

献立日: 令和 7年 5月 1日(木)

A 献立					B 献立				
ごはん 牛乳 チキンソースカツ キャベツのあさづけ 鶏だんご汁					ごはん 牛乳 たけのこごはんの具 かぶと型和風ハンバーグ かきたまみそ汁 こどもの日ゼリー				
使用材料名	釜 1	釜 2	釜 3	釜 4	使用材料名	釜 1	釜 2	釜 3	釜 4
	1416	1365	1427	0		1130	1178	0	0
白飯40/70/100 70g	4208 個				白飯40/70/100 100g	2308 個			
牛乳 (学校給食)	4208 本				牛乳 (学校給食)	2308 本			
チキンカツ 40 g	4230個				かぶと型ハンバーグ 60g	2320個			
菜種油 (缶)	16.8kg				しょうゆ (濃口) 18L	9.2kg			
しょうゆ (濃口) 18L	12.6kg		ソース		上白糖	5.8kg			
ソース (ウスター)	6 本		15cc		みりん	3.5kg		ソース	
みりん	6.3kg				清酒	1.6kg		20cc	
上白糖	8.4kg				でん粉1kg	1.4kg			
キャベツ 8mm	42 kg	40 kg	42 kg		鶏ひき肉	47 kg			
きゅうり 輪3mm	14 kg	14 kg	15 kg		カット油揚げ	14 kg			
みずな 2cm	7 kg	6 kg	7 kg		にんじん 千小3mm	37 kg			
ごま (いり・白)	0.7kg	0.6kg	0.7kg		さきしめじ (国産)	14 kg			
食塩	0.6kg	0.5kg	0.6kg		たけのこ水煮 芋刃3mm	22 kg			
上白糖	142 g	137 g	143 g		菜種油 (1500g)	1 kg			
食酢	373 g	370 g	373 g	残りはB2日	三温糖1kg	8.3kg			
鶏つみれ	35 kg	34 kg	36 kg		しょうゆ (濃口) 18L	19.4kg			
冷凍豆腐	35 kg	34 kg	36 kg		みりん	4.2kg			
えのきたけ 2cm	12 kg	11 kg	12 kg		にんじん いちょう5mm	14 kg	15 kg		
だいこん いちょう5mm	24 kg	23 kg	24 kg		たまねぎ スライス5mm	29 kg	30 kg		
にんじん いちょう5mm	15 kg	14 kg	15 kg		えのきたけ 2cm	8 kg	8 kg		
根深ねぎ 小口3mm	10 kg	10 kg	11 kg		だいこん いちょう5mm	23 kg	24 kg		
しいたけ (干)	0.3kg	0.3kg	0.4kg		凍結液卵	27 kg	28 kg		
おろししょうが	0.7本	0.6本	0.7本		冷凍豆腐	27 kg	28 kg		
しょうゆ (濃口) 18L	3.8kg	3.7kg	3.9kg		みそ (白)	11 kg	11 kg		
清酒	1.4kg	1.4kg	1.4kg		煮干し	4 kg	4 kg		
みりん	1.4kg	1.4kg	1.4kg						
食塩	0.8kg	0.8kg	0.9kg		こどもの日ゼリー	2308個			
削り節 (かつお)	4 kg	4 kg	4 kg						