

栄養教諭	業務責任

[調理室手配表]

2025年 7月 7日 月曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	2							528	528.00	七夕給食
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等	
【七夕ちらし寿司】													大皿＊飯バット＊しゃもじ②	
無洗米							85.50 g	45.14 Kg	45.00 Kg	米	]		＊ 1. 酢飯を作る。だし昆布を加えこ	
だし昆布							0.41 g	0.22 Kg	0.20 Kg	足立鯉	]		＊ 飯を炊き(水分量1.1倍)炊き上がっ	
穀物酢							13.75 g	7.26 Kg	6.00 本	給食会	]		＊ たご飯に加熱した寿司酢を加えむら	
上白糖							2.94 g	1.55 Kg	5.00 Kg	給食会	]		＊ 無く切り混ぜる	
食塩							1.48 g	0.78 Kg	4.00 Kg	在	]		＊ 2. 具を煮る干瓢～だし汁(適宜)	
カットかんぴょう(乾)							3.15 g	1.66 Kg	1.70 Kg	協同	戻しておく		＊ 3. 卵は錦糸卵にする	
油揚げ							1.88 g	0.99 kg	1.00 kg	協同	せん切り		＊ ★卵除去別出	
にんじん							10.53 g	5.73 Kg	5.70 Kg	や木下	せん切り		＊ 4. 絹さやはせん切りにし茹でて冷	
しめじ							11.70 g	6.86 Kg	6.80 Kg	や木下	1/2カット		＊ 却する	
三温糖							2.19 g	1.16 Kg	4.37 Kg	在			＊ 5. 紅生姜・蒲焼き(酒ふり)加熱	
醤油							3.51 g	1.85 Kg	12.00 本	給食会			＊ 6. ①の酢飯に、2の具を混ぜる	
本みりん							2.11 g	1.11 Kg	4.00 本	小島			＊ 7. 6のご飯の上に③④⑤をちらし	
・だし汁							2.93 g	1.55 Kg	1.55 Kg				＊ て配食	
★液卵							9.00 g	4.75 Kg	8.00 袋	協同	]		*	
三温糖							0.16 g	0.08 Kg	0.00 Kg	在	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :	
食塩							0.06 g	0.03 Kg	0.00 Kg	在	]		*	
サラダ油(炒め用)							0.50 g	0.26 Kg	8.00 本	給食会	]		*	
さやえんどう							1.93 g	1.12 Kg	1.10 Kg	や木下	せん切り		*	
紅生姜							0.95 g	0.50 Kg	0.50 Kg	長島	蒸す(加熱)		*	
あなご(蒲焼)							11.54 g	6.09 Kg	6.00 Kg	喜久魚	]		*	
清酒							1.05 g	0.55 Kg	5.00 本	小島	]		*	
【鶏肉の揚げおろし煮】													ご飯盛合＊小バット＊トング	
サラダ油(揚げ物用)							3.25 g	1.72 Kg	5.00 缶	給食会			＊ 一人2個付け	
鶏モモ(皮なし)30						30.00	2.00 枚	1056.00 枚	1060.00 枚	マル卵	]		＊ 1. 肉に酒をふっておく	
清酒							0.84 g	0.44 Kg	0.00 本	小島	下味		＊ 2. でんぶんをまぶして	
でん粉							3.25 g	1.72 Kg	7.39 Kg	在	]		＊ 揚げる(170℃)	
だいこん							15.60 g	9.15 Kg	9.20 Kg	や木下	おろす		＊ 3. 大根おろし、大根のおろし汁は	
醤油							1.69 g	0.89 Kg	0.00 本	給食会			＊ 足りない分は水で補い調味料を煮立	
本みりん							1.82 g	0.96 Kg	0.00 本	小島			＊ て水溶きでんぶんで濃度をつけ、直	
水							1.63 g	0.86 Kg	0.86 Kg				＊ 前に配缶する	
でん粉							0.40 g	0.21 Kg	0.00 Kg	在	水溶き		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :	
【天の川汁】													どんぶり＊大食缶＊おに玉②	
手延べそうめん(乾)							3.32 g	1.75 Kg	2.00 Kg	長島	3等分		＊ 1. だし汁をとる	
茶そうめん(乾)							0.71 g	3.41 束	3.00 束	長島	3等分		＊ 2. オクラは茹でてからカット別だ	
にんじん							4.00 g	2.18 Kg	2.20 Kg	や木下	細い短冊		＊ し(板ずり用塩: g	
だいこん							20.00 g	11.73 Kg	11.70 Kg	や木下	細い短冊		＊ 3. そうめんは1/3におり茹でて冷	
オクラ							3.00 g	1.86 Kg	1.80 Kg	や木下	小口切り		＊ 却し、ろしごと食缶へ入れる	
うすくちしょうゆ							2.40 g	1.27 Kg	3.00 本	給食会			＊ 4. 1で大根を煮て、蒲鉾を入れ調	
食塩							0.10 g	0.05 Kg	0.00 Kg	在			＊ 味し配缶後、麺をほぐす	
・だし汁							110.00 g	58.08 Kg	58.08 Kg				＊ だし汁仕上がり量 180g/人	
鯉厚削り節							1.20 g	0.63 Kg	0.65 Kg	足立鯉			＊ (合計150g/人) お玉1目安	
だし昆布							0.05 g	0.03 Kg	0.03 Kg	足立鯉			＊ 中心温度 ℃配缶時間 :	
【七夕フルーツポンチ】													汁椀＊小食缶＊お玉	
りんご(缶詰・固)							10.00 g	3.02 缶	3.00 缶	給食会			1. 白玉団子はボイル後冷水にとり	
国産ミックスドフルーツ							15.00 g	4.53 Pc	4.00 Pc	給食会			、②に入れておく	
パイナップ缶詰(果肉のみ)							15.00 g	4.40 缶	4.00 缶	協同			(換算量: 約 個/人)	
黄桃缶ダイス(缶詰果肉)							15.00 g	4.53 缶	4.00 缶	協同			2. ショップを作り冷却おく	
冷凍白玉						7.50	1.02 個	4.04 Kg	4.00 Kg	長島			＊ 3. それぞれ配缶し冷やしておく	
水							24.00 g	12.67 Kg	12.67 Kg	]			＊ ★パイナップ缶除去別出	
上白糖							6.00 g	3.17 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :	
【牛乳】													はし・スプーン小	
★東京牛乳(飲用)						206.00	1.00 本	528.00 本	522.00 本	名トー				

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

栄養教諭 業務責任

2025年 7月 8日 火曜日

0: 通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他											合計	換算人	行事等
	157	32	10	2	61										262	262.00	探究・探究Ⅰ・Ⅱ年無＊試食会61	
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等					
【ゆかりご飯】													飯椀＊バット＊しゃもじ2					
無洗米							95.00 g	24.89 Kg	25.00 Kg	米			＊ 1. 1.2倍の分量で無洗米を炊く					
ゆかり							1.81 g	3.16 袋	3.00 袋	小島			2. ご飯にゆかりを加え蒸らし、む らなく混ぜて仕上げる					
													配缶時間：					
【イカチーズもんじゃ春巻き】													大皿＊バット＊トング					
春巻きの皮						15.00	1.00 枚	262.00 枚	280.00 枚	長島			＊ 1 油で焼肉、キャベツ、さきい					
サラダ油（炒め用）							0.30 g	0.08 Kg	0.00 本	給食会	]		＊ かを炒め、チーズ・ウスターソース					
豚もも挽肉							6.00 g	1.57 Kg	1.60 Kg	マル卵	]		＊ ・醤油・だし汁を加える					
キャベツ							20.00 g	6.16 Kg	6.20 Kg	や木下	みじん切り		＊ ★いか除去→別揚・別出					
高野豆腐							0.31 g	0.08 Kg	0.08 Kg	在			＊ ★チーズ・脱脂粉乳除去別揚・別出					
★きりいか							2.50 g	0.66 Kg	0.70 Kg	協同	みじん切り		＊ 2 水溶き小麦粉を加えて水で堅さ					
★ピザチーズ							1.44 g	0.38 Kg	0.40 Kg	長島	]		＊ を調整する※皮で包むため、少しか					
★スキムミルク							0.76 g	0.20 Kg	0.20 Kg	在			＊ ために仕上げる					
ウスターソース							6.00 g	1.57 Kg	1.00 本	給食会	]		＊ 3 春巻きの皮で具を換算量包み、					
醤油							0.50 g	0.13 Kg	0.00 本	給食会			＊ 水溶き小麦粉でのり付けして、					
・だし汁							20.00 g	5.24 Kg	5.24 Kg				＊ 180℃の油でカラッと揚げる					
薄力粉							3.00 g	0.79 Kg	8.00 Kg	給食会			＊					
水							2.50 g	0.66 Kg	0.66 Kg		加減		＊ 中心温度 ℃配缶時間：					
薄力粉							0.10 g	0.03 Kg	0.00 Kg	給食会	水溶き		＊					
水							0.50 g	0.13 Kg	0.13 Kg		]		＊					
サラダ油（揚げ物用）							3.00 g	0.79 Kg	0.00 缶	給食会			＊					
【小松菜のツナ和え】													盛合＊小バット＊トング					
こまつな							15.00 g	4.62 Kg	4.70 Kg	田倉	ボイル後冷		＊ 1. 野菜はボイル後冷却絞る					
醤油							0.40 g	0.10 Kg	0.00 本	給食会	下味		＊ 2. 明日葉は、醤油をしみこませる					
にんじん							5.00 g	1.35 Kg	1.40 Kg	や木下	せん切り		＊ 3. ツナは蒸して汁を切る					
もやし							20.00 g	5.40 Kg	5.40 Kg	や木下	ボイル後冷		＊ 4. 豆乳から塩までをブレンダーで					
キャベツ							25.00 g	7.71 Kg	7.70 Kg	や木下	せん切り		＊ 攪拌し乳化させる。加熱して醤油を					
ツナフレーク							10.00 g	2.62 Kg	3.00 Kg	給食会			＊ 合わせる。					
サラダ油							2.20 g	0.58 Kg	4.85 Kg	在	]		＊ 5. 野菜・ツナドレッシングを合わ					
無調整豆乳							1.20 g	0.31 Kg	0.40 Kg	小島	]		＊ せて味を調え、最後にごまを混ぜ仕					
穀物酢							0.28 g	0.07 Kg	0.00 本	給食会	]		＊ 上げる					
三温糖							0.15 g	0.04 Kg	0.00 Kg	在	]		＊					
練りマスタード							0.06 g	0.02 Kg	0.02 Kg	小島	]		＊					
塩（50%）							0.08 g	0.02 Kg	0.29 Kg		]		＊					
醤油							0.60 g	0.16 Kg	0.00 本	給食会	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間：					
白すり胡麻							2.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg	長島	からいり		＊					
【胡麻キムチ汁】													汁椀＊大食缶＊お玉②					
サラダ油（炒め用）							1.00 g	0.26 Kg	0.00 本	給食会			＊ 1. だし汁をとる					
豚ももこま切り							15.00 g	3.93 Kg	4.00 Kg	丸愛肉			＊ 2. 肉と根菜類を炒める					
だいこん							10.00 g	2.91 Kg	3.00 Kg	や木下	いちよう		＊ 3. ②に①など具を加え煮る					
にんじん							5.00 g	1.35 Kg	1.40 Kg	や木下	いちよう		＊ 4. 調味してニラを加え仕上げる					
ごぼう							1.50 g	0.44 Kg	0.50 Kg	や木下	いちよう		＊					
黒ごんにやく							5.00 g	1.31 Kg	1.30 Kg	協同	色紙切り		＊					
油揚げ							1.00 g	0.26 Kg	0.30 kg	協同	色紙切り		＊ 仕上がり目安量：150g/人					
冷凍豆腐							15.49 g	4.06 Kg	4.00 Kg	長島	さいの目		＊					
ねぎ							5.00 g	2.18 Kg	2.20 Kg	や木下	小口切り		＊ 中心温度 ℃配缶時間：					
白すり胡麻							0.80 g	0.21 Kg	0.20 Kg	長島			＊					
白練り胡麻							1.60 g	0.42 Kg	1.00 瓶	長島			＊					
はくさい（キムチ漬け）							5.00 g	1.31 Kg	1.00 Kg	給食会	短冊切り		＊					
にら							2.10 g	0.58 Kg	0.60 Kg	や木下	1cm幅		＊					
清酒							1.20 g	0.31 Kg	0.00 本	小島			＊					
本みりん							1.20 g	0.31 Kg	0.00 本	小島			＊					
白味噌							2.00 g	0.52 Kg	5.00 Kg	給食会			＊					
赤味噌							5.60 g	1.47 Kg	3.58 Kg	在			＊					
・だし汁							96.00 g	25.15 Kg	25.15 Kg		]		＊					
鰹厚削り節							2.40 g	0.63 Kg	0.65 Kg	足立鰹	]		＊					
【果物（青肉メロン）1／32】													小皿＊バット＊手袋★果物除去					
青肉メロン						1250.00	0.03 個	7.86 個	9.00 個	長島			＊ 3回以上流水で洗い上下を落とし 1/8カット後斜めに1/4カットし、 切込を入れる＊配缶時間：					
													はし					
【牛乳】																		
★東京牛乳（飲用）						206.00	1.00 本	262.00 本	259.00 本	名トー								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2025年 7月 9日 水曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他								合計	換算人	行事等
	317	38	10	2	7								374	374.00	職場体験Ⅱ年給食無し
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等		
【ジャージャー麺】													大皿＊ バット＊手袋②		
サラダ油							2.40 g	0.90 Kg	0.00 Kg	在	下にまぶす	*	1. 麺に油をまぶし、醤油で香り付		
蒸し中華麺(学) 油付き							180.00 g	67.32 Kg	67.00 Kg	麺	]	*	けしてスチコンで加熱し配缶する		
醤油							0.60 g	0.22 Kg	0.00 本	給食会	]	*	＊小バット＊トング		
もやし							24.00 g	9.25 Kg	9.30 Kg	や木下		*	1. せん切り野菜は＊ 1ル後冷却		
にんじん							6.00 g	2.32 Kg	2.30 Kg	や木下	せん切り	*	＊小食缶＊お玉		
きゅうり							12.00 g	4.58 Kg	4.60 Kg	や木下	せん切り	*	1. 香味野菜は炒めて香りが出たら		
ごま油							0.84 g	0.31 Kg	1.00 本	在		*	他の材料を加えさらに炒め水を加え		
しょうが							0.67 g	0.31 Kg	0.35 Kg	や木下	みじん切り	*	調味し煮る		
にんにく							0.25 g	0.10 Kg	0.10 Kg	や木下	みじん切り	*	2. 水溶きでん粉で濃度をつけて、		
豚もも挽肉							21.71 g	8.12 Kg	7.20 Kg	丸愛肉		*	からいりしたごまを加え仕上げる		
大豆(国産、ゆで)							9.30 g	3.48 Kg	4.00 Kg	長島	みじん切り	*	★ごま除去別出		
高野豆腐							0.27 g	0.10 Kg	0.10 Kg	在		*			
たけのこ(ゆで)							7.00 g	2.62 Kg	3.00 Kg	給食会	みじん切り	*	・中華めん		
だいこん							7.00 g	2.91 Kg	3.00 Kg	や木下	みじん切り	*	中心温度 ℃配缶時間 :		
しめじ							2.80 g	1.16 Kg	1.20 Kg	や木下	みじん切り	*	・野菜		
えのきたけ							2.64 g	1.16 Kg	1.20 Kg	や木下	みじん切り	*	中心温度 ℃配缶時間 :		
ねぎ							16.74 g	10.43 Kg	10.40 Kg	や木下	みじん切り	*	・肉味噌		
★白すり胡麻							1.55 g	0.58 Kg	0.60 Kg	長島	からいり	*	中心温度 ℃配缶時間 :		
八丁味噌							4.20 g	1.57 Kg	1.60 Kg	小島		*			
テンメンジャン							2.52 g	0.94 Kg	3.00 Kg	小島		*			
醤油							4.20 g	1.57 Kg	0.00 本	給食会		*			
上白糖							4.20 g	1.57 Kg	0.00 Kg	給食会		*			
トウバンジャン							0.04 g	0.01 Kg	0.18 Kg	在		*			
食塩							0.03 g	0.01 Kg	0.00 Kg	在		*			
鶏ガラスープ							9.60 g	3.59 Kg	3.59 Kg		加減	*			
でん粉							2.52 g	0.94 Kg	0.00 Kg	在	水溶き	*			
【たこあげくん】													中皿＊大バット＊トング		
サラダ油(揚げ物用)							5.00 g	1.87 Kg	0.00 缶	給食会		*	2個/人		
じゃがいも							35.00 g	14.54 Kg	14.50 Kg	や木下		*	1 じゃが芋は蒸してつぶす		
★まだこ(ゆで)							10.00 g	3.74 Kg	3.80 Kg	喜久魚	荒みじん	*	2 材料はよく練り混ぜる		
キャベツ							13.00 g	5.72 Kg	5.70 Kg	や木下	荒みじん	*	★たこ除去別揚・別出		
★たまご							3.15 g	1.39 Kg	1.40 Kg	マル卵		*	★卵除去別揚・別出		
でん粉							5.40 g	2.02 Kg	0.00 Kg	在		*	3 丸めて揚げる		
													⇒中心温度 ℃配缶時間 :		
糸かつお							0.18 g	0.07 Kg	0.07 Kg	足立鯉	からいり	*			
あおのり							0.18 g	0.07 Kg	0.07 Kg	長島	からいり	*	4 中濃ソースと砂糖を混ぜて加熱		
中濃ソース							8.10 g	3.03 Kg	3.00 本	給食会	]	*	5 配缶し、ソースと加熱した青の		
三温糖							0.27 g	0.10 Kg	0.00 Kg	在	]	*	りかつお節をかける		
【わかめスープ(ハム)】													汁椀＊大食缶＊お玉①		
ロースハム							5.00 g	1.87 Kg	1.80 Kg	丸愛肉	色紙切り	*	1 がらスープをとる		
カットわかめ							0.62 g	0.23 Kg	0.60 Kg	給食会	戻しておく	*	2 調味し直前に具を加え仕上げる		
ねぎ							5.00 g	3.12 Kg	3.20 Kg	や木下	荒みじん	*			
食塩							0.44 g	0.16 Kg	0.00 Kg	在		*			
白こしょう							0.01 g	3.74 g	77.72 g	在		*	仕上がり目安：140g/人		
清酒							1.80 g	0.67 Kg	0.00 本	小島		*			
醤油							1.80 g	0.67 Kg	0.00 本	給食会		*	中心温度 ℃配缶時間 :		
ごま油							0.31 g	0.12 Kg	0.00 本	在		*			
・スープ							120.00 g	44.88 Kg	44.88 Kg			*			
鶏ガラ							12.00 g	4.49 Kg	5.00 Kg	長島		*			
【牛乳】													はし・スプーン		
★東京牛乳(飲用)						206.00	1.00 本	374.00 本	369.00 本	名トー					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2025年 7月10日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	1							527	527.00	(一斉委員会) 納豆の日
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等					
【しらすわかめご飯(無)】									どんぶり*飯バット*しゃもじ②					
無洗米			95.00 g	50.07 Kg	50.00 Kg	米			* さっと洗い異物がないか確認し1.2					
炊き込みわかめ			1.42 g	0.75 Kg	0.75 Kg	給食会			* 倍の水分量で炊く					
しらす干し(半乾燥品)			1.90 g	1.00 Kg	1.00 Kg	喜久魚	蒸す(加熱)		* 炊き上がったご飯に炊き込みわかめ					
									しらすを加え蒸らしむらなく混ぜる					
									配缶時間 :					
【あじの利久焼き】									大皿* バット*フライ返し					
鯆の切り身		60.00	1.00 切	527.00 切	527.00 切	喜久魚			* 1 納品後塩を振っておく					
塩(50%)			0.20 g	0.11 Kg	0.00 Kg				* 2 調味料を混ぜ合わせて、時々					
白味噌			2.00 g	1.05 Kg	0.00 Kg	給食会	]		* 返しながらく漬け込む					
醤油			1.80 g	0.95 Kg	0.00 本	給食会	]		* ★胡麻除去別出					
清酒			1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	小島	]		* 3 天板に並べて胡麻をしっかりと					
本みりん			1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	小島	]		* つけスチームコンベクションで加熱					
★白胡麻			5.00 g	2.64 Kg	3.00 Kg	給食会			* 中心温度 ℃配缶時間 :					
【筑前煮小】									盛合* バット*ぎざ玉					
ごま油			0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	在			* 1 濃い出汁をとる					
鶏肉モモ(角)			10.00 g	5.27 Kg	5.30 Kg	マル卵			* 2 絹さやはボイル後冷却					
にんじん			10.00 g	5.43 Kg	5.40 Kg	や木下	乱切り		* 3 ごま油で鶏肉を炒め取り出す					
ごぼう			15.00 g	8.79 Kg	8.80 Kg	や木下	乱切り		* 4 同じ鍋で人参から順に炒めだし					
れんこん			10.00 g	6.59 Kg	6.60 Kg	や木下	乱切り		* 汁を加え⑥を戻し、調味料を加え、					
黒こんにゃく			10.00 g	5.27 Kg	5.00 Kg	協同	色紙切り		* 落としぶたをして煮る					
じゃがいも			20.00 g	11.71 Kg	11.70 Kg	や木下	乱切り		* 5 煮汁がなくなるまで煮て照りを					
さやえんどう			3.00 g	1.74 Kg	1.70 Kg	や木下	斜め切り		* 出す					
・だし汁			20.00 g	10.54 Kg	10.54 Kg				* 6 彩りで⑤を添える					
清酒			4.50 g	2.37 Kg	0.00 本	小島			*					
うすくちしょうゆ			3.60 g	1.90 Kg	0.00 本	給食会			* 中心温度 ℃配缶時間 :					
本みりん			3.60 g	1.90 Kg	0.00 本	小島			*					
三温糖			0.90 g	0.47 Kg	0.00 Kg	在			*					
【だご汁】									汁挽*大食缶*お玉②					
豚ももこま切り			10.00 g	5.27 Kg	5.30 Kg	マル卵	]		* 1. だし汁をとる					
だいこん			10.00 g	5.85 Kg	5.80 Kg	や木下	いちよう		* 2. ごぼう・小松菜・里芋はそれぞれ					
にんじん			10.00 g	5.43 Kg	5.50 Kg	や木下	いちよう		* れ下ゆでてしておく					
ごぼう			10.00 g	5.85 Kg	5.80 Kg	や木下	さがき		* 3. ①のだし汁で、具を上から順に					
しめじ			5.00 g	2.93 Kg	3.00 Kg	や木下	小房に分カ		* 加え煮る					
さといも			10.00 g	6.20 Kg	6.20 Kg	や木下	いちよう		* 4. うどんは水で洗い、ほぐしなが					
ほうとう(学)生麺			9.45 g	4.98 Kg	5.00 Kg	長島	3cm幅		* ら③に加え煮る					
ねぎ			5.00 g	4.39 Kg	4.40 Kg	や木下	斜め線切り		* 5. 調味して小松菜を加え仕上げる					
こまつな			5.00 g	3.10 Kg	3.00 Kg	田倉	2cm幅		*					
本みりん			0.80 g	0.42 Kg	0.00 本	小島			* 仕上がり目安: 170g/人					
清酒			1.80 g	0.95 Kg	0.00 本	小島			*					
赤味噌			4.00 g	2.11 Kg	0.00 Kg	在	加減		* 中心温度 ℃配缶時間 :					
白味噌			4.00 g	2.11 Kg	0.00 Kg	給食会	加減		*					
・だし汁			90.00 g	47.43 Kg	47.43 Kg		]		*					
鯉厚削り節			2.00 g	1.05 Kg	1.00 Kg	足立鯉	]		*					
【冷凍果物(冷凍みかん)】									小皿* バット*手袋					
冷凍みかん 2S		70.00	1.00 個	527.00 個	530.00 個	長島			直前に流水で3回洗い痛みがないか					
									確認しながら配缶する★果物除去					
									配缶時間 :					
【東京牛乳】									はし					
★東京牛乳(飲用)		206.00	1.00 本	527.00 本	521.00 本	名ト一								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2025年 7月11日 金曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他								合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	0								526	526.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等						
【ご飯（無洗米使用）】									どんぶり＊飯バット＊しゃもじ②						
無洗米			95.00 g	49.97 Kg	50.00 Kg	米			＊ さっと洗い異物がないか確認し1.2 倍の水分量で炊く						
									配缶時間 ：						
【夏の肉じゃが】									大皿＊大食缶＊お玉②						
サラダ油（炒め用）			2.31 g	1.22 Kg	0.00 本	給食会			＊ 1. オクラはボイル後生食扱いカッ						
豚ももこま切り			55.00 g	28.93 Kg	29.00 Kg	マル卵			＊ ト						
じゃがいも			99.12 g	57.93 Kg	58.00 Kg	や木下	一口大		＊ 2. 肉・野菜を炒め、だし汁を加え						
JAS有機にんじん			22.13 g	12.00 Kg	12.00 Kg	長島	厚いちょう		＊ 煮る						
たまねぎ			40.00 g	22.38 Kg	22.40 Kg	や木下	一口大		＊ 3. 調味し味を含ませ最後に白滝・						
しらたき			27.50 g	14.47 Kg	14.00 Kg	協同	下茹で		＊ ①のおくらを加え仕上げる						
えのきたけ			3.00 g	1.86 Kg	1.80 Kg	や木下	2cm幅		＊						
オクラ			4.00 g	2.48 Kg	2.50 Kg	や木下	斜め切り		＊ 中心温度 ℃配缶時間 ：						
三温糖			3.50 g	1.84 Kg	0.00 Kg	在	]		＊						
本みりん			3.50 g	1.84 Kg	0.00 本	小島	]		＊						
醤油			8.80 g	4.63 Kg	0.00 本	給食会	]		＊						
清酒			3.66 g	1.93 Kg	0.00 本	小島	]		＊						
・だし汁			25.00 g	13.15 Kg	13.15 Kg				＊						
【かきたま汁(わかめ玉葱)】									汁椀＊小食缶＊おに玉						
カットわかめ			0.25 g	0.13 Kg	0.00 Kg	給食会	戻しておく		＊ 1. だし汁をとる						
たまねぎ			15.00 g	8.39 Kg	8.40 Kg	や木下	横一スライス		＊ 2. 小松菜はボイル後冷却						
★たまご			15.00 g	9.28 Kg	9.30 Kg	マル卵			＊ 3. だし汁で野菜を煮て調味する						
こまつな			2.50 g	1.55 Kg	1.60 Kg	田倉	2cm幅		＊ ★たまご除去別出＋②小松菜						
食塩			0.60 g	0.32 Kg	0.00 Kg	在			＊ 4. 水溶きでんぷんを加え溶き卵を						
うすくちしょうゆ			3.00 g	1.58 Kg	0.00 本	給食会			＊ 加えふんわりかきたま状に仕上げ②						
でん粉			1.50 g	0.79 Kg	0.00 Kg	在			＊ を加え味を調える						
・だし汁			100.00 g	52.60 Kg	52.60 Kg				＊ 仕上がり量 130 g/人						
鰹厚削り節			2.00 g	1.05 Kg	1.00 Kg	足立鰹			＊ 中心温度 ℃配缶時間 ：						
【果物(バレンシアオレンジ1/8)】									小皿＊ バット＊手袋						
バレンシアオレンジ		200.00	0.13 個	68.38 個	67.00 個	長島			・ 3回以上流水で洗い縦カット1/8						
									カット・配缶時間 ：						
【牛乳】									はし						
★東京牛乳（飲用）		206.00	1.00 本	526.00 本	519.00 本	名ト一									

※アレルギー食品には記号を表示しています

栄養教諭	業務責任

[調理室手配表]

2025年 7月14日 月曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	2							528	528.00	半日授業開始
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調 理 方 法 等						
【ガーリックライス】								どんぶり＊飯バット＊しゃもじ②						
無洗米			88.00 g	46.46 Kg	46.50 Kg	米	]	＊ 1. 麦ご飯をターメリック・酒入り						
精麦			5.00 g	2.64 Kg	10.00 Kg	給食会	]	＊ の水で炊く						
ターメリック			0.04 g	0.02 Kg	20.00 g	協同	]	＊ 2. にんにくを炒め香りが出たら人						
白ワイン			0.95 g	0.50 Kg	1.00 本	小島	]	＊ 参を加え調味し、釜の数に分ける						
オリーブ油			0.50 g	0.26 Kg	1.00 本	小島	炒め油	＊ 3. 炊き上がった①に②を混ぜ合わ						
にんにく			0.57 g	0.33 Kg	0.35 Kg	やKS	みじん切り	＊ せ味を確認して配缶後クラスごとド						
ロースハム			3.99 g	2.11 Kg	2.00 Kg	丸愛肉	みじん切り	＊ ライパセリをふる						
にんじん			2.84 g	1.55 Kg	1.60 Kg	やKS	みじん切り	＊						
食塩			0.45 g	0.24 Kg	0.00 Kg	在		＊						
白こしょう			0.05 g	26.40 g	0.00 g	在		＊						
パセリ(乾)			0.01 g	5.28 g	5.28 g	協同	上に散らす	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
【シュニッツェル】								大皿＊ バット＊ トング						
サラダ油 (揚げ物用)			5.00 g	2.64 Kg	0.00 缶	給食会		＊ 1. カツ用の肉に塩胡椒をしておく						
豚肩ロース50		50.00	1.00 枚	528.00 枚	529.00 枚	マル卵		＊ 2. 小麦粉・卵・水でドロを作る						
食塩			0.60 g	0.32 Kg	0.00 Kg	在	下味	＊ 3. パン粉はさらにフードカッター						
白こしょう			0.02 g	10.56 g	0.00 g	在	下味	＊ で細かくしレモンの皮のみじん切り						
薄力粉			6.00 g	3.17 Kg	0.00 Kg	給食会	]	＊ を混ぜておく						
★液卵			13.00 g	6.86 Kg	11.00 袋	協同	]	＊ 4. ①を②にくぐらせ、③をまぶし						
水			3.00 g	1.58 Kg	1.58 Kg		]	＊ 揚げる						
パン粉(乾燥)			15.00 g	7.92 Kg	8.00 Kg	給食会		＊ 5. 配缶後レモン果汁をかける						
レモン			1.00 g	0.54 Kg	0.60 Kg	やKS		＊ ★卵除去別出						
レモン(果汁、生)			3.00 g	1.58 Kg	2.00 本	協同	上ふり	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
【コールスローサラダ (赤) 】								中皿＊ バット＊ トング						
キャベツ			54.00 g	33.54 Kg	33.50 Kg	やKS	せん切り	＊ 1. 野菜はボイル後冷却						
こまつな			10.00 g	6.21 Kg	6.20 Kg	長島	3cm幅	＊ 2. ドレッシングは加熱後良く冷却						
きゅうり			2.00 g	1.08 Kg	1.00 Kg	やKS	せん切り	＊ する						
赤ピーマン			6.00 g	3.52 Kg	3.50 Kg	やKS	せん切り	＊ 3. 直前に味付けして配缶する						
サラダ油			2.16 g	1.14 Kg	0.00 Kg	在	]	＊						
上白糖			0.36 g	0.19 Kg	0.00 Kg	給食会	]	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
りんご酢			2.16 g	1.14 Kg	2.00 本	小島	]	＊						
食塩			0.24 g	0.13 Kg	0.00 Kg	在	]	＊						
白こしょう			0.01 g	5.28 g	0.00 g	在	]	＊						
たまねぎ			3.00 g	1.68 Kg	1.70 Kg	やKS	おろす	＊						
【レンズ豆とレタスのスープ】														
ウィンナー			5.00 g	2.64 Kg	2.70 Kg	マル卵	輪切り	＊ 汁椀＊大食缶＊お玉②						
たまねぎ			20.00 g	11.24 Kg	11.30 Kg	やKS	色紙切り	＊ 1 がらスープをとる						
にんじん			5.00 g	2.72 Kg	2.70 Kg	やKS	小いちょう	＊ 2 ①でレタス以外の具を煮る						
レンズまめ(乾)			1.89 g	1.00 Kg	1.00 Kg	長島	ボイル	＊ 3 調味し、仕上げにレタスを加え						
レタス			10.00 g	5.39 Kg	5.40 Kg	やKS	短冊切り	＊ る						
食塩			0.92 g	0.49 Kg	0.00 Kg	在		＊						
白こしょう			0.02 g	10.56 g	0.00 g	在		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
白ワイン			1.50 g	0.79 Kg	0.00 本	小島		＊						
うすくちしょうゆ			0.90 g	0.48 Kg	0.00 本	給食会		＊ 仕上がり量：140 g/人						
ローリエ(粉)			0.03 g	0.02 Kg	1.00 本	小島		＊						
・スープ			80.00 g	42.24 Kg	42.24 Kg		]	＊						
鶏ガラ			10.00 g	5.28 Kg	5.00 Kg	長島	]	＊						
セロリー			0.30 g	0.24 Kg	0.30 Kg	やKS	小口切り	＊						
【果物(青肉メロン)1／32】								小皿＊ バット＊手袋★果物除去						
赤肉メロン		1250.00	0.03 個	15.84 個	17.00 個	長島		・ 3回以上流水で洗い上下を落とし						
								1/8カット後斜めに1/4カットし、						
								切込を入れる＊配缶時間 :						
【牛乳】								スプーン・フォーク						
★東京牛乳 (飲用)		206.00	1.00 本	528.00 本	522.00 本	名トー								

※アレルギー食品には記号を表示しています

栄養教諭	業務責任

[調理室手配表]

2025年 7月15日 火曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行事等
	471	43	10	2	0							526	526.00	盆
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等	
【麦ご飯（無洗米使用）】													どんぶり＊飯食缶＊しゃもじ2	
無洗米							90.00 g	47.34 Kg	47.30 Kg	米			＊ さっと洗い異物がないか確認し、	
精麦							5.00 g	2.63 Kg	0.00 Kg	給食会			＊ 麦入りご飯を炊く	
													配缶時間：	
【麻婆なす豆腐】													大皿＊大食缶＊お玉②	
サラダ油（炒め用）							0.61 g	0.32 Kg	0.00 本	給食会			＊ 0. がらスープはスープと一緒にと	
にんにく							0.65 g	0.37 Kg	0.40 Kg	やKS	みじん切り		＊ しておく	
しょうが							0.85 g	0.56 Kg	0.60 Kg	やKS	みじん切り		＊ 1. 大豆はみじん切りにしておく	
ねぎ							18.20 g	15.95 Kg	16.00 Kg	やKS	みじん切り		＊ 2. 調味用の辛味噌を炒めて作って	
豚ひき肉							39.00 g	20.51 Kg	20.50 Kg	マル卵	]		＊ おく	
液体塩麹							0.94 g	0.99 本	1.00 本	給食会	]		＊ 3. なすはカット後油をまぶしスチ	
大豆（国産、ゆで）							10.00 g	5.26 Kg	5.00 Kg	長島	みじん切り		＊ コンで加熱しておく	
えのきたけ							3.90 g	2.41 Kg	2.40 Kg	やKS	みじん切り		＊ 4. 具を炒めスープを加え煮て調味	
しめじ							3.90 g	2.28 Kg	2.30 Kg	やKS	みじん切り		＊ する	
にんじん							9.10 g	4.93 Kg	5.00 Kg	やKS	みじん切り		＊ 5. 押し豆腐はカット後水にさらし	
たけのこ（水煮）							6.20 g	3.26 Kg	3.00 Kg	給食会	みじん切り		＊ ておき、湯煎する	
押し豆腐							55.00 g	28.93 Kg	29.00 Kg	長島	さいの目		＊ 6. ①に水溶きでんぷんで濃度をつ	
サラダ油							0.65 g	0.34 Kg	0.00 Kg	在			＊ け②を加え豆腐が崩れすぎないよう	
なす							32.50 g	18.99 Kg	19.00 Kg	田倉	いちよう		＊ に気を付けて加え、加熱したなす、	
にら							8.45 g	4.68 Kg	4.60 Kg	やKS	小口1cm幅		＊ ニラを加え味を調えて仕上げる	
・スープ							31.20 g	16.41 Kg	16.41 Kg		]		＊	
清酒							1.30 g	0.68 Kg	0.00 本	小島			＊ 仕上がり目安 200g/人	
三温糖							1.30 g	0.68 Kg	0.00 Kg	在			＊	
醤油							3.00 g	1.58 Kg	0.00 本	給食会			＊ 中心温度 ℃配缶時間：	
でん粉							3.25 g	1.71 Kg	0.00 Kg	在			＊	
ごま油							0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	在	]		＊	
サラダ油（炒め用）							0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	給食会	]		＊	
にんにく							0.39 g	0.22 Kg	0.25 Kg	やKS	みじん切り		＊	
ねぎ							3.90 g	3.42 Kg	3.50 Kg	やKS	みじん切り		＊	
白味噌							4.55 g	2.39 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊	
テンメンジャン							3.25 g	1.71 Kg	0.00 Kg	小島	]		＊	
ラー油							0.03 g	0.02 Kg	1.00 本	小島	]		＊	
一味唐辛子							0.01 g	5.26 g	1.00 本	小島	]		＊	
トウバンジャン							0.33 g	0.17 Kg	0.00 Kg	在	]		＊	
八丁味噌							1.30 g	0.68 Kg	0.70 Kg	小島	]		＊	
【春雨スープ】													汁碗＊小食缶＊おに玉	
ロースハム							13.00 g	6.84 Kg	6.80 Kg	丸愛肉			＊ 1. 鶏ガラスープをとる	
えのきたけ							13.00 g	8.04 Kg	8.00 Kg	やKS	2cm幅		＊ 2. 小松菜は＊ル後冷却	
こまつな							5.00 g	3.09 Kg	3.00 Kg	田倉	2cm幅		＊ 3. 春雨は戻して茹でておく	
にんじん							5.00 g	2.71 Kg	2.70 Kg	やKS	せん切り		＊ 4. ①にハム・野菜を加え調味	
緑豆はるさめ							4.00 g	2.10 Kg	2.00 Kg	長島	戻しておく		＊ して最後に②③を加え仕上げる	
しょうが							0.52 g	0.34 Kg	0.40 Kg	やKS	おろす汁/ミ		＊	
醤油							1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	給食会			＊ 仕上がり目安140g/人	
食塩							0.70 g	0.37 Kg	0.00 Kg	在			＊	
白こしょう							0.02 g	10.52 g	0.00 g	在			＊ 中心温度 ℃配缶時間：	
・スープ							100.00 g	52.60 Kg	52.60 Kg				＊	
鶏ガラ							13.00 g	6.84 Kg	7.00 Kg	長島			＊	
【果物（沖縄県産パイン1/16）2S】													小皿＊ バット＊手袋	
★沖縄県産パイン						1200.00	0.06 個	31.56 個	33.00 個	長島			＊ 3回以上流水で洗い1/8カットを1	
													/2カットする（1/16）★果物除去	
													配缶時間：	
【牛乳】													はし・スプーン	
★東京牛乳（飲用）						206.00	1.00 本	526.00 本	517.00 本	名トー				

※アレルギー食品には記号を表示しています

栄養教諭	業務責任

[調理室手配表]

2025年 7月16日 水曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	7							533	533.00	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調 理 方 法 等						
【チーズトースト黒糖h】								大皿＊ バット＊手袋						
★黒砂糖食パン60g		88.00	0.50 枚	266.50 枚	267.00 枚	パン		＊ 1. 全て長方形1/2カットする						
★スライスチーズ12		12.00	0.50 枚	266.50 枚	266.50 枚	協同		＊ 2. パンの上にチーズをのせ						
黒こしょう			0.01 g	5.33 g	5.33 g	在		＊ ブラックペッパーをふり焼く						
								★パン・乳製品除去→主食代替持参						
								中心温度 ℃配缶時間 :						
【ガーリックパンhフランス】								盛合＊同上						
★ソフトフランスパン60g		88.00	0.50 個	266.50 個	267.00 個	パン	1/2カット	＊ ★パン乳製品除去→主食代替持参						
★有塩バター			4.40 g	5.21 個	5.00 個	長島	]	＊ 1 パンは斜めに1/2カット						
にんにく			0.35 g	0.20 Kg	0.25 Kg	やKS	おろす	＊ 2 ガーリックバターを塗り、						
パセリ(乾)			0.09 g	0.05 Kg	0.05 Kg	協同		＊ ドライパセリを切り口にふり焼く						
								中心温度 ℃配缶時間 :						
【じゃこ入りパリパリサラダ】								中皿＊ バット＊トング						
ワンタンの皮			2.00 g	1.07 Kg	1.00 Kg	長島	]	＊ 1 ワンタンは素揚げ。じゃこもカ						
ちりめんじゃこ			1.00 g	0.53 Kg	0.60 Kg	喜久魚	]	＊ ラット素揚げ後よく油を切り、粗熱						
サラダ油(揚げ物用)			2.00 g	1.07 Kg	0.00 缶	給食会	]	＊ がとれたらそれぞれ野菜の上にトッ						
								ピング						
カットわかめ			0.60 g	0.32 Kg	0.00 Kg	給食会	ボイル後冷	＊ 2 調味料は合わせて加熱後冷却						
冷凍ホールコーン			6.00 g	3.20 Kg	3.00 Kg	長島	ボイル後冷	＊ 3 野菜・海藻はそれぞれボイル後						
キャベツ			30.00 g	18.81 Kg	18.80 Kg	やKS	せん切り	＊ 冷却※海藻茹で過ぎ注意						
きゅうり			15.00 g	8.16 Kg	8.20 Kg	やKS	小口切り	4 直前に③を②で味付けし配缶						
サラダ油			3.00 g	1.60 Kg	0.00 Kg	在	]	＊						
ごま油			0.50 g	0.27 Kg	0.00 本	在	]	＊						
醤油			1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	給食会	]	＊						
穀物酢			3.00 g	1.60 Kg	0.00 本	給食会	]	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
塩(50%)			0.30 g	0.16 Kg	0.00 Kg		]	＊						
白こしょう			0.02 g	10.66 g	0.00 g	在	]	＊						
【ズッキーニ入ポークビーンズ】								どんぶり＊大食缶＊お玉2						
大豆(国産、ゆで)			24.15 g	12.87 Kg	13.00 Kg	長島		＊ 1 肉・野菜を炒め煮る						
豚ひき肉			15.00 g	8.00 Kg	8.00 Kg	丸愛肉		＊ 2 野菜が煮えたら、調味し						
豚もも小角切り			11.00 g	5.86 Kg	5.80 Kg	丸愛肉	1 cm角	＊ 最後にサラダチーズを加え						
ベーコン			3.30 g	1.76 Kg	1.80 Kg	丸愛肉	1 cm角	＊ 仕上げる						
ズッキーニ			6.76 g	3.75 Kg	3.80 Kg	長島	1 cm角	＊ ★チーズ除去別出						
じゃがいも			44.00 g	26.06 Kg	26.00 Kg	やKS	1 cm角	＊ 仕上がり目安 220g/人						
たまねぎ			44.00 g	24.95 Kg	25.00 Kg	やKS	1 cm角	＊						
にんじん			16.50 g	9.07 Kg	9.00 Kg	やKS	1 cm角	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
サラダ油(炒め用)			1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	給食会		＊						
トマトピューレ			16.50 g	8.79 Kg	9.00 Kg	給食会		＊						
トマトケチャップ			4.40 g	2.35 Kg	3.00 Kg	給食会		＊						
・スープ			40.00 g	21.32 Kg	21.32 Kg			＊						
鶏ガラ			5.00 g	2.67 Kg	3.00 Kg	長島		＊						
食塩			0.55 g	0.29 Kg	0.00 Kg	在		＊						
【果物(青肉メロン)1/16】								小皿＊ バット＊手袋						
青肉メロン		1000.00	0.06 個	31.98 個	33.00 個	長島		・ 3回以上流水で洗い上下を落とし						
								1/8カット後斜めに1/2カットし、						
								切込を入れる						
								配缶時間 :						
【牛乳】								フォーク・スプーン						
★東京牛乳(飲用)		206.00	1.00 本	533.00 本	526.00 本	名トー								

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2025年 7月17日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2025-06-16 印刷

人 数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他								合計	換算人	行 事 等
	471	43	10	2	4								530	530.00	1 学期給食最終日
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調 理 方 法 等		
【夏野菜のカレーライス】													大皿＊飯バット＊しゃもじ②		
無洗米							97.00 g	51.41 Kg	51.40 Kg	米	]		＊ 1. 麦入りご飯を炊く		
精麦							3.00 g	1.59 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊ 配缶時間 :		
サラダ油 (炒め用)							0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	給食会			＊ ＊大食缶＊お玉②		
ベーコン							4.38 g	2.32 Kg	2.30 Kg	マル卵	短冊切り		＊ 2. ルーを作る		
豚ひき肉							30.00 g	15.90 Kg	16.00 Kg	マル卵			＊ 3. スープをとる		
大豆 (国産、ゆで)							10.00 g	5.30 Kg	5.00 Kg	長島	みじん切り		＊ 4. いんげんをボイル後冷却		
カレー粉							0.16 g	0.08 Kg	500.00 g	在	]		＊ 5. オクラはボイル後カットし生食扱		
にんにく							0.78 g	0.45 Kg	0.50 Kg	やKS	みじん切り		＊ い		
しょうが							1.56 g	1.03 Kg	1.00 Kg	やKS	みじん切り		＊ 6. なすに油をまぶし、スチムンベク		
たまねぎ							30.00 g	16.91 Kg	17.00 Kg	やKS	一口大		＊ ショウで加熱		
ズッキーニ							15.00 g	8.28 Kg	8.30 Kg	長島			＊ 7. かぼちゃはスチムンで蒸しておく		
サラダ油							0.55 g	0.29 Kg	0.00 Kg	在	下にまぶす		＊ 8. 肉にカレー粉を振り炒める		
なす							15.60 g	9.18 Kg	8.20 Kg	長島	厚半月		＊ 9. 野菜を炒め3を加え煮る		
サラダ油 (炒め用)							0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	給食会			＊ 10. 調味し、ルーを加える		
セロリー							3.00 g	2.45 Kg	2.50 Kg	やKS	みじん切り		＊ 11. 4・5・6・7を加えて味を調		
ホールトマトカット缶							30.00 g	6.36 缶	6.00 缶	長島			＊ え仕上げる		
日本かぼちゃ							30.00 g	17.47 Kg	17.50 Kg	長島	いちよう		＊		
さやいんげん							2.18 g	1.19 Kg	1.20 Kg	やKS	2cm幅		＊ 仕上がり目安量210g/人		
オクラ							1.87 g	1.17 Kg	1.20 Kg	長島	1cm幅		＊		
醤油							0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	給食会	下味		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :		
サラダ油 (炒め用)							7.00 g	3.71 Kg	0.00 本	給食会	]		＊		
薄力粉							7.00 g	3.71 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊		
カレー粉							0.47 g	0.25 Kg	0.00 g	在	]		＊		
中濃ソース							3.12 g	1.65 Kg	0.00 本	給食会			＊		
ウスターソース							1.56 g	0.83 Kg	0.00 本	給食会			＊		
トマトケチャップ							9.36 g	4.96 Kg	5.00 Kg	給食会			＊		
醤油							3.71 g	1.97 Kg	0.00 本	給食会			＊		
グローブ (粉)							0.04 g	0.02 Kg	0.02 Kg	協同			＊		
カルダモン							0.05 g	0.03 Kg	30.00 g	協同			＊		
ターメリック							0.24 g	0.13 Kg	130.00 g	協同			＊		
カレー粉							0.32 g	0.17 Kg	0.00 g	在			＊		
食塩							0.73 g	0.39 Kg	0.00 Kg	在			＊		
・スープ							46.80 g	24.80 Kg	24.80 Kg		]		＊		
鶏ガラ							5.00 g	2.65 Kg	3.00 Kg	長島	]		＊		
野菜くず							0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg		]		＊		
【春雨サラダ (ハム・赤ピーマン)】													中皿＊ バット＊ トング		
ロースハム							3.50 g	1.86 Kg	1.80 Kg	丸愛肉	せん切り		＊ 1. ハムは加熱冷却		
緑豆はるさめ							5.00 g	2.65 Kg	2.50 Kg	長島			＊ 2. 春雨は戻して茹でて冷却		
赤ピーマン							5.00 g	2.95 Kg	3.00 Kg	やKS	せん切り		＊ 3. 野菜は時間差で混ぜ		
もやし							15.00 g	8.19 Kg	8.20 Kg	やKS			＊ ながら茹でて冷却		
きゅうり							12.50 g	6.76 Kg	6.80 Kg	やKS	せん切り		＊ 4. 胡麻は乾煎り		
穀物酢							2.33 g	1.23 Kg	0.00 本	給食会	]		＊ 5. 加熱後冷却したドレッシングで直前		
上白糖							0.35 g	0.19 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊ に②③を味付けして配缶後①のハム		
醤油							2.80 g	1.48 Kg	0.00 本	給食会	]		＊ と④のごまをトッピングする		
ラー油							0.02 g	0.01 Kg	0.00 本	小島	]		＊		
★白すり胡麻							0.35 g	0.19 Kg	0.20 Kg	長島	からいり		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :		
【果物 (紅小玉すいか1/32)】													小皿＊ バット＊ 手袋		
紅小玉すいか						2000.00	0.03 個	15.90 個	17.00 個	長島			3回以上流水で洗い上下を落とし		
													1/8を斜め1/4カット (1/32)		
													配缶冷蔵保管		
													配缶時間 :		
【牛乳】													はし・スプーン		
★東京牛乳 (飲用)						206.00	1.00 本	530.00 本	522.00 本	名トー					

※アレルギー食品には記号を表示しています