

釜分け表

献立日: 令和 7年 5月21日(水)

A 献立					B 献立				
使用材料名	釜 1 1241	釜 2 1249	釜 3 0	釜 4 0	使用材料名	釜 1 1242	釜 2 1087	釜 3 0	釜 4 0
ごはん					ラーメン				
牛乳					牛乳				
赤魚の西京焼き					春巻				
くきわかめのきんぴら					うましおキャベツ				とんこつラーメンスープ
すいとん					マーラーカオ				
白飯40/70/100 70g	2490 個				中華めん ゆで 135	271 袋			
					中華めん ゆで 180	271 袋			
牛乳 (学校給食)	2490 本				中華めん ゆで 225	376 袋			
					中華めん ゆで 270	1411 袋			
赤魚西京焼き 40g	2520個				牛乳 (学校給食)	2329 本			
ごぼう	28 kg			ささがき					
くきわかめ	30 袋				春巻(Fe) 35	940個			
にんじん	26 kg			千大	春巻(Fe) 50	1430個			
こんにゃく (つきこん)	45 kg				菜種油 (缶)				
カットさつま揚げ	20 kg			5mm					
しいたけ (干)	1 kg				キャベツ 77	41 kg	36 kg		5mm
ごま (いり・白)	2 kg				きゅうり 40	21 kg	19 kg		1cm
上白糖	3 kg				ごま (いり・白) 1	0.6kg	0.4kg		
しょうゆ (濃口) 18L	7.5kg				ドレッシング (塩ごま)	6.4本	5.6本		12本
みりん	1.2kg								
菜種油 (缶)	1.2kg				なると (5本入り)	33 袋			5mm
					たまねぎ	56 kg			スライス5mm
豚肉 (むらかみ)	25 kg				もやし	131 kg			
すいとん (地粉)	72 kg				にんじん	19 kg			千大
にんじん	39 kg			いちょう5mm	チンゲンサイ	22 kg			2cm
だいこん	55 kg			いちょう5mm	おろしにんにく	1 本			
根深ねぎ	13 kg			5mm	ラーメンスープ (豚骨)	44 kg			
風味調味料	3.2kg				がらスープチキン (液体)	3 袋			
しょうゆ (濃口) 18L	15kg				鶏がらだし (丸鶏)	1.3kg			
清酒 1.8	1本				こしょう	50g			
					マーラーカオ	2340個			

(東中教育実習+4)

* 総社小6年、特-1、職-3 (修学旅行) -49

* 第六中1年、特6/-1、特7/-5、職-5 (林間学校) -147

* 元北小6年、特-3、職-3 (修学旅行) -71

* 箱田中1年、特-7、職-4 (林間学校) -113