2	kg	
きくらげ		0.4	0.5	99.0	44.0	140	g*	
水		120	144	30.0	12.5	43.0	L	
パセリ		1	1.2	0.27	0.12	0.4	kg	
サラダ油		1	1.2	0.25	0.10	0.4	kg	
水		120	144	29.6	12.5	42.0	L	
* ｶﾞﾗｰﾌﾞｰﾙ(500g)		0.8	0.96	0.20	0.08	0.3	kg	
* 醤油(淡口)(1.5L)		3	3.6	0.74	0.31	1.1	kg	
食塩(1kg)		0.1	0.12	24.7	10.4	35.0	g*	
* こしょう(50g)		0.02	0.02	4.90	1.74	6.6	g*	
<b>鶏肉とレバーの揚げがらめ</b>								
* 若鶏モモ肉 2cm角		30	36	7.41	3.13	10.5	kg	
* 醤油(濃口)(1.5L)		1	1.2	0.25	0.10	0.35	kg	
純米料理酒(600ml)		1	1.2	0.25	0.10	0.35	kg	
生おろし生姜		0.5	0.6	0.14	0.06	0.2	kg	
でん粉(1kg)		5	6	1.24	0.52	1.8	kg	
* 国産鶏ﾊﾞｰ-竜田揚げ1kg		10	12	2.50	1.04	4.0	kg	
* 白絞油(16.5kg)		4	4.8				kg	1缶
* 醤油(濃口)(1.5L)		3	3.6	0.74	0.31	1.1	kg	
中白糖(1kg)		2	2.4	500.0	210.0	710	g*	
酒みりん(500ml)		0.6	0.72	0.15	0.06	0.2	kg	
純米料理酒(600ml)		0.6	0.72	0.15	0.06	0.2	kg	
<b>晩柑</b>								
ばんかん				63.0	23.0	86	個	小・中1/4個

## 資料14 献立指示書

平成30年5月11日(金)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	ドライカレー 牛乳 コールスロー フルーツムース	247	87	0	334			
		行事	(中学校) - 31人					
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ドライカレー</b>								
	精米(化カ)	64	80.8	15.80	7.03	23.0	kg	
	精麦(サライ)	16	19.2	4.00	1.67	6.0	kg	
*	豚肉ミンチ	30	36	7.40	3.13	10.5	kg	
	たまねぎ	50	60	13.10	5.55	19.0	kg	
	にんじん	10	12	2.74	1.16	4.0	kg	
	ピーマン	5	6	1.45	0.61	2.0	kg	
	ガルバンゾ(1kg)	10	12	2.47	1.04	4.0	kg	
*	グルメきか-ルーク(ハチ)(1kg)	5.5	6.6	1.36	0.57	2.0	kg	
	純カレー粉	0.3	0.36	74.1	31.3	100	g*	
	トマトケチャップ(500g)	1.2	1.44	0.30	0.13	0.5	kg	
*	キューチャウ(粉チズ)(500g)	1.5	1.8	0.37	0.16	0.5	kg	
*	ウスターソース	0.5	0.6	124.0	52.0	180	g*	
	食塩(1kg)	0.4	0.48	99.0	41.8	140	g*	
*	こしょう(50g)	0.01	0.01	2.47	0.87	3.3	g*	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	87	334	本	
<b>コールスロー</b>								
	キャベツ	35	42	10.17	4.30	15.0	kg	
	ホールコーン(スーパーソフト)	10	12	2.47	1.04	3.5	kg	
	にんじん	5	6	1.37	0.58	2.0	kg	
*	穀物酢(1.8L)	2	2.4	0.50	0.21	0.7	kg	
	J-一番搾りキャノーラ油(1350g)	1.5	1.8	0.37	0.16	0.5	kg	
	中白糖(1kg)	0.5	0.6	124.0	52.0	180	g*	
	食塩(1kg)	0.25	0.3	61.8	26.1	90	g*	
*	こしょう(50g)	0.01	0.01	2.50	0.90	3.4	g*	
<b>フルーツムース</b>								
*	フルーツムース(50g)	50	50	252	90	342	個	











## 資料14 献立指示書

平成30年5月17日(木)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	小コッペパン 牛乳 皿うどん ん 野菜のナムル	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>小型コッペパン</b>								
* 普通パン		60		247		247	個	
//			75		118	118	個	
<b>牛乳</b>								
* 給食用牛乳		206	206	247	118	365	本	
<b>皿うどん</b>								
* 揚チャーメン		45	54	11.12	6.37	18.0	kg	
* 豚肉ｽﾗｲｽ		15	18	3.70	2.12	6.0	kg	
* いか下足(地産)		8	9.6	1.98	1.13	3.0	kg	
* あげかまぼこ		8	9.6	1.98	1.13	3.0	kg	
キャベツ		40	48	11.62	6.66	19.0	kg	
たまねぎ		25	30	6.57	3.77	11.0	kg	
もやし		20	24	4.94	2.83	8.0	kg	
にんじん		15	18	4.12	2.36	7.0	kg	
ｽﾗｲｽ木くらげ		1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
サラダ油		0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
* 醤油(淡口)(1.5L)		2.5	3	0.62	0.35	1.0	kg	
* ﾈｯﾌﾟｰﾌﾞｰﾙ(500g)		0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
純米料理酒(600ml)		0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	
中白糖(1kg)		0.3	0.36	74.0	43.0	120	g*	
食塩(1kg)		0.3	0.36	74.0	43.0	120	g*	
* こしょう(50g)		0.02	0.02	4.9	2.4	7.3	g*	
でん粉(1kg)		2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
水		25	30	6.2	3.5	10.0	L	
<b>野菜のナムル</b>								
小松菜(カット)(1kg)		40	48	9.90	5.66	16.0	kg	
にんじん		8	9.6	2.20	1.26	4.0	kg	
ホールコーン(スーパーソフト)		8	9.6	2.00	1.13	3.0	kg	
純正胡麻油(濃口)(170g)		0.2	0.24	50.0	28.0	80.0	g*	
* 穀物酢(1.8L)		2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
中白糖(1kg)		2	2.4	500.0	280.0	780	g*	
* 醤油(淡口)(1.5L)		1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
いりごま(白)(1kg)		0.6	0.72	0.15	0.08	0.23	kg	
食塩(1kg)		0.1	0.12	25.0	14.0	40.0	g*	



## 資料14 献立指示書

平成30年5月21日(月)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	ひじきごはん 牛乳 新たまねぎのみそ汁 さばのごま揚げ 野菜のみみ漬	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ひじきごはん</b>								
	精米(化カ)	66	83	16.30	9.79	26.0	kg	
*	若鶏肉ミンチ	10	12	2.50	1.40	4.0	kg	
*	油揚げ(カット)(1kg)	2.5	3	0.62	0.35	1.0	kg	
	ひじき(1kg)	2.5	3	0.62	0.35	1.0	kg	
	にんじん	7	8.4	1.92	1.10	3.0	kg	
	グリーンピース(1kg)	3	3.6	0.74	0.42	1.0	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	1.4	1.68	0.35	0.20	0.6	kg	
*	醤油(濃口)(1.5L)	1.7	2.04	0.42	0.24	0.7	kg	
	中白糖(1kg)	1.5	1.8	370.0	210.0	500	g*	
	純米料理酒(600ml)	1.3	1.56	0.32	0.18	0.5	kg	
	食塩(1kg)	0.2	0.24	50.0	28.0	80.0	g*	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>新たまねぎのみそ汁</b>								
*	木綿豆腐(380g)	25	30	16.3	9.3	26.0	丁	
	たまねぎ	32	38.4	8.40	4.80	13.0	kg	
	えのきたけ	8	9.6	2.32	1.33	4.0	kg	
	こねぎ	2	2.4	0.53	0.30	0.8	kg	
	乾燥ワカメ(200g)しまかせ	0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	
*	麦みそ(1kg)	12	14.4	2.96	1.70	4.7	kg	
*	煮干し(だし用)	3	3.6	0.74	0.42	1.0	kg	
	出し昆布	0.4	0.48	0.10	0.06	0.16	kg	
	水	130	156	32.0	18.4	50.0	L	
<b>さばのごま揚げ</b>								
*	ごまさば切身(40g)	40		252		252	枚	
*	ごまさば切身(50g)		50		123	123	枚	
	食塩(1kg)	0.2	0.24	50.0	28.0	80.0	g*	
	純米料理酒(600ml)	0.4	0.48	0.10	0.06	0.2	kg	
*	薄力小麦粉(1kg)	3.7	4.44	0.91	0.52	2.0	kg	
	水	5	6	1.2	0.7	2.0	L	
	いりごま(白)(1kg)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
*	白絞油(16.5kg)	4.5	5.4				kg	1缶
<b>野菜のみみ漬</b>								
	はくさい	30	36	9.26	5.31	15.0	kg	
	きゅうり	10	12	2.52	1.44	4.0	kg	
*	醤油(濃口)(1.5L)	1	1.2	0.25	0.15	0.4	kg	
	食塩(1kg)	0.25	0.3	62.0	35.0	100	g*	

資料14 献立指示書

平成30年5月22日(火)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	抹茶蒸しパン パンネと春キャベツのクリーム煮 牛乳 カラフルサラダ	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>抹茶蒸しパン</b>								
* 蒸しパンミックス		25	30	6.18	3.54	10.0	kg	
水							L	
* スキムミルク		8.5	10.2	2.10	1.20	3.3	kg	1kg3, 360g1
抹茶		0.5	0.6	123.5	70.8	200	g*	
ピーズピューレ(国産白いんげん)		8	9.6	1.98	1.13	3.0	kg	
* 豆乳		21	25.2	5.19	2.97	8.0	kg	
丸カッパ 11号(厚地)10枚単位		0.1		252		252	枚	
丸カッパ 12号(厚地)10枚単位			0.1		123	123	枚	
<b>牛乳</b>								
* 給食用牛乳		206	206	247	118	365	本	
<b>パンネと春キャベツのクリーム煮</b>								
* IQFパンネリガー(ホ 1枚後)		50	60	12.35	7.08	20.0	kg	
* あらびきホ ーウイナ-約18~20g		13	15.6	3.21	1.84	5.0	kg	
にんじん		10	12	2.74	1.57	4.5	kg	
たまねぎ		25	30	6.57	3.76	11.0	kg	
マッシュルーム 水煮缶詰		10	12	2.47	1.42	4.0	kg	
エリンギ		10	12	2.63	1.50	4.0	kg	
キャベツ		30	36	8.72	5.00	14.0	kg	
おろし生にんにく(43g)		0.2	0.24	49.4	28.3	86.0	g*	
パセリ(80g)		0.5	0.6	123.0	71.0	160	g*	
* 薄力小麦粉(1kg)		4	4.8	0.99	0.57	1.6	kg	
* ユニソーヤマーガリン(1kg)		4	4.8	0.99	0.57	1.6	kg	
* 調理用牛乳		30	36	7.40	4.25	12.0	kg	1L×12本
サラダ油		1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
* オム純生クリーム48%(200ml)		2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
* ヘルシーファ-ムソ-ル(500g)		0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
* ニュ-チャウ- (粉チ-ズ) (500g)		2.5	3	0.62	0.35	1.0	kg	
食塩(1kg)		0.8	0.96	197.6	113.0	300	g*	
* こしょう(50g)		0.02	0.02	4.9	2.4	7.0	g*	
水		60	72	14.82	8.50	24.0	L	
<b>カラフルサラダ</b>								
ほうれん草(カット)(1kg)		20	24	5.00	2.80	8.0	kg	
きゅうり		10	12	2.52	1.44	4.0	kg	
にんじん		5	6	1.37	0.79	2.5	kg	
ホールコーン(スーパーソフト)		10	12	2.50	1.40	4.0	kg	
* 穀物酢(1.8L)		2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
サラダ油		1.5	1.8	0.37	0.21	0.6	kg	
中白糖(1kg)		0.5	0.6	124.0	71.0	200	g*	
食塩(1kg)		0.3	0.36	74.0	43.0	110	g*	
* こしょう(50g)		0.01	0.01	2.5	1.2	3.0	g*	



## 資料14 献立指示書

平成30年5月23日(水)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	ごはん 牛乳 ジャがいものそぼろ煮 もやしのおかか炒め みかんゼリー	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ごはん</b>								
	精米(化化加)	80	100	19.76	11.80	32.0	kg	
牛乳								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>ジャがいものそぼろ煮</b>								
*	鶏肉ミンチ	25	30	6.18	3.54	10.0	kg	
*	あげかまぼこ	10	12	2.47	1.41	4.0	kg	
	ジャがいも	85	102	23.30	13.40	37.0	kg	
	つきこんにゃく	20	24	4.94	2.83	8.0	kg	
	にんじん	20	24	5.50	3.15	9.0	kg	
	たまねぎ	25	30	6.57	3.77	11.0	kg	
	すじなレインゲン(500g)	5	6	1.24	0.71	2.0	kg	
	中白糖(1kg)	2.7	3.24	667.0	382.3	1.0	g*	
*	醤油(濃口)(1.5L)	2.7	3.24	0.67	0.38	1.1	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	2.3	2.76	0.57	0.33	0.9	kg	
	純米料理酒(600ml)	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
	でん粉(1kg)	0.7	0.84	0.17	0.10	0.3	kg	
	出し昆布	0.5	0.6	0.12	0.07	0.19	kg	
	水	45	54	11.10	6.40	18.0	L	
<b>もやしのおかか炒め</b>								
	小松菜(カット)(1kg)	23	27.6	5.68	3.26	9.0	kg	
	もやし	30	36	7.41	4.25	12.0	kg	
	純正胡麻油(濃口)(170g)	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
*	醤油(濃口)(1.5L)	2.2	2.64	0.54	0.31	0.9	kg	
	酒みりん(500ml)	0.7	0.84	0.17	0.10	0.3	kg	
	糸かつお(500g)	1.4	1.68	0.35	0.20	0.5	kg	
<b>みかんゼリー</b>								
*	みかん缶	10	12	2.50	1.50	4.0	kg	
	クールゼリーの素(600g)	6.4	7.68	1.58	0.90	2.5	kg	
	水	32	38.4	7.90	4.50	13.0	L	
	リンアイ長崎みかんジュース	20	26	5.00	3.00	8.0	kg	



## 資料14 献立指示書

平成30年5月24日(木)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	黒砂糖パン 牛乳 野菜スープ かぼちゃのチーズ焼き いんげんのソテー	247	118	0	365			
		行事 (小) 修学旅行						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>黒砂糖パン</b>								
*	黒砂糖パン	75		247		247	個	
	//		90		118	118	個	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>野菜スープ</b>								
*	若鶏胸肉こま切	20	24	4.94	2.83	8.0	kg	
	もやし	25	30	6.18	3.54	10.0	kg	
	ほうれん草(カット)(1kg)	13	15.6	3.20	1.84	5.0	kg	
	たまねぎ	25	30	6.60	3.77	11.0	kg	
	にんじん	10	13	2.74	1.70	4.5	kg	
	えのきたけ	10	12	2.90	1.67	4.6	kg	
*	ルウ(500g)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	食塩(1kg)	0.3	0.36	74.0	42.0	110	g*	
*	こしょう(50g)	0.02	0.02	4.9	2.4	7.0	g*	
	水	130	156	32.0	18.4	51.0	kg	
<b>かぼちゃのチーズ焼き</b>								
*	あらびきチーズ(約18~20g)	12	14.4	2.96	1.70	3.7	kg	
	かぼちゃ	40	48	11.00	6.30	17.0	kg	
	じゃがいも	20	24	5.50	3.15	9.0	kg	
	たまねぎ	25	30	6.60	3.80	11.0	kg	
	食塩(1kg)	0.25	0.3	61.8	35.4	90.0	g*	
*	こしょう(50g)	0.01	0.01	2.5	1.2	3.0	g*	
	サラダ油	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
*	調理用牛乳	5	6	1.20	0.70	2.0	kg	1L×2本
*	とろけるチーズ(500g)	12	14.4	3.00	1.70	5.0	kg	
	カレー粉 10号(厚地) 10枚単位	0.1		252		252	枚	
	カレー粉 11号(厚地) 10枚単位		0.1		123	123	枚	
<b>いんげんのソテー</b>								
	すじなインゲン(500g)	20	24	5.00	2.80	8.0	kg	
	ホールコーン(スーパースイート)	7	8.4	1.73	1.00	3.0	kg	
	サラダ油	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
	食塩(1kg)	0.1	0.12	24.7	14.2	35.0	g*	
*	こしょう(50g)	0.01	0.01	2.5	1.2	3.0	g*	



## 資料14 献立指示書

平成30年5月28日(月)		小学校	中学校	調理職員	合計			
献立名	ごはん 牛乳 豆腐団子汁 いわしのかば焼き 浅漬け	247	118	0	365			
		行事						
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量			単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校	合計		
<b>ごはん</b>								
	精米(匕1加)	80	100	19.76	11.80	32.0	kg	
<b>牛乳</b>								
*	給食用牛乳	206	206	247	118	365	本	
<b>豆腐団子汁</b>								
*	木綿豆腐(380g)	20	24	13	7.5	21	丁	
*	鶏ミンチ	20	24	4.94	2.83	8.0	kg	
	生おろし生姜	1	1.2	0.30	0.18	0.5	kg	
	こねぎ 葉、生	4	4.8	1.06	0.60	1.5	kg	
*	太白(米みそ)(1kg)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
*	全卵 生	2	2.4	0.58	0.33	0.9	kg	
	でん粉(1kg)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	はくさい	20	24	6.20	3.50	10.0	kg	
	にんじん	8	9.6	2.20	1.26	3.5	kg	
	たまねぎ	20	24	5.25	3.00	8.0	kg	
	えのきたけ	1	1.2	0.29	0.17	0.5	kg	
	乾燥ワカメ(200g)しまかせ	0.5	0.6	0.12	0.07	0.2	kg	
	水	120	144	30.0	17.0	47.0	L	
*	ソルベール(500g)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
	食塩(1kg)	0.4	0.48	98.0	56.0	145	g*	
*	醤油(淡口)(1.5L)	2	2.4	0.50	0.28	0.8	kg	
	料理酒(1.8L)	1	1.2	0.25	0.14	0.4	kg	
*	こしょう(50g)	0.02	0.02	4.9	2.4	7.0	g*	
<b>いわしの蒲焼き</b>		1~4年→1個 5年~中学生→2個						
*	イワシフィレ	20	20	342	246	590	個	
	でん粉(1kg)	0.5	0.5	0.12	0.06	0.2	kg	
*	白絞油(16.5kg)	2	2				kg	1缶
*	醤油(濃口)(1.5L)	3	3	0.74	0.35	1.0	kg	
	中白糖(1kg)	3	3	740.0	350.0	1000	g*	
	酒みりん(500ml)	1.5	1.5	0.37	0.18	0.6	kg	
	生おろし生姜(40g)	0.2	0.2	60.0	30.0	90.0	g*	
	水	10	10	2.5	1.2	4.0	L	
<b>浅漬け</b>								
	はくさい	25	30	7.70	4.40	12.0	kg	
	小松菜(カット)(1kg)	10	12	2.50	1.40	4.0	kg	
*	醤油(淡口)(1.5L)	0.8	0.96	0.20	0.11	0.3	kg	
	食塩(1kg)	0.1	0.12	25.0	14.0	40.0	g*	





