

2026年 6月 4日 木曜日

人 数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	合計	行事等	
	90	88	107	76	121	100	44	626	6年 組 調理実習 (おかず2つ×)	
献立名／食品名		一人分量 単位	使用量 単位	切り方	アレルギー献立		業者	保存食採取		
【牛乳】										
牛乳		1.00 ケ	626.00 ケ				酪王	9:40		
【にんじんごはん】										
水稻穀粒(精白米) 80 g		80.00 g	50.08 Kg				林ハッ	10:00		
にんじん		20.00 g	12.91 Kg	ささがき			給食会	8:00		
米ぬか油		0.70 g	0.44 Kg				二丸屋			
コンソメ		1.20 g	0.75 Kg				丸和			
食塩		0.45 g	0.28 Kg				二丸屋			
白いりごま		2.50 g	1.57 Kg				給食会	9:50		
【いかフリッター】 6年-34			820.00		いかフリッター→ウィンナー+ケチャップ					
(小麦)										
★いかフリッター 1~4年1ヶ		1.00 コ	360.00 コ		《小麦除去》		給食会	9:40		
★いかフリッター 5.6年職2ヶ		2.00 コ	460.00 コ		1 3の2 (1ヶ)		給食会			
揚げ油 (大豆白絞油)		3.00 g	1.77 Kg		2 5の3 (2ヶ)		給食会			
【豆サラダ】 6年-34					《小麦除去》					
大豆(国産) 冷凍		6.50 g	3.84 Kg	茹でる	3. 592 (2ヶ)		給食会	8:00		
えだまめ(冷凍)		6.00 g	3.55 Kg	茹でる	4. 594 (2ヶ)		給食会	8:00		
★ロースハム		5.00 g	3.00 Kg	蒸す	11:20		丸和	8:30		
きゅうり		15.00 g	8.50 Kg	0.8cm角			JAよつ	8:20		
ホールコーン		5.00 g	2.00 缶				給食会	8:40		
★うすくちしょうゆ		2.00 g	1.18 Kg	ドレッシング			林合名			
米酢		1.20 g	0.71 Kg				二丸屋			
きび砂糖		0.50 g	0.30 Kg				給食会			
ごま油		0.25 g	0.15 Kg				給食会			
【根菜汁】										
★豚肩肉(小間切れ)		10.00 g	6.00 Kg				若松ミ	8:00		
ごぼう		8.00 g	6.00 Kg				若武	8:00		
米ぬか油		0.30 g	0.19 Kg				二丸屋			
れんこん(薄切り水煮)		5.50 g	3.00 Kg				サトー	8:00		
だいこん		15.00 g	10.00 Kg	いちよう			JAよつ	8:40		
にんじん		15.00 g	9.68 Kg	いちよう			給食会	8:00		
角こんにゃく		10.00 g	6.00 Kg	2.5cm幅			紙屋	10:30		
★木綿豆腐		20.00 g	35.00 丁	1cm角			長谷川	11:00		
ねぎ		10.00 g	7.00 Kg	斜め0.8cm			若武	9:10		
かつお中厚削り		1.50 g	0.94 Kg				給食会			
煮干しだし		2.00 g	1.25 Kg				丸和			
★米みそ(淡色辛みそ)		5.20 g	3.26 Kg				林合名			
★うすくちしょうゆ		2.50 g	1.57 Kg				林合名			