1(小学校) 2022年 9月 7日 水曜日 献立1 0:通常献立 5年 2年 3年 4年 特4 職員 1年 6年 特2 特3 特5 │ 特6 他 合計 換算人 366 453 446 470 510 0 2971.05 適用1 汁ねぎ→にら 高嶺1年校外学習 適用4 適用 2 小4釜130 適用5 適用 3 適用6 料理名/食品名 内容量 一人 分量 使用 量 切り方 調理方法等 発注 量 業者 単位 単位 [牛乳] 県給乳 牛乳 2931.00 本 2931.00 本 1.00 本 玄米ごはん (金芽) 県給主 828.00 食 ロウカット玄米ごはん70 1.00 食 828.00 食 60.00 ロウカット玄米ごはん70 県給主 80.00 1.00 食 892.00 食 892.00 食 ロウカット玄米ごはん70 県給主 90.00 1.00 食 1211.00 食 1211.00 食 しゅうまいねぎソース小2中3] 2.00 個 5862.00 個 5860.00 個 名給 スチーム しゅうまい 18g * 30分 濃口しょうゆ20L 2.00 g 0.27箱 才谷 5.94 Kg イト商 米酢 2.00 g 5.94 Kg 3.30 本 0.50 g レモン果汁 1.49 Kg 3.00 袋 名給 * 0.10 g 0.30 Kg 1.00 Kg トウバンジャン ロークス 三温糖 3.00 g 8.91 Kg 県給 8.91 Kg 4.46 Kg 水 1.50 g 5.00 Kg 在庫有 3.00 g スズキ 小口6ミリ ねぎ 9.89 Kg 10.00 Kg バンサンスー] 35.00 g 103.99 Kg もやし * ボイル 104.00 Kg スズキ 2センチ 52.00 Kg チンゲン菜 * 冷却 15.00 g 52.44 Kg 袋ごとボイル * 冷却 チキンハム (チルド) 6.00 g 17.83 Kg 18.00 Kg 名給 濃口しょうゆ20L 2.50 g 0.34 箱 才谷 ミキサー攪拌 7.43 Kg 三温糖 3.57 Kg 県給 1.20 g 3.57 Kg ごま油 0.80 g ロークス 2.38 Kg 1.44 本 米酢 1.00 g 2.97 Kg 1.65 本 イト商 0.30 袋 食塩 0.10 g 0.30 Kg 高瀬 * [中華スープ] 小4釜140・中2釜160 * 手洗い・手袋 鶏肉若もも皮付平切国産 8.00 g 23.77 Kg 24.00 kg 宮古 8.00 g 鶏肉若むね皮付平切国産 23.77 Kg 24.00 Kg 湧川 食塩 袋 高瀬 0.10 g 0.30 Kg 0.30 こしょう450 0.01 g 0.03 Kg 0.07 名給 袋 0.20 g 0.59 Kg 在庫有 大豆油 炒め油 0.59 Kg たまねぎ 25.00 g 79.03 Kg 79.00 Kg 翔 スライス4ミリ 干ししいたけ 0.50 g * 水につけておく 1.49 Kg 1.00 袋 ロークス にんじん 10.00 g 30.63 Kg 31.00 Kg 翔 短冊切り 35.65 Kg 36.00 Kg 翔 もやし 12.00 g 鶏豚湯 大 2.00 g 5.94 Kg 2.00 名給 缶 ガラスープ 9.00 Kg 高瀬 3.00 g 8.91 Kg 淡口しょうゆ1.8L 才谷 3.80 g 0.00 本 11.29 Kg 1.20 g 3.57 Kg 1.98 本 才谷 酒 にら 小口6ミリ 翔 2.00 g 6.27 Kg 6.00 Kg ごま油 0.50 g 0.90 本 ロークス 1.49 Kg ★味付き乾燥小魚] 味付け小魚5g 1.00 個 2931.00 個 2931.00 個 高瀬 * 味付小魚8g 0.00 個 0.00 個 0.00 個 高瀬 ※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

※個付設定した食品は内容量毎に表示します。