

調理業務指示書

No. 01

資料8-3

献立名

ごはん
牛乳

大根のみそ汁
サバのしょうが焼き
金平

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
大根のみそ汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
冷凍葉大根			5.00	6.50		21.0 kg	5.3 kg	21.0 kg	5.3 kg	32.0 kg	5.4 kg	
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
大根			30.00	39.00	10	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	193.0 kg (192.7)	32.2 kg (32.2)	
根深ねぎ			10.00	13.00	10	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
乾燥わかめ			0.30	0.39		1.3 kg	0.4 kg	1.3 kg	0.4 kg	2.0 kg	0.4 kg	1.5 kg
削りだし（だしパック）			1.80	2.34		7.4 kg	1.9 kg	7.4 kg	1.9 kg	12.0 kg	2.0 kg	26.8 kg
赤みそ			4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
白みそ			4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
水			140.00	182.00		569.8 kg	142.5 ℓ	569.8 kg	142.5 ℓ	899.0 kg	149.9 ℓ	
			206.80	268.84								
サバのしょうが焼き						釜 数		釜 数		釜 数		
サバ切り身			40.00	50.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
本みりん			1.50	1.88		22.7 kg		22.7 kg		34.4 kg		38 本
こいくちしょうゆ			2.00	2.50		8.1 kg		8.1 kg		12.4 kg		28.6 kg
清酒			1.50	1.88		6.1 kg		6.1 kg		9.4 kg		12 本
しょうが			0.50	0.63	20	2.5 kg (2.0)		2.5 kg (2.0)		3.9 kg (3.1)		
			45.50	56.88								
金平						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3	
チルドカットごぼう			32.48	42.22		132.0 kg	66.0 kg	132.0 kg	66.0 kg	209.0 kg	69.7 kg	
人参			11.80	15.34	5	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	80.0 kg (75.8)	26.7 kg (25.3)	
こめ油			0.96	1.25		4.0 kg	2.0 kg	4.0 kg	2.0 kg	6.2 kg	2.1 kg	9.5 本
液体和風だし			0.23	0.30		936.1 g	468.1 g	936.1 g	468.1 g	1.5 kg	0.5 kg	
上白糖			1.19	1.55		5.0 kg	2.5 kg	5.0 kg	2.5 kg	7.8 kg	2.6 kg	17.8 kg
濃口しょうゆ			3.00	3.90		12.4 kg	6.2 kg	12.4 kg	6.2 kg	19.5 kg	6.5 kg	44.3 kg
清酒			0.46	0.60		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	2.4 kg	0.8 kg	3.6 本
白いりごま			0.12	0.16		0.5 kg	0.2 kg	0.5 kg	0.2 kg	1 kg	0.3	2.0 kg
ごま油			0.60	0.78		2.6 kg	1.3 kg	2.6 kg	1.3 kg	3.8 kg	1.3 kg	6.0 本
一味唐辛子			0.01	0.01		40.0 g	20.0 g	40.0 g	20.0 g	60.0 g	20.0 g	140.0 g
水			6.48	8.42		26.4 kg	13.2 ℓ	26.4 kg	13.2 ℓ	41.7 kg	13.9 ℓ	9.5 箱
			57.33	74.53								

[illegible]

調理業務指示書

No. 02

献立名

地粉うどん
牛乳

肉うどんの汁
みそポテト
こまつナサラダ

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率 (%)	Aコース		Bコース		中コース		合計
食材	コード	調理方法	小学校	中学校		全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	
業者												
						4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
肉うどんの汁						釜数	4	釜数	4	釜数	6	
豚もも肉			16.00	20.80		68.0kg	17.0kg	68.0kg	17.0kg	105.0kg	17.5kg	
人参			11.00	14.30	5	47.0kg (44.8)	11.8kg (11.2)	47.0kg (44.8)	11.8kg (11.2)	75.0kg (70.7)	12.5kg (11.8)	
長ねぎ			17.00	22.10	10	77.0kg (69.2)	19.3kg (17.3)	77.0kg (69.2)	19.3kg (17.3)	122.0kg (109.2)	20.4kg (18.2)	
チンゲン菜			10.00	13.00	10	46.0kg (40.7)	11.5kg (10.2)	46.0kg (40.7)	11.5kg (10.2)	72.0kg (64.3)	12.0kg (10.8)	
生しいたけ			3.00	3.90	20	16.0kg (12.3)	4.0kg (3.1)	16.0kg (12.3)	4.0kg (3.1)	24.0kg (19.3)	4.0kg (3.3)	
しょうが			0.10	0.13	20	510.0g (407.0)	127.5g (101.8)	510.0g (407.0)	127.5g (101.8)	800.0g (642.2)	133.4g (107.1)	
清酒			1.65	2.15		6.8kg	1.7kg	6.8kg	1.7kg	11.0kg	1.9kg	13.7本
本みりん			1.50	1.95		6.5kg	1.7kg	6.5kg	1.7kg	10.1kg	1.7kg	11本
こいくちしょうゆ			12.02	15.63		49.2kg	12.3kg	49.2kg	12.3kg	77.5kg	13.0kg	175.9kg
削りだし（だしパック）			2.20	2.86		9.6kg	2.4kg	9.6kg	2.4kg	15.0kg	2.5kg	34.2kg
水			142.00	184.60		578.0kg	145.0ℓ	578.0kg	145.0ℓ	912.0kg	183.0ℓ	
			216.47	281.41								
みそポテト						釜数		釜数		釜数		
みそポテト（タレなし）			50.00	50.00		4,095個 4070+25		4,095個 4070+25		4965個 4940+25		
米白絞油			5.00	5.00		20.4kg		20.4kg		24.7kg		
赤みそ 10kg入り			5.00	5.00		20.4kg		20.4kg		24.7kg		65.5kg
彩花みそ（赤）			1.30	1.30		5.3kg		5.3kg		6.5kg		17.1kg
上白糖			5.31	5.31		21.7kg		21.7kg		26.3kg		69.7kg
本みりん			0.36	0.36		1.5kg		1.5kg		1.8kg		2.3本
清酒一本醸造酒			0.36	0.36		1.5kg		1.5kg		1.8kg		2.7本
水			1.80	1.80		7.3kg		7.3kg		8.9kg		
			69.13	69.13								
こまつナサラダ						釜数	42	釜数	42	釜数	63	
まぐろオイル漬け			10.00	13.00		41.0kg	20.5kg	41.0g	20.5g	65.0g	21.7g	
小松菜			15.00	19.50	15	72.0kg (61.1)	72.0kg (30.6)	72.0g (690.0)	36.0g (690.0)	114.0kg (96.4)	38.0kg (32.2)	
キャベツ			15.00	19.50	15	72.0kg (61.1)	36.0kg (30.6)	72.0kg (61.1)	36.0kg (30.6)	114.0kg (96.4)	38.0kg (32.2)	
人参			5.00	6.50	5	22.0kg (20.4)	11.0kg (10.2)	22.0kg (20.4)	11.0kg (10.2)	34.0kg (32.2)	11.4kg (10.8)	
乾燥わかめ			0.30	0.39		1.3kg	650.0g	1.3kg	650.0g	1.9kg	630.0g	4.5kg
穀物酢			2.00	2.60		8.2kg	4.1kg	8.2kg	4.1kg	12.9kg	4.3kg	14本
こめ油			2.50	3.25		10.2kg	5.1kg	10.2kg	5.1kg	16.2kg	5.4kg	24.4本
こいくちしょうゆ			0.80	1.04		3.4kg	1.7kg	3.4kg	1.7kg	5.1kg	1.7kg	11.9kg
上白糖			0.35	0.46		1.4kg	0.7kg	1.4kg	0.7kg	2.4kg	0.8kg	5.3kg
食塩			0.20	0.26		815.0g	407.5g	815.0g	407.5g	1.3kg	0.5kg	2.9kg
			51.15	66.50								

Aコース			Bコース			中コース		

調理業務指示書

No. 03

献立名

きなこ揚げパン
牛乳

わんたんスープ
花野菜サラダ
ヨーグルト

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
わんたんスープ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
ウエーブわんたん			8.00	10.40		33.0 kg	8.3 kg	33.0 kg	8.3 kg	52.0 kg	8.7 kg	
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	68.0 kg (64.3)	11.4 kg (10.8)	
緑豆もやし			23.00	29.90	1	95.0 kg (93.7)	23.8 kg (23.5)	95.0 kg (93.7)	23.8 kg (23.5)	149.0 kg (147.8)	24.9 kg (24.7)	
根深ねぎ			10.00	13.00	10	45.0 kg (330.0)	11.3 kg (82.5)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	72.0 kg (64.3)	12.0 kg (10.8)	
ほうれん草			10.00	13.00		41.0 kg (42.0)	10.3 kg	41.0 kg (42.0)	10.3 kg	65.0 kg (66.0)	10.9 kg	
スープストック中華用			0.95	1.24		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.5 kg	1.1 kg	14.5 kg
チキンガラスープの素			3.00	3.90		12.0 kg (4.0) 袋	3.0 kg (1.0) 袋	12.0 kg (4.0) 袋	3.0 kg (1.0) 袋	21.0 kg (7.0) 袋	3.5 kg (1.2)	45.0 kg 15.0 袋
こいくちしょうゆ			2.84	3.69		11.6 kg	2.9 kg	11.6 kg	2.9 kg	18.5 kg	3.1 kg	41.7 kg
食塩			0.04	0.05		160.0 g	40.0 g	160.0 g	40.0 g	260.0 g	43.4 g	580.0 g
白こしょう			0.01	0.01		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	60.0 g	10.0 g	140.0 g
水			142.00	184.60		578.0 kg	145.0 ℓ	578.0 kg	145.0 ℓ	912.0 kg	183.0 ℓ	
			209.84	272.79								
揚げパン（きなこ）						釜 数		釜 数		釜 数		
コッペパン			50.00 (小麦粉量)	70.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4965 個 4940+25		
きな粉			10.00	14.00		40.7 kg		20.4 kg		24.7 kg		
グラニュー糖			10.00	14.00		40.7 kg		40.7 kg		69.2 kg		
食塩			0.05	0.07		203.5 g		203.5 g		345.8 g		
米白絞油			7.00	9.80		28.5 kg		28.5 kg		48.5 kg		
			77.05	107.87								
花野菜サラダ						釜 数	42	釜 数	42	釜 数	63	
冷凍ブロッコリー			30.00	39.00		122.0 kg	61.0 kg	122.0 kg	61.0 kg	192.0 kg	64.0 kg	
冷凍カリフラワー			30.00	39.00		122.0 kg	61.0 kg	122.0 kg	61.0 kg	192.0 kg	64.0 kg	
こめ油			2.50	3.25		10.2 kg	5.1 kg	10.2 kg	5.1 kg	16.2 kg	5.4 kg	24.4 本
穀物酢			2.00	2.60		8.2 kg	4.1 kg	8.2 kg	4.1 kg	12.9 kg	4.3 kg	14 本
上白糖			0.35	0.46		1.6 kg	0.8 kg	1.6 kg	0.8 kg	2.4 kg	0.8 kg	5.6 kg
食塩			0.20	0.26		810.0 g	405.0 g	810.0 g	405.0 g	1.3 kg	430.0 g	2.92 kg
白こしょう			0.02	0.03		80.0 g	40.0 g	80.0 g	40.0 g	150.0 g	50.0 g	310 g
			65.07	84.59								

[illegible]

調理業務指示書

No. 04

献立名

ごはん
牛乳

すまし汁
白身魚フライ
大根と鶏肉の煮物

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
すまし汁						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
冷凍板なしかまぼこ			10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	64.2 kg	10.7 kg	
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	68.0 kg (64.6)	11.4 kg (10.9)	
長ねぎ			12.00	15.60	10	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	86.0 kg (77.4)	14.4 kg (13.0)	
生しいたけ			3.00	3.90	20	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	25.0 kg (20.0)	4.2 kg (3.4)	
ほうれん草			8.00	10.40	10	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	58.0 kg (52.2)	9.7 kg (8.8)	
削りだし（だしパック）			2.00	2.60		8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	13.2 kg (66.0) p	2.2 kg (13.0) p	29.2 kg 146 p
こいくちしょうゆ			3.97	5.16		16.0 kg	4.0 kg	16.0 kg	4.0 kg	25.5 kg	4.25 kg	57.5 kg
食塩			0.16	0.21		640.0 g	160.0 g	640.0 g	160.0 g	990.0 g	165.0 g	2.27 kg
水			160.00	208.00		651.2 kg	163.0 ℓ	651.2 kg	163.0 ℓ	1,027.5 kg	171.0 ℓ	
			209.13	271.87								
白身魚フライ						釜 数		釜 数		釜 数		
白身魚フライ			55.00	55.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
米白絞油			5.50	5.50		22.4 kg		22.4 kg		27.2 kg		
			60.50	60.50								
大根と鶏肉の煮物						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3	
鶏胸肉			15.00	19.50		62.0 kg 31.0 kg		62.0 kg 31.0 kg		96.0 kg 32.0 kg		
人参			10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	68.0 kg (64.6)	22.7 kg (21.6)	
大根			40.00	52.00	10	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	286.0 kg (257.4)	95.4 kg (85.8)	
切こんにゃく			10.00	13.00		41.0 kg 20.5 kg		41.0 kg 20.5 kg		65.0 kg 21.7 kg		
こめ油			0.21	0.27		850.0 g 425.0 g		850.0 g 425.0 g		1.3 kg 430.0 g		2.0 本
しょうが			0.50	0.65	20	2.6 kg (2.1)	1.3 kg (1.0)	2.6 kg (2.1)	1.30 kg (1.0)	4.0 kg (3.2)	1.4 kg (1.1)	
和風だしの素			0.32	0.42		1.3 kg 650.0 g		1.3 kg 650.0 g		2.4 kg 800.0 g		5.0 kg
上白糖			1.62	2.11		6.6 kg 3.3 kg		6.6 kg 3.3 kg		10.5 kg 3.5 kg		23.7 kg
清酒			0.50	0.65		2.0 kg 1.0 kg 1本+200g		2.0 kg 1.0 kg 1本+200g		3.2 kg 1.05 kg 1本+1.4k		4.0 本
こいくちしょうゆ			2.68	3.48		10.8 kg 5.4 kg		10.8 kg 5.4 kg		17.1 kg 5.7 kg		38.7 kg
本みりん			0.50	0.65		1.65 kg 825.0 g		1.65 kg 825.0 g		3.0 kg 1.0 kg 1本+900g		3.0 本
水			3.00	3.90		12.2 ℓ 6.1 ℓ		12.2 ℓ 6.1 ℓ		19.2 ℓ 6.4 ℓ		
			84.33	109.63								

[illegible]

調理業務指示書

No. 05

献立名	もち麦ごはん	チキンカレー
	牛乳	大豆のかりかり揚げ
		フルーツポンチ

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
業者												
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
チキンカレー						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
鶏もも肉			16.00	20.80		64.0 kg	16.0 kg	64.0 kg	16.0 kg	100.0 kg	16.7 kg	
メークイン			40.00	52.00	10	181.0 kg (162.9)	45.3 kg (40.8)	181.0 kg (162.9)	45.3 kg (40.8)	286.0 kg (231.3)	47.7 kg (42.9)	
人参			12.00	15.60	5	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	82.0 kg (77.9)	13.7 kg (13.0)	
むき玉ねぎ			20.00	26.00	3	84.0 kg (81.5)	21.0 kg (20.4)	84.0 kg (81.5)	21.0 kg (20.4)	133.0 kg (129.1)	22.2 kg (21.5)	
しょうが			0.20	0.26	20	1.0 kg (800.0)	250.0 g (200.0)	1.0 kg (800.0)	250.0 g (200.0)	1.6 kg (1.3)	265.0 g (210.0)	
にんにく			0.20	0.26		800.0 g	200.0 g	800.0 g	200.0 g	1.4 kg	230.0 g	3.0 kg
こめ油			0.30	0.39		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	2.1 kg 1本+600g	350.0 g	3.0 本
カレールー甘口			12.50			52.0 kg	13.0 kg	52.0 kg	13.0 kg			104.0 kg
カレールー辛口			6.00	9.05		25.0 kg	6.25 kg	25.0 kg	6.25 kg	45.0 kg	7.5 kg	95.0 kg
カレールー中辛				15.00						75.0 kg	12.5 kg	75.0 kg
ミルクカルシウム			0.70	0.91		3.0 kg	750.0 g	3.0 kg	750.0 g	5.0 kg	830.0 g	11.0 kg
りんご ペースト			3.00			12.0 kg	3.0 kg	12.0 kg	3.0 kg			24.0 袋
牛乳			6.00	7.80		25.0 ℓ	6.3 ℓ	25.0 ℓ	6.3 ℓ	39.0 ℓ	6.5 ℓ	
こいくちしょうゆ			0.30	0.39		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	1.92 kg	320.0 g	4.32 kg
水			103.00	133.90		419.3 kg	105.0 ℓ	419.3 kg	105.0 ℓ	661.5 kg	110.0 ℓ	
			220.20	282.36								
大豆のカリカリ揚げ						釜 数		釜 数		釜 数		
冷凍蒸し大豆			50.00	65.00		204.0 kg		204.0 kg		322.0 kg		
でん粉			1.00	1.30		4.1 kg		4.1 kg		6.3 kg		14.5 kg
こめ油			5.00	6.50		20.4 kg		20.4 kg		32.1 kg		
上白糖			0.75	0.98		3.0 kg		3.0 kg		4.8 kg		10.8 kg
食塩			0.05	0.07		200.0		200.0		350.0		750 g
			56.80	73.85								
フルーツポンチ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
国産ミックスドフルーツ			40.00	48.00		164.0 kg	41.0 kg	164.0 kg	41.0 kg	240.0 kg	40.0 kg	
こんにゃくレモン			20.00	24.00		84.0 kg	21.0 kg	84.0 kg	21.0 kg	120.0 kg	20.0 kg	
こんにゃくワイン			20.00	24.00		84.0 kg	21.0 kg	84.0 kg	21.0 kg	120.0 kg	20.0 kg	
			80.00	96.00								

[illegible]

調理業務指示書

No. 06

献立名

ツイストパン
牛乳

野菜コンソメスープ
グラタン
チリコンカン

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		合計
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	
業者												
						4,070人		4,070人		4,940人		13,080人
野菜コンソメスープ						釜数	4	釜数	4	釜数	6	
人参			12.00	15.60	5	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	82.0 kg (77.9)	13.7 kg (13.1)	
むき玉ねぎ			14.00	18.20	3	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	93.0 kg (90.3)	15.5 kg (15.1)	
キャベツー生			22.00	28.60	15	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	167.0 kg (142.0)	27.9 kg (23.8)	
チンゲン菜			10.00	13.00	15	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	76.0 kg (64.6)	12.7 kg (10.8)	
スープストック			0.40	0.52		1.7 kg	425.0 g	1.7 kg	425.0 g	2.6 kg	430.0 g	6.0 kg
コンソメスープの素			1.40	1.82		5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	9.0 kg (18.0) 袋	1.5 kg (3.0) 袋	40.0 袋
こいくちしょうゆ			1.50	1.95		6.0 kg	1.5 kg	6.0 kg	1.5 kg	9.6 kg	1.60 kg	21.6 kg
食塩			0.49	0.64		2.0 kg	500.0 g	2.0 kg	500.0 g	3.15 kg	525.0 g	7.15 kg
白こしょう			0.01	0.02		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	90.0 g	15.0 g	170 g
水			153.00	198.90		622.8 kg	156.0 ℓ	622.8 kg	156.0 ℓ	982.6 kg	164.0 ℓ	
			214.80	279.25								
グラタン						釜数		釜数		釜数		
鶏もも肉			16.00	16.00		66 kg		66 kg		80 kg		
むき玉ねぎ			16.00	16.00		68.0 kg		68.0 kg		82.0 kg		
マカロニ			7.00 (15.40)	7.00 (15.40)		29.0 kg		29.0 kg		35.0 kg		
バター			3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
小麦粉			3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
牛乳			30.00	30.00		123 kg		123 kg		149 kg		
食塩			0.04	0.04		160.0 g		160.0 g		200.0 g		
コンソメ			0.50	0.50		2.0 kg (4.0) 袋		2.0 kg (4.0) 袋		2.5 kg (5.0) 袋		
チーズ			10.00	10.00		41.0 kg		41.0 kg		50.0 kg		
			93.94	93.94								
チリコンカン						釜数	2	釜数	2	釜数	3	
豚ひき肉			17.00	22.10		70.0 kg	35.0 kg	70.0 kg	35.0 kg	110.0 kg	36.7 kg	
ショルダーベーコン			1.50	1.95		6.0 kg	3.0 kg	6.0 kg	3.0 kg	10.0 kg	3.4 kg	
人参			9.00	11.70	5	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	61.0 kg (58.0)	20.4 kg (19.4)	
むき玉ねぎ			12.75	16.58	3	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	85.0 kg (82.5)	28.4 kg (25.3)	
水			7.50	9.75		31.0 kg	12.0 ℓ	31.0 kg	12.0 ℓ	49.0 kg	16.0 ℓ	
冷凍蒸し大豆			10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 kg	20.5 kg	65.0 kg	21.7 kg	
メークイン			10.00	13.00	10	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	72.0 kg (64.8)	24.0 kg (21.6)	
こめ油（ペットボトル）			0.53	0.69		2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	3.3 kg 2本+300g	1.1 kg	5.0 本
にんにく			0.08	0.10		280.0 g	140.0 g	280.0 g	140.0 g	440.0 g	145.0 g	1.0 kg
スープストック			1.50	1.95		6.1 kg	3.05 kg	6.1 kg	3.05 kg	9.8 kg	3.25 kg	22.0 kg
トマトピューレ			6.75	8.78		27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	45.0 kg (15.0) 袋	15.0 kg (5.0)	33.0 袋
野菜ケチャップ			2.25	2.93		9.0 kg	4.5 kg	9.0 kg	4.5 kg	15.0 kg	5.0 kg	16.0 袋
カエンペッパー			0.02	0.03		80.0 g	40.0 g	80.0 g	40.0 g	150.0 g	50.0 g	160.0 g
食塩			0.06	0.08		240.0 g	120.0 g	240.0 g	120.0 g	390.0 g	130.0 g	0.87 kg
上白糖			0.75	0.98		3.0 kg	1.5 kg	3.0 kg	1.5 kg	4.8 kg	1.6 kg	10.8 kg
			79.69	103.62								

Aコース			Bコース			中コース		

調理業務指示書

No. 16

献立名			ごはん		牛乳		野菜のごま風味汁			和風きのこハンバーグ			お浸し						
料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース			Bコース			中コース							
食材		コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量		1釜当り		全体量		1釜当り		全体量	1釜当り	合計		
業者																			
							4,070 人			4,070 人			4,940 人			13,080 人			
野菜のごま風味汁							釜 数	4		釜 数	4		釜 数	6					
豆腐				15.00	19.50		61.0	kg	15.3	kg	61.0	kg	15.3	kg	96.0	kg	16.0	kg	
小松菜				9.00	11.70	10	41.0	kg	10.3	kg	41.0	kg	10.3	kg	64.0	kg	10.7	kg	
				(36.7)	(9.2)		(36.7)		(9.2)		(36.7)		(9.2)		(57.8)		(9.7)		
人参				10.00	13.00	3	43.0	kg	10.8	kg	43.0	kg	10.8	kg	68.0		11.3		
				(40.7)	(10.2)		(40.7)		(10.2)		(40.7)		(10.2)		(64.2)		10.7		
大根				15.00	19.50	10	68.0		17.0		68.0		17.0		107.0	kg	17.8	kg	
				(61.1)	(61.1)		(61.1)		(61.1)		(61.1)		(61.1)		(96.3)		(16.1)		
ごぼう				7.00	9.10	5	30.0	kg	7.5	kg	30.0	kg	7.5	kg	47.0	kg	7.9	kg	
				(28.5)	(7.1)		(28.5)		(7.1)		(28.5)		(7.1)		(45.0)		(7.5)		
むき玉ねぎ				10.00	13.00	3	42.0	kg	10.5	kg	42.0	kg	10.5	kg	66.0	kg	11.0	kg	
				(40.7)	(10.2)		(40.7)		(10.2)		(40.7)		(10.2)		(64.3)		(10.8)		
しいたけ				3.00	3.90	25	16.0	kg	4.0	kg	16.0	kg	4.0	kg	26.0	kg	4.4	kg	
				(12.2)	(3.1)		(12.2)		(3.1)		(12.2)		(3.1)		(19.3)		(3.3)		
白いりごま				0.95	1.24		4.0	kg	1.0	kg	4.0	kg	1.0	kg	6.0	kg	1.0	kg	14.0 袋
すりごま				1.42	1.85		6.0	kg	320.0	kg	6.0	kg	265.0	kg	9.0	kg	1.5	kg	21
赤みそ				4.27	5.55		17.2		4.3		17.2		4.3		27.0	kg	4.5		61.4 kg
白みそ				4.27	5.55		17.2		4.3		17.2		4.3		27.0	kg	4.5		61.4 kg
削りだし				2.00	2.60		8.8	kg	2.2	kg	8.8	kg	2.2	kg	13.2	kg	2.2	kg	30.8 kg
				(44.0)	p	(11.0)	p		(11.0)	p	(44.0)	p	(11.0)	p	(66.0)	p	(11.0)	p	
● 水				128.00	166.40		521.0	kg	130.0	ℓ	521.0	kg	108.0	ℓ	822.1	kg	127.0	ℓ	
				209.91	272.89														
和風きのこハンバーグ							釜 数			釜 数			釜 数						
豚ひき肉				50.00	60.00		204.0	kg			204.0	kg			245.0	kg			
ソフト豆腐				10.00	12.00	5	41.0	kg			41.0	kg			49.0	kg			
ナツメグ				0.01	0.01	3	40.0	g			40.0	g			48.0	g			
おからドライパウダー				1.80	2.16		7.0	kg			7.0	kg			8.4	kg			
ソテーオニオン				10.00	12.00		41.0	kg			41.0	kg			49.0	kg			
豆乳				10.00	12.00		40.0	kg			40.0	kg			48.0	kg			
塩				0.30	0.36		1.2	kg			1.2	kg			1.4	kg			
こしょう				0.02	0.02		80.0	g			80.0	g			96.0	g			
むき玉ねぎ				10.00	13.00	3	42.0	kg			42.0	kg			66.0	kg			
				(40.7)		(40.7)				(40.7)				(64.2)					
ぶなしめじ				5.00	6.50		20.0	kg			20.0	kg			32.0	kg			
えのきたけ				3.00	3.90		12.0	kg			12.0	kg			19.0	kg			
こめ油				0.25	0.33		1.0	kg			1.0	kg			1.6	kg			
しょうゆ				2.80	3.64		11.4	kg			11.4	kg			18.0	kg			
砂糖				1.00	1.30		4.1	kg			4.1	kg			6.4	kg			
本みりん				0.50	0.65		2.0	kg			2.0	kg			3.2	kg			
でん粉				0.20	0.26		0.8	kg			0.8	kg			1.3	kg			
水				3.37	4.38		13.7	ℓ			13.7	ℓ			21.6	ℓ			
				108.25	132.52														
お浸し							釜 数	4		釜 数	4		釜 数	6					
ほうれん草				10.00	13.00	10	45.0	kg	11.3	kg	45.0	kg	11.3	kg	71.0	kg	11.8	kg	
				(40.7)	(10.2)		(40.7)		(10.2)		(40.7)		(10.2)		(64.2)		(10.7)		
白菜				35.00	45.50	10	158.0	kg	39.5	kg	158.0	kg	39.5	kg	250.0	kg	41.7	kg	
				(142.5)	(35.7)		(142.5)		(35.7)		(142.5)		(35.7)		(224.8)		(37.5)		
にんじん				5.00	6.50	5	21.0	kg	2.1	kg	158.0	kg	15.5	kg	250.0	kg	23.4	kg	
				(20.4)	(2.0)		(142.5)		(14.0)		(142.5)		(14.0)		(224.8)		(21.1)		
かつお節				1.00	1.30		4.0	kg	1.0	kg	4.0	kg	1.0	kg	6.6	kg	1.1	kg	
しょうゆ				0.80	1.04		3.3	kg	825.0	g	3.3	kg	825.0	g	3.3	kg	825.0	g	
				51.80	67.34														
Aコース				Bコース				中コース											
全校実施				全校実施				全校実施				全校実施							

調理業務指示書

No. 17

献立名			ごはん 牛乳		にら玉スープ 揚げギョーザ		チンジャオロース						
料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース			
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計	
業者													
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人	
にら玉スープ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6		
にら			7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	47.0 kg (45.0)	7.9 kg (7.5)		
人参			7.00	9.10	5	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	47.0 g (427.7)	6.3 g (57.1)		
白菜			15.00	19.50	10	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	71.0 kg (64.2)	11.3 kg 10.7		
もやし			15.00	19.50	1	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	97.0 kg (96.3)	16.2 kg (16.1)		
冷凍液卵			15.00	19.50		61.0 kg	15.3 kg	61.0 kg	15.3 kg	96.0 kg	16.0 kg		
こいくちしょうゆ			3.71	4.82		15.1 kg	3.8 kg	15.1	3.8 kg	23.8 kg	4.0 kg		
チキンガラスープの素			5.07	6.59		28.0 kg (7.0) 袋 1袋+2.25	7.0 kg	28.0 kg (7.0) 袋 1袋+2.25	7.0 kg	33.0 kg (11.0) 袋 1袋+2.5kg	5.5 kg		
中華スープの素			1.92	2.50		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.0 kg	2.0 kg		
白こしょう			0.01	0.01		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	60.0 kg	10 kg		
ごま油			0.19	0.25		780 g	195 g	780 g	195 g	1.2 kg	400 g		
でん粉			2.00	2.60		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.6 kg	2.1 kg		
● 水			139.00 210.90	180.70 274.17		565.8 kg	141.0 ℓ	565.7	141.0 ℓ	892.7 kg	149.0 ℓ		
揚げギョーザ						釜 数		釜 数		釜 数			
冷凍ギョーザ			40.00 20g×2個	40.00 20g×2個		8,140.0 kg +30	(8,170)	8,140.0 +30	(8,170)	9,880.0 +30	(9,910)		
こめ油			4.00	4.00		16.3		16.3		19.8			
チンジャオロース						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3		
豚もも肉千切り			37.00	48.10	5	150.0 kg	75.0 kg	150.0 kg	75.0 kg	238.0 kg	79.3 kg		
冷凍赤ピーマンスライス			4.70	6.11	3	19.0 kg	9.5 kg	19.0 kg	9.5 kg	30.0 kg	10.0 kg		
たけのこ千切り水煮			23.60	30.68		96.0 kg	48.0 kg	96.0 kg	48.0 kg	152.0 kg	8.7 kg		
青ピーマンスライス			6.70	8.71		27.0 kg	13.5 kg	27.0 kg	13.5 kg	43.0 kg	8.7 kg		
にんにく			0.40	0.52	3	1.7 kg (1.6)	850.0 g	1.7 kg (1.6)	850.0 g	2.8 kg (2.6)	930.0 g		
しょうが			0.40	0.52	20	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	3.3 kg (2.6)	1.1 kg (865.0) g		
こめ油			0.40	0.52		1.6 kg	800.0 g	1.6 kg	800.0 g	2.8 kg	930.00 g		
砂糖			1.50	1.95		6.1 kg	3.1 kg	6.1 kg	3.1 kg	9.6 kg	3.2 kg		
酒			0.60	0.78		2.4 kg 1本+600 g	1.2 kg	2.4 kg 1本+600 g	1.2 kg	3.8 kg 2本+200 g	1.25 kg		
しょうゆ			4.30	5.59		1.8 kg	900.0 g	1.8 kg	900.0 g	2.8 kg	930.0 g		
塩			0.08	0.10		330 g	165.0 g	330 g	165.0 g	500.0 g	165 g		
でん粉			0.50	0.65		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	3.2 kg	1.05 kg		
水			0.01 80.19	0.01 104.25		様子を見て少量入れる		様子を見て少量入れる		様子を見て少量入れる			
Aコース				Bコース				中コース					
		全校実施					全校実施				全校実施		

調理業務指示書

No. 18

献立名			ドッグパン 牛乳			やきそば フランクフルト			フレンチサラダ チーズ					
料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース				
食材 コード 調理方法			小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計		
業者														
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人		
やきそば						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6			
中華めん			40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0 kg	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg			
豚もも肉			20.00	26.00		81.0 kg	20.0 kg	81.0 kg	20.0 kg	126.0 kg	21.0 kg			
人参			12.00	15.60	5	51.0 kg (48.9)	12.8 kg (12.2)	51.0 kg (48.8)	12.8 kg (12.2)	81.0 (77.1)	11.3 10.7			
むき玉ねぎ			20.00	26.00	3	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	132.0 kg (128.4)	22.0 kg (16.1)			
キャベツ			35.00	45.50	15	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	265.0 kg (225.0)	44.2 kg (56.3)			
もやし			20.00	26.00	1	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	129.0 kg (128.0)	21.5 kg (21.3)			
冷凍切りイカ			14.00	18.20		57.0 kg	14.3 kg	57.0	14.3	90.0 kg	4.0 kg			
米油			1.00	1.30		4.1 kg 2本1.1kg 袋	1.0 kg 1袋+275 g	4.1 2本1.1kg 袋	1.0 1袋+275 g	6.8 kg 2本+800 g kg 袋	1.2 kg 1袋+2.5kg			
ウスターソース			6.00	7.80		23.1 kg 11本	5.8 kg 2本+1.57	23.1 11本	5.8 2本+1.57	37.8 kg 18本	6.3 kg (3.0) 本			
中濃ソース			3.50	4.55		14.7 kg (7.0) 本	1本+1.57kg	14.7 (7.0) 本	1本+1.57kg	23.1 kg 11 本	1本+1.68kg			
食塩			0.20	0.26		810 g	200 g	810 g	200 g	1.3 kg	215 g			
青のり			0.30 (172.00)	0.39 (223.60)		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	1.93 kg	320.0 g			
フランクフルト						釜 数		釜 数		釜 数				
フランクフルト			40.00 20g×2個	60.00 30g×2個		8,140.0 kg +30	(8,170)	8,140.0 +30	(8,170)	9,880.0 +30	(9,910)			
フレンチサラダ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6			
人参			7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	30.0 (28.5)	7.5 kg (7.1)	47.0 kg (45.0)	7.8 kg			
冷凍ブロッコリー			40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg			
冷凍ホールコーン			10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	49.0 kg	8.2 kg			
オリーブ油 916g			1.80	2.34		7.3 kg	1.8 kg	7.3 kg	1.8 kg	11.6 kg	1.9 kg	14.6		
穀物酢			1.80	2.34	3	7.3 kg	1.8 g	7.3 kg	1.8 g	11.6 kg	1.9 g			
砂糖			0.40	0.52		1.4 kg	350.0 g	1.4 kg	800.0 g	2.0 kg	330.0 g			
塩			0.10	0.13		400 g	100.0 g	400 g	100.0 g	640.0 g	106.0 g			
こしょう			0.02 61.12	0.03 79.46		80.0 g	20.0 g	80.0 g	20.0 g	150.0 g	25.0 g			
チーズ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6			
チーズ			15.00	15.00		4,070.0		4,070.0		4,940.0				
Aコース				Bコース				中コース						
		全校実施				全校実施				全校実施				