

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2026年 3月 2日 月曜日
0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 印刷

人数	大泉					合計	換算人	行事等
	教職員	給食室	保存食	その他				
469	41	11	2	4		527	527.00	
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	熟 調理方法等
【ちらし寿司】								大皿*飯バット*しゃもじ②
	無洗米		83.63 g	44.07 Kg	44.00 Kg	米		* 1. ご飯を炊き(水分量1.1倍)、酢飯
	だし昆布		0.22 g	0.12 Kg	0.10 Kg	足立鯉		* を作る
	穀物酢		14.15 g	7.46 Kg	6.00 本	在		* 2. 具を煮る
	三温糖		2.89 g	1.52 Kg	5.00 Kg	在		* 3. あなご等は酒をふり加熱する
	食塩		0.16 g	0.08 Kg	5.00 Kg	在		* 4. 錦糸卵と極細蒲鉾(黄)はそれ
	カットかんぴょう(乾)		1.10 g	0.58 Kg	0.60 Kg	協同		* ぞれ加熱する
	油揚げ		5.09 g	2.68 Kg	2.70 kg	協同	せん切り	* ★卵除去別出:黄色極細かまぼこの
	にんじん		10.58 g	5.75 Kg	5.80 Kg	や木下	せん切り	* み使用(アレルゲンフリー)
	えのきたけ		6.18 g	3.83 Kg	3.80 Kg	や木下	みじん切り	* 5. さやえんどうは千切り後ボイル
	しめじ		6.54 g	3.83 Kg	3.80 Kg	や木下	みじん切り	* 後冷却
	三温糖		2.89 g	1.52 Kg	0.00 Kg	在]	* 6. 紅生姜は加熱後冷却
	醤油		2.85 g	1.50 Kg	12.00 本	在]	* 7. 炊きあがった酢飯に②の具と③
	本みりん		3.03 g	1.60 Kg	2.00 本	小島]	* のあなご2/3量を混ぜ合せる
	・だし汁		1.73 g	0.91 Kg	0.91 Kg			* 8. ⑥の上に錦糸卵・さやえんどう
	★錦糸卵		13.28 g	7.00 Kg	7.00 Kg	長島	蒸す(加熱)	* ・あなご1/3量・紅生姜トッピング
	極細かまぼこ(黄色)		3.80 g	2.00 Kg	2.00 Kg	長島	蒸す(加熱)	* して仕上げる
	うなぎ(かば焼き)		11.32 g	5.97 Kg	6.00 Kg	喜久魚		*
	あなご(蒲焼)		11.32 g	5.97 Kg	6.00 Kg	喜久魚		* 中心温度 °C配缶時間 :
	清酒		0.72 g	0.38 Kg	4.00 本	小島]	*
	さやえんどう		4.97 g	2.88 Kg	2.80 Kg	や木下	せん切り	*
	紅生姜		1.50 g	0.79 Kg	0.50 Kg	長島	せん切り	*
【野菜のおかかごま和え】								中皿* バット*トング
	こまつな		20.00 g	12.40 Kg	12.40 Kg	長島	2cm幅	* 1. 野菜はボイル後冷却
	にんじん		5.00 g	2.71 Kg	2.70 Kg	や木下	せん切り	* 2. 調味料は加熱後冷却
	もやし		30.25 g	16.44 Kg	16.50 Kg	や木下		* 3. ごまはからいり後冷却
	★白すり胡麻		3.12 g	1.64 Kg	1.60 Kg	長島	からいり	* ★ごま除去別出し
	醤油		4.13 g	2.18 Kg	0.00 本	在]	* 4. 直前に①~③を合わせて
	三温糖		1.68 g	0.89 Kg	0.00 Kg	在]	* 配缶する
	・だし汁		3.18 g	1.68 Kg	1.68 Kg]	* 中心温度 °C配缶時間 :
	糸かつお		0.29 g	0.15 Kg	0.15 Kg	足立鯉		*
【湯葉のすまし汁】								どんぶり*大食缶*お玉②
	清酒		1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	小島]	* 1. だし汁をとる
	冷蔵ちらし蒲鉾(梅)		3.80 g	2.00 Kg	2.00 Kg	長島]	* 2. だし汁でちらし蒲鉾を加熱する
	手まり麩	0.50	2.00 個	1054.00 個	1060.00 個	長島	戻しておく	* 3. なばなはボイル後冷却・手まり
	湯葉(干し)		0.95 g	0.50 Kg	0.00 Kg	長島		* 麩は戻してよく水分をしぼる
	東京うど		3.70 g	3.00 Kg	3.00 Kg	長島	色紙切り	* 4. 湯葉を加え加熱する
	和種なばな		3.80 g	2.00 Kg	2.00 Kg	や木下	1cm幅	* 5. 直前に②のだし汁を調味し、う
	食塩		0.43 g	0.23 Kg	0.00 Kg	在		* ど・③の手まり麩・なばなを彩りて
	うすくちしょうゆ		1.80 g	0.95 Kg	1.00 本	在		* 加え味を調え仕上げる
	・だし汁		130.00 g	68.51 Kg	68.51 Kg]	* 仕上がり目安: 150g/人
	花かつお		2.85 g	1.50 Kg	1.50 Kg	足立鯉]	* 中心温度 °C配缶時間 :
【白玉フルーツポンチ】								汁椀*小食缶*おに玉②
	冷凍白玉	7.50	2.03 個	8.03 Kg	8.00 Kg	長島		1. 白玉はボイル後冷水にとる
	りんご(缶詰)		9.96 g	3.00 缶	3.00 缶	給食会		2. シロップは、加熱後冷却し桃缶シロ
	いちご		7.00 g	3.76 Kg	4.00 Kg	長島	4等分	ップを合わせ①を加えほぐす
	国産ミックスフルーツ		19.92 g	6.00 Pc	6.00 Pc	在		3. シロップを切った果物缶を換算
	黄桃缶ダイス(缶詰果肉)		13.28 g	4.00 缶	4.00 缶	協同		量配缶後、②とカットしたいちごと
	★キウイフルーツ		4.84 g	3.00 Kg	3.00 Kg	や木下	いちよう	* キウイフルーツを最後に加え仕上げ
	水		34.08 g	17.96 Kg	17.96 Kg]	* ★キウイフルーツ除去別出
	上白糖		8.52 g	4.49 Kg	20.00 Kg	給食会]	* 中心温度 °C配缶時間 :
【牛乳】								はし・スプーン小
	★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]

2026年 3月 9日 月曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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	
	469	41	11	2	4	527	527.00	Ⅲ年Ⅰ組リクエスト給食			
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			
【ごまキムチチャーハン】								どんぶり*飯パット*しゃもじ②			
	無洗米	76.00	g	40.05	Kg	40.00	Kg	米		* 0. 米はさっと洗い異物がないか確	
	ラード	1.14	g	2.40	本	2.00	本	長島		* 認し1.15倍の水分量で炊く	
	サラダ油 (炒め用)	0.36	g	0.19	Kg	6.00	本	給食会		* 1. 具を炒め調味し釜の数に分けて	
	焼き豚	20.00	g	10.54	Kg	10.50	Kg	丸愛肉	1cm角	* おく	
	にんじん	10.00	g	5.43	Kg	5.40	Kg	や木下	みじん切り	* 2. 炊きあがったご飯に②の具をむら	
	たまねぎ	20.00	g	11.21	Kg	11.20	Kg	や木下	荒みじん	* なく混ぜ仕上げる	
	はくさい(キムチ漬)	15.00	g	7.91	Kg	8.00	Kg	給食会	短冊切り	* 3. 塩ゆでしたピーマンを彩りで加	
	青ピーマン	5.00	g	2.64	Kg	2.60	Kg	や木下	荒みじん	* え仕上げる	
	★白胡麻	1.35	g	0.71	Kg	1.07	Kg	在	からいり	* 4. からいりしたごまを加え仕上げ	
	黒こしょう	0.03	g	15.81	g	57.42	g	在	加減	* る	
	清酒	1.35	g	0.71	Kg	0.00	本	小島		* ★ごま除去別出	
	塩 (50%)	0.48	g	0.25	Kg	0.44	Kg			*	
	白こしょう	0.03	g	15.81	g	94.98	g	在		* 中心温度 °C配付時間 :	
	醤油	0.82	g	0.43	Kg	0.00	本	在		*	
	かき油	0.82	g	0.43	Kg	1.40	Kg	給食会		*	
【大豆入りジャンボ揚げ餃子】										大皿* パット*トング	
	サラダ油 (揚げ物用)	7.00	g	3.69	Kg	1.00	缶	給食会		* 1. キャベツは塩もみ(よく絞る)	
	ぎょうざの皮(大)13cm	10.00	枚	527.00	枚	535.00	枚	長島		* 2. 肉に1を加え調味して	
	豚ひき肉	15.00	g	7.91	Kg	8.00	Kg	丸愛肉]	* よく練り合わせる	
	クラッシュ大豆 (レトルト)	3.81	g	2.01	Kg	2.00	Kg	長島]	* 取り扱い注意	
	キャベツ	19.62	g	12.16	Kg	12.20	Kg	や木下	荒みじん	* 3. 餃子の皮で2の具を換算量	
	食塩	0.20	g	0.11	Kg	0.00	Kg	在]	* つつみ水溶き小麦粉でのり付けて	
	にら	0.30	g	0.17	Kg	0.17	Kg	や木下	みじん切り	* 揚げる	
	にんにく	0.15	g	0.08	Kg	0.10	Kg	や木下	みじん切り	*	
	しょうが	0.15	g	0.10	Kg	0.15	Kg	や木下	みじん切り	* 中心温度 °C配付時間 :	
	食塩	0.15	g	0.08	Kg	0.00	Kg	在]	*	
	黒こしょう	0.01	g	5.27	g	0.00	g	在]	*	
	醤油	0.25	g	0.13	Kg	0.00	本	在]	*	
	清酒	0.25	g	0.13	Kg	0.00	本	小島]	*	
	三温糖	0.15	g	0.08	Kg	0.00	Kg	在]	*	
	ごま油	0.25	g	0.13	Kg	2.00	本	在]	*	
	薄力粉	0.25	g	0.13	Kg	8.00	Kg	給食会	水溶き	*	
【中華じゃこサラダ(柚子胡・)】										中皿* パット*トング	
	ちりめんじゃこ	2.81	g	1.48	Kg	1.50	Kg	喜久魚	からいり	* 1. じゃこは加熱後あら熱をとる	
	もやし	35.39	g	19.22	Kg	19.00	Kg	や木下		* 2. 野菜はボイル後冷却	
	水菜	15.55	g	9.64	Kg	9.00	Kg	や木下	3cm幅	* 3. ②の上に①をトッピング	
	きゅうり	5.51	g	2.96	Kg	3.00	Kg	や木下	せん切り	* 4. ドレッシングは加熱し冷却	
	にんじん	5.46	g	2.97	Kg	3.00	Kg	や木下	せん切り	*	
	サラダ油	0.70	g	0.37	Kg	3.96	Kg	在]	* 中心温度 °C配付時間 :	
	ごま油	0.70	g	0.37	Kg	0.00	本	在]	*	
	穀物酢	1.80	g	0.95	Kg	0.00	本	在]	*	
	食塩	0.30	g	0.16	Kg	0.00	Kg	在]	*	
	白こしょう	0.01	g	0.01	Kg	0.00	g	在]	*	
	醤油	0.93	g	0.49	Kg	0.00	本	在]	*	
	ゆずこしょう	0.14	g	0.07	Kg	0.07	Kg	協同]	*	
【中華コーン卵スープ】										汁椀*大食缶*おに玉②	
	★液卵	4.57	g	4.01	袋	2.40	Kg	協同		* 1. がらスープをとる	
	クリームコーン	20.00	g	10.54	Kg	10.00	Kg	給食会		* 2. 小松菜はボイル後冷却する	
	にんじん	5.00	g	2.71	Kg	2.70	Kg	や木下	せん切り	* 3. 人参を①で煮て調味する	
	こまつな	4.00	g	2.48	Kg	2.50	Kg	長島	2cm幅	* ★たまご除去別出	
	ねぎ	3.00	g	2.64	Kg	2.60	Kg	や木下	小口切り	* ベースにコーン類を加え水溶きでん	
	・スープ	90.00	g	47.43	Kg	47.43	Kg			* ぶんで濃度をつけてから溶き卵を加	
	鶏ガラ	7.62	g	4.02	Kg	4.00	Kg	長島		* えふんわり仕上げる	
	食塩	0.60	g	0.32	Kg	0.00	Kg	在		* 4. 最後に②をほぐしながら加え仕	
	黒こしょう	0.02	g	10.54	g	0.00	g	在		* 上げる	
	醤油	0.60	g	0.32	Kg	0.00	本	在		* 仕上がり目安: 140g/人	
	でん粉	1.14	g	0.60	Kg	10.00	Kg	給食会		* 中心温度 °C配付時間 :	
【明日葉豆乳プリン】										カップ* パット*手袋①	
	プリンの素	6.61	g	5.81	袋	6.00	袋	協同]	* 1. プリンの素に明日葉パウダーを	
	あしたばパウダー	0.40	g	0.21	Kg	5.00	袋	給食会]	* 加え振るっておく	
	調製豆乳 (ミルクのように)	60.00	g	31.62	Kg	32.00	本	協同		* 2. 温め温度を確認した豆乳に①を	
	ゼリーカップ 60cc	1.00	個	527.00	個	530.00	個	長島		* 加えだまがないようによく溶かす	
										* 3. カップに分注し冷やし固める	
										中心温度 °C配付時間 :	
【牛乳】										はし・スプーン	
	★東京牛乳 (飲用)	206.00	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

2026年 3月10日 火曜日
0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校 2026-02-16 印刷

人数	大泉					合計	換算人	行事等	業 者	切り方	熱	調理方法等
	教職員	給食室	保存食	その他								
469	39	11	2	2		523	523.00					Ⅲ年Ⅲ組リクエスト給食
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							
【味噌ラーメン】												
蒸し中華麺(学) 油付き		169.17	g	88.48	Kg	89.00	Kg	麵				どんぶり* パット*手袋②
サラダ油(炒め用)		0.80	g	0.42	Kg	0.00	本	給食会				* 1 麺は時間を逆算して蒸す
豚ももせん切り		13.00	g	6.80	Kg	6.80	Kg	丸愛肉				* 2 クラスごと換算量配缶する
はくさい		12.00	g	6.68	Kg	6.70	Kg	や木下	細い短冊			* 中心温度 °C配缶時間 :
キャベツ		24.00	g	14.77	Kg	14.80	Kg	や木下	短冊切り			* *大食缶*お玉②
にんじん		5.00	g	2.69	Kg	2.70	Kg	や木下	細い短冊			* 1 スープをとる
にら		5.00	g	2.75	Kg	2.80	Kg	や木下	1cm幅			* 2 肉・野菜を炒め、スープ、調味
冷凍ホールコーン		6.00	g	3.14	Kg	3.00	Kg	長島	ポイル後冷			* 料を加え、ニラ・コーン、胡麻・豆
白味噌		5.00	g	2.62	Kg	10.00	Kg	給食会				* 乳を加え味を調え仕上げる
赤味噌		12.30	g	6.43	Kg	10.00	Kg	給食会				*
清酒		0.60	g	0.31	Kg	0.00	本	小島				* *ごま除去別出
醤油		0.53	g	0.28	Kg	0.00	本	在				*
しょうが		0.60	g	0.39	Kg	0.40	Kg	や木下	みじん切り			* 仕上がり目安: 220g/人
にんにく		0.60	g	0.34	Kg	0.40	Kg	や木下	みじん切り			*
★白すり胡麻		3.76	g	1.97	Kg	2.00	Kg	長島	からいり			* 中心温度 °C配缶時間 :
三温糖		0.60	g	0.31	Kg	0.00	Kg	在				*
無調整豆乳		10.00	g	5.23	Kg	5.00	Kg	小島				*
・スープ		140.00	g	73.22	Kg	73.22	Kg]]			*
鶏ガラ		9.60	g	5.02	Kg	5.00	Kg	長島]			*
豚骨		9.60	g	5.02	Kg	5.00	Kg	長島]			*
煮干し		0.36	g	0.19	Kg	0.20	Kg	足立鯉]			*
まさば(さば節)		0.36	g	0.19	Kg	0.20	Kg	足立鯉]			*
【春巻き(ニラ入り)】												
春巻きの皮		15.00	枚	523.00	枚	540.00	枚	長島				大皿* パット*トング
サラダ油(炒め用)		0.60	g	0.31	Kg	0.00	本	給食会				* 1 春雨は戻して茹でておく
豚ももせん切り		15.00	g	7.85	Kg	8.00	Kg	丸愛肉				* 2 肉・野菜・①を炒め調味し冷却
しょうが		0.40	g	0.26	Kg	0.30	Kg	や木下	みじん切り			* ※味を決めておく
醤油		0.70	g	0.37	Kg	0.00	本	在]			* 3 春巻きの皮で具を換算量包み、
清酒		0.70	g	0.37	Kg	0.00	本	小島]			* 水溶き小麦粉でのり付けして、
にんじん		4.80	g	2.59	Kg	2.60	Kg	や木下	せん切り			* カラッと揚げる
にら		4.80	g	2.64	Kg	2.70	Kg	や木下	3cm幅			*
茹でエリンギ		5.64	g	2.95	Kg	8.00	Kg	給食会	せん切り			* 中心温度 °C配缶時間 :
もやし		13.00	g	7.01	Kg	7.00	Kg	や木下				*
緑豆はるさめ		4.15	g	2.17	Kg	2.00	Kg	長島	3cm幅			*
食塩		0.11	g	0.06	Kg	0.00	Kg	在				*
清酒		1.68	g	0.88	Kg	0.00	本	小島				*
醤油		2.40	g	1.26	Kg	0.00	本	在				*
でん粉		0.22	g	0.12	Kg	0.00	Kg	給食会	水溶き			*
薄力粉		0.90	g	0.47	Kg	0.00	Kg	給食会	水溶き			*
サラダ油(揚げ物用)		4.80	g	2.51	Kg	0.00	缶	給食会				*
【野菜のナムル】												
こまつな		15.00	g	9.23	Kg	9.30	Kg	田倉	2cm幅			盛合* パット*トング
江戸菜		15.00	g	9.23	Kg	9.30	Kg	長島	2cm幅			* 1. 野菜はカット後ポイルし冷却
だいこん		10.00	g	5.81	Kg	5.80	Kg	や木下	せん切り			* 2. 調味料は加熱しておく
にんじん		5.00	g	2.69	Kg	2.70	Kg	や木下	せん切り			* 3. 直前に②・ごまで味付、確認し
ごま油		1.80	g	0.94	Kg	0.00	本	在]			* 配缶する
醤油		2.70	g	1.41	Kg	0.00	本	在]			* *ごま除去別出
三温糖		0.23	g	0.12	Kg	0.00	Kg	在]			*
穀物酢		1.13	g	0.59	Kg	0.00	本	在]			* 中心温度 °C配缶時間 :
★白胡麻		0.23	g	0.12	Kg	0.00	Kg	在	からいり			*
【豆乳のカ リザーブ】												
豆乳のカ プレーン		110.00	個		個		個	ヤ	調査中			*パット*手袋
豆乳のカ ブルーベリー		110.00	個		個		個	ヤ				別紙一覧表をもとに配缶する
【牛乳】												
★東京牛乳(飲用)		206.00	本	523.00	本	517.00	本	名トー				配缶時間 :
はし・スプーン												

※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]

2026年 3月11日 水曜日

0: 通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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	
	469	45	11	2	6							533	533.00	Ⅲ年Ⅳ組リクエスト(委員会)
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					
【★きなこ揚げパン】									大皿*パン箱*手袋					
	サラダ油(揚げ物用)		5.50 g	2.93 Kg	0.00 缶	給食会			* 1. ねじりパンをカラッと揚げる					
	★ミルクパン60g	92.00	1.00 個	533.00 個	533.00 個	パン			* 2. 熱いうちにきな粉砂糖塩を					
	きな粉(大豆)		5.50 g	2.93 Kg	3.00 Kg	長島			* 混ぜ合わせたものをまぶし配缶					
	上白糖		5.50 g	2.93 Kg	0.00 Kg	給食会			* 3. 残ったきな粉はパンの上にする					
	食塩		0.01 g	5.33 g	5.33 g	在			* ★乳製品除去⇒主食代替持参					
	紙ナプキン	1.00	1.00 枚	533.00 枚	540.00 枚	長島			中心温度 °C配缶時間 :					
									* 紙ナプキン⇒クラス分ビニール袋					
【ポークポトフ】									どんぶり*大食缶*お玉②					
	豚もも小角切り		13.00 g	6.93 Kg	7.00 Kg	マル卵			* 1. がらスープをとる					
	にんにく		0.10 g	0.06 Kg	0.10 Kg	や木下	おろす		* 2. かぶの葉はボイル後冷却					
	ローリエ(粉)		0.10 g	0.05 Kg	50.00 g	在			* 3. 肉はにんにく、ローリエ、ワイ					
	白ワイン		1.04 g	0.55 Kg	2.00 本	小島			* ンで下味をつけておく					
	フランクフルト		10.40 g	5.54 Kg	5.50 Kg	マル卵	1cm幅		* 4. スープで肉・野菜を煮て調味し					
	たまねぎ		26.00 g	14.74 Kg	14.00 Kg	や木下	一口大		* 仕上げる					
	にんじん		20.80 g	11.43 Kg	11.40 Kg	や木下	一口大		*					
	キャベツ		43.68 g	27.39 Kg	27.40 Kg	や木下	一口大		* 仕上がり目安量: 190g~/人					
	かぶ		26.00 g	15.23 Kg	15.20 Kg	や木下	一口大		*					
	じゃがいも		52.00 g	30.80 Kg	30.80 Kg	や木下	一口大		* 中心温度 °C配缶時間 :					
	こまつな		5.00 g	3.13 Kg	3.20 Kg	田倉	2cm幅		*					
	セロリー		2.08 g	1.71 Kg	1.70 Kg	や木下	小口切り		*					
	食塩		0.80 g	0.43 Kg	0.00 Kg	在			*					
	白こしょう		0.02 g	10.66 g	0.00 g	在			*					
	- スープ		80.00 g	42.64 Kg	42.64 Kg				*					
	鶏ガラ		6.00 g	3.20 Kg	3.00 Kg	長島			*					
【明日葉のチーズケーキ 沖縄たんかん添】									小皿* バット*手袋①					
	あしたばパウダー		0.50 g	0.27 Kg	0.00 袋	給食会			* ①粉類を一緒に振るっておく					
	米粉		6.00 g	3.20 Kg	3.20 Kg	在			* ②クリームチーズは室温にし、砂糖					
	ベーキングパウダー		0.41 g	0.22 Kg	220.00 g	小島			* を加えてなめらかになるまで混ぜる					
	★クリームチーズ		15.00 g	8.00 Kg	8.00 Kg	協同			* ③卵、生クリーム、エッセンス、レ					
	上白糖		5.00 g	2.67 Kg	0.00 Kg	給食会			* モン汁を加えよく混ぜ合わせる					
	★液卵		9.00 g	4.80 Kg	4.80 Kg	協同			* ④③に①を加え粉っぽさがなくなる					
	★生クリーム		14.00 g	7.46 Kg	8.00 Kg	名トー			* までさっくり混ぜる					
	レモン(果汁、生)		0.50 g	0.27 Kg	0.27 Kg	在			* ⑤カップに分注し180℃のオーブン					
	紙マドレーヌカップ	1.00	1.00 個	533.00 個	533.00 個	協同			* で焼く15~20分焼き仕上げる					
									★卵除去別出 ★乳製品除去別出					
									中心温度 °C配缶時間 :					
【果物(たんかん1/8)】									小皿* バット*手袋					
	たんかん	140.00	0.13 個	69.29 個	67.00 個	長島	8つ割		・ 3回以上流水で洗い縦1/8カット					
									配缶時間 :					
									フォーク・スプーン					

※アレルギー食品には記号を表示しています
アレルギー対応(乳製品・卵不使用)

【明日葉ケーキ】	内容量	一人分量	使用量⑩			
薄力粉		15.00 g	150.00 g			* 1. 粉類を合わせふっておく
明日葉パウダー		0.50 g	5.00 g			* 2. 砂糖・油・豆乳は混ぜ合わせる
ベーキングパウダー		0.60 g	6.00 g			* 3. ②に①を混ぜ合わせ、カップに
上白糖		7.50 g	75.00 g			* 分注して180℃15~20分を目安に
米油		7.50 g	75.00 g			* 様子を見ながら中心までしっかりと
調整豆乳		15.70 g	157.00 g	0.2kg 小島1本		* 加熱する
紙マドレーヌカップ	1.00	1.00 個	10.00 個			* 中心温度 °C配缶時間 :

[調理室手配表]

2026年 3月12日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 印刷

人数	大泉					合計					換算人		行 事 等	
	469	41	11	2	4	527	527.00			Ⅲ年Ⅱ組リクエスト給食				
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					
【ゆかりご飯】									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			* 1. 1.2倍の分量で無洗米を炊く					
	ゆかり		1.71 g	6.00 袋	6.00 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					
									配付時間 :					
【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	527.00 枚	535.00 枚	協同			* 1 油で挽肉、キャベツ、さきい					
	サラダ油 (炒め用)		0.30 g	0.16 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	3.16 Kg	3.20 Kg	マル卵]		* ・醤油・だし汁を加える					
	キャベツ		20.00 g	12.40 Kg	12.40 Kg	や木下	みじん切り		* ★いか除去→別仕上・別出					
	★きりいか		2.50 g	1.32 Kg	1.30 Kg	協同	みじん切り		* ★チーズ除去別仕上・別出					
	★ピザチーズ		1.90 g	1.00 Kg	1.00 Kg	在]		* 2 水溶き小麦粉を加えて水で堅さ					
	ウスターソース		4.00 g	2.11 Kg	2.00 本	給食会]		* を調整する※皮で包むため、少しか					
	醤油		0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	在			* ために仕上げる					
	・だし汁		20.00 g	10.54 Kg	10.54 Kg				* 3 春巻きの皮で具を換算量包み、					
	薄力粉		3.00 g	1.58 Kg	0.00 Kg	給食会			* 水溶き小麦粉でのり付けて、					
	水		2.50 g	1.32 Kg	1.32 Kg		加減		* 180℃の油でカラッと揚げる					
									中心温度 °C配付時間 :					
	薄力粉		0.10 g	0.05 Kg	0.00 Kg	給食会	水溶き		*					
	水		0.50 g	0.26 Kg	0.26 Kg]		*					
	サラダ油 (揚げ物用)		3.00 g	1.58 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		10.00 g	6.20 Kg	6.20 Kg	田倉	ボイル後冷		* 1. 野菜はボイル後冷却する					
	醤油		0.40 g	0.21 Kg	0.00 本	在	下味		* 2. 明日葉は、醤油をしみこませる					
	にんじん		5.00 g	2.71 Kg	2.70 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	10.87 Kg	10.80 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	15.50 Kg	15.50 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		15.00 g	7.91 Kg	8.00 Kg	給食会			* 合わせる。					
	サラダ油		2.20 g	1.16 Kg	0.00 Kg	在]		* 5. 野菜・ツナドレッシングを合わ					
	無調整豆乳		1.20 g	0.63 Kg	0.63 Kg	在]		* せて味を調べ、★最後にごまを混ぜ					
	穀物酢		0.28 g	0.15 Kg	0.00 本	在]		* 仕上げる★ごま除去→別出					
	三温糖		0.15 g	0.08 Kg	0.00 Kg	在]		*					
	練りマスタード		0.06 g	0.03 Kg	0.03 Kg	小島]		* 中心温度 °C配付時間 :					
	塩 (50%)		0.08 g	0.04 Kg	0.00 Kg]			*					
	醤油		0.60 g	0.32 Kg	0.00 本	在]		*					
【太平燕 (タイピーエン)】									汁椀*大食缶*おに玉②					
	サラダ油 (炒め用)		0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	給食会			* 1. 鶏ガラスープをとる					
	豚ももこま切り		8.00 g	4.22 Kg	4.30 Kg	マル卵			* 2. イカ・えびに酒を振り加熱					
	★冷凍むきえび		8.00 g	4.96 Kg	5.00 Kg	喜久魚]		* 3. 肉・野菜を炒めスープを加え春雨					
	★いか 短冊		8.00 g	4.22 Kg	4.00 Kg	喜久魚]		* ・蒲鉾を加え煮て調味する					
	清酒		0.24 g	0.13 Kg	0.00 本	小島]		* ★いか・えび除去別出					
	しょうが		0.40 g	0.26 Kg	0.30 Kg	や木下	みじん切り		* ★えび除去別出					
	国産きくらげ(乾)		0.28 g	0.15 Kg	0.15 Kg	小島	戻しておく		* 4. ③に②を加え味を整え仕上げる					
	たまねぎ		16.00 g	8.97 Kg	9.00 Kg	や木下	スライス		*					
	にんじん		8.00 g	4.35 Kg	4.40 Kg	や木下	短冊切り		* 仕上がり目安 : 150g/人					
	キャベツ		16.00 g	9.92 Kg	10.00 Kg	や木下	短冊切り		* 中心温度 °C配付時間 :					
	生揚げ		4.00 g	2.11 Kg	2.11 Kg	長島			*					
	緑豆はるさめ		3.80 g	2.00 Kg	2.00 Kg	長島	戻しておく		*					
	板なしかまぼこ		5.00 g	2.64 Kg	2.50 Kg	長島	いちよう		*					
	・スープ		90.00 g	47.43 Kg	47.43 Kg]			*					
	鶏ガラ		8.00 g	4.22 Kg	4.00 Kg	長島]		*					
	食塩		0.64 g	0.34 Kg	0.00 Kg	在			*					
	白こしょう		0.02 g	10.54 g	0.00 g	在			*					
	うすくちしょうゆ		0.40 g	0.21 Kg	0.00 本	在			*					
【果物(清見オレンジ)1/8】									小皿* バット*手袋					
	清見オレンジ1/8	250.00	0.13 個	68.51 個	67.00 個	長島			3回以上流水で洗いを少し落とし					
									1/8スマイルカット					
									配付時間 :					
【牛乳】									はし					
	★東京牛乳 (飲用)	206.00	1.00 本	527.00 本	521.00 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]

2026年 3月13日 金曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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
	469	39	11	2	3																							
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																			
【お赤飯】									どんぶり*飯バット*しゃもじ②																			
無洗米			77.21 g	40.46 Kg	40.50 Kg	米			* 1 あずきは一度ゆでこぼし、柔らかくなるまで煮る																			
もち米			16.95 g	8.88 Kg	10.00 Kg	給食会			* 2 煮汁はとっておき、煮汁+水で																			
あずき(乾)			8.33 g	4.36 Kg	4.00 Kg	小島			* 水分量とする																			
食塩			0.18 g	0.09 Kg	0.00 Kg	在			(米1.15倍+もち米1倍)																			
★黒胡麻			0.42 g	0.22 Kg	0.20 Kg	長島]		* 3 塩は直前に釜に入れよくかき混ぜスイッチを入れる																			
食塩			0.10 g	0.05 Kg	0.00 Kg	在]		* 胡麻塩(塩水)を作る ★胡麻除去別出・配付時間 :																			
【鰯の味噌焼き】									大皿* バット*フライ返し																			
さわら 60g		60.00	1.00 切	524.00 切	524.00 切	喜久魚			* 1. 味噌だれを合わせて練っておく																			
本みりん			2.14 g	1.12 Kg	0.00 本	小島]		* 2. 魚に①の味噌だれに漬込む																			
白味噌			5.94 g	3.11 Kg	0.00 Kg	給食会]		* 3. 魚を天板に並べ、焼く																			
ごま油			0.59 g	0.31 Kg	0.00 本	在			* ※焦げすぎ注意																			
清酒			1.42 g	0.74 Kg	0.00 本	小島]		* 中心温度 °C配付時間 :																			
【もやしとのらぼう菜の和え物】									盛合* バット*トング																			
もやし			30.00 g	16.21 Kg	16.00 Kg	や木下			* 1. 野菜はボイル後冷却																			
にんじん			7.50 g	4.05 Kg	4.00 Kg	や木下	せん切り		* 2. だし割醤油は加熱後																			
のらぼう菜			15.00 g	9.25 Kg	9.30 Kg	長島	2cm幅		* 冷却し、直前に①を合わせ配付																			
冷凍ホールコーン			1.88 g	0.99 Kg	1.00 Kg	在	ボイル		*																			
醤油			2.50 g	1.31 Kg	0.00 本	在]		中心温度 °C配付時間 :																			
本みりん			0.38 g	0.20 Kg	0.00 本	小島]		*																			
・だし汁			1.00 g	0.52 Kg	0.52 Kg]		*																			
【豚汁②】									汁椀*大食缶*お玉②																			
サラダ油(炒め用)			0.70 g	0.37 Kg	0.00 本	給食会			* 1. だし汁をとる																			
豚ももこま切り			10.00 g	5.24 Kg	5.30 Kg	マル卵			* 2. 肉・野菜を炒め煮る																			
にんじん			5.00 g	2.70 Kg	2.70 Kg	や木下	いちよう		* 3. 直前に調味して仕上げる																			
ごぼう			5.00 g	2.91 Kg	2.50 Kg	や木下	さがき線		* 4. ホイ後冷却した青菜を最後に加え仕上げる																			
だいこん			15.00 g	8.74 Kg	8.50 Kg	や木下	いちよう		*																			
じゃがいも			20.00 g	11.64 Kg	11.60 Kg	や木下	いちよう		*																			
黒こんにゃく			10.00 g	5.24 Kg	5.00 Kg	協同	色紙切り		*																			
木綿豆腐			5.00 g	2.62 Kg	2.70 Kg	協同	1cm角		* 仕上がりが目安量: 160g/人																			
油揚げ			2.50 g	1.31 Kg	1.30 Kg	協同	色紙切り		*																			
こまつな			5.00 g	3.08 Kg	3.00 Kg	田倉	2cm幅		* 中心温度 °C配付時間 :																			
白味噌			4.00 g	2.10 Kg	0.00 Kg	給食会			*																			
赤味噌			4.00 g	2.10 Kg	3.59 Kg	在			*																			
・だし汁			90.00 g	47.16 Kg	47.16 Kg				*																			
鰹厚削り節			2.00 g	1.05 Kg	1.00 Kg	足立鰹			*																			
【パンナコッタ&いちご】									カップ* バット*手袋																			
水			4.38 g	2.30 Kg	2.30 Kg]		* 1. 粉ゼラチンは水でふやかしてお																			
ゼラチン			0.88 g	0.46 Kg	0.46 Kg	小島]		* く(1h冷蔵庫)																			
★生クリーム			24.06 g	12.61 Kg	13.00 Kg	名ト一			* 2. 生クリーム・牛乳・砂糖を沸騰																			
★牛乳(調理用)東京牛乳			24.06 g	12.61 Kg	12.00 本	名ト一			* 直前まで温め砂糖を溶かす																			
グラニュー糖			5.25 g	2.75 Kg	2.00 Kg	小島			* 3. ②にふやかした①を加えホイッ																			
バニラエッセンス			0.01 g	0.01 Kg	10.00 g	在			* パーでよく混ぜ濾しあらか熱をとる																			
ゼリーカップ 60cc		1.00	1.00 個	524.00 個	530.00 個	長島			4. カップに分注し氷をあて冷固																			
									※保冷剤準備																			
									中心温度 °C配付時間 :																			
									教室盛付*大皿*トング																			
いちご 2L		15.00	1.00 個	524.00 個	530.00 個	長島			苺はへたをとり、3回以上流水で洗い配付 配付時間 :																			
【東京牛乳】									はし・スプーン小																			
★東京牛乳(飲用)		206.00	1.00 本	524.00 本	518.00 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]

2026年 3月16日 月曜日
0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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		
	313	41	11	2	4							371	371.00		
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						
【中華丼】									どんぶり*飯バット*しゃもじ②						
	無洗米	93.00	g	34.50	Kg	34.50	Kg	米	* さっと洗い異物がないか確認し						
	精麦	3.00	g	1.11	Kg	2.22	Kg	在	* もち麦入りご飯を炊く						
	サラダ油(炒め用)	1.30	g	0.48	Kg	0.00	本	給食会	* 配付時間 :						
	豚ももこま切り	20.00	g	7.42	Kg	7.50	Kg	マル卵	*						
	にんにく	0.36	g	0.14	Kg	0.15	Kg	やKS	おろす	* 盛合せ*大食缶*お玉②					
	しょうが	0.36	g	0.17	Kg	0.20	Kg	やKS	おろす	* 1. 小松菜は* 1後冷却					
	いか 短冊	6.54	g	2.43	Kg	2.50	Kg	喜久魚]	* 2. いか・えびは各ボイル後酒ふり					
	★冷凍むきえび	10.59	g	4.62	Kg	4.50	Kg	喜久魚]	* 、あさりは酒をふりし各熱した釜で					
	ほたてがい(貝柱)	2.00	g	0.74	Kg	0.80	Kg	喜久魚]	* 炒めておく					
	あさりむきみ(ﾄﾙﾄ)	4.98	g	1.85	Kg	2.00	Kg	長島]	* ★いか除去無し(Ⅲ年無)					
	清酒	2.60	g	0.96	Kg	0.00	本	小島]	* ★えび除去→別出					
	にんじん	11.84	g	4.53	Kg	4.50	Kg	やKS	短冊切り	* 3. 野菜・肉を炒め、調味する					
	たまねぎ	14.76	g	5.82	Kg	5.80	Kg	やKS	短冊切り	* 4. ③に②を加え水溶きでんぷんで					
	茹でエリンギ	6.00	g	2.23	Kg	0.00	Kg	給食会		* とろみをつける					
	れんこん	5.00	g	2.32	Kg	2.30	Kg	やKS	小さいちよう	* 5. 最後にごま油を加え①をほぐし					
	はくさい	20.02	g	7.90	Kg	8.00	Kg	やKS	短冊切り	* ながら加えて仕上げる					
	キャベツ	17.78	g	7.76	Kg	7.80	Kg	やKS	短冊切り	*					
	もやし	20.29	g	7.76	Kg	7.80	Kg	やKS		* 中心温度 °C配付時間 :					
	しょうが	0.40	g	0.19	Kg	0.20	Kg	やKS	みじん切り	*					
	えのきたけ	2.96	g	1.29	Kg	1.30	Kg	やKS	みじん切り	* ★うずらの卵除去別出					
	醤油	0.87	g	0.32	Kg	0.00	本	在		*					
	食塩	0.95	g	0.35	Kg	0.00	Kg	在		*					
	白こしょう	0.03	g	11.13	g	0.00	g	在		*					
	ごま油	0.70	g	0.26	Kg	0.00	本	在		*					
	清酒	0.70	g	0.26	Kg	0.00	本	小島		*					
	・スープ	7.80	g	2.89	Kg	2.89	Kg			*					
	でん粉	2.20	g	0.82	Kg	0.00	Kg	給食会	水溶き	*					
	こまつな	11.86	g	5.18	Kg	5.20	Kg	長島	2cm幅	*					
	★うずら卵(水煮) 1個	10.00	個	4.00	Kg	1.00	Kg	給食会	ボイル後冷	*					
【ヌードルスープ】										汁椀*小食缶*おに玉②					
	ウェーブワンタン	7.65	g	2.84	Kg	3.00	Kg	協同		* 1. がらスープをとる					
	豚ももこま切り	4.20	g	1.56	Kg	1.70	Kg	マル卵		* 2. スープで豚肉を加熱してアクを					
	JAS有機にんじん	9.15	g	3.50	Kg	4.00	Kg	長島	せん切り	* とりスープの一部にする					
	国産きくらげ(乾)	0.09	g	0.03	Kg	0.03	Kg	小島		* 3. 澄んだスープに、野菜を加え加					
	ねぎ	8.40	g	5.19	Kg	5.20	Kg	やKS	せん切り	* 熱後調味し直前にクエ-フワツツを加え					
	もやし	8.40	g	3.21	Kg	3.20	Kg	やKS		* 加熱し仕上げる					
	だいこん	6.00	g	2.47	Kg	2.50	Kg	やKS	せん切り	* 4. * 1後冷却した青菜を最後に加					
	醤油	3.00	g	1.11	Kg	0.00	本	在		* え仕上げる					
	食塩	0.59	g	0.22	Kg	0.00	Kg	在		*					
	白こしょう	0.01	g	3.71	g	0.00	g	在		* 仕上がり量: 140g/人					
	ごま油	0.42	g	0.16	Kg	0.00	本	在		*					
	・スープ	90.00	g	33.39	Kg	33.39	Kg			* 中心温度 °C配付時間 :					
	鶏ガラ	10.00	g	3.71	Kg	4.00	Kg	長島		*					
	水菜	4.81	g	2.10	Kg	2.00	Kg	やKS	2cm幅	*					
【大学芋 (JAS有機薩摩芋使用) 胡麻】										中皿*中バット*ぎざ玉					
	サラダ油(揚げ物用)	5.00	g	1.86	Kg	0.00	缶	給食会		* 1. さつまいもは皮付きで使用する					
	JAS有機さつまいも	60.00	g	23.19	Kg	23.00	Kg	長島	乱切り	* 2. 素揚げ(160°C)					
	上白糖	8.00	g	2.97	Kg	0.00	Kg	給食会]	* 3. 煮詰めておいた丸を②に半量か					
	醤油	0.40	g	0.15	Kg	0.00	本	在]	* らめ配缶後半量をかけて乾煎りした					
	穀物酢	0.10	g	0.04	Kg	0.00	本	在]	* ごまを上にする					
	水	5.00	g	1.86	Kg	1.86	Kg]		* ★ごま除去→別出					
	★白胡麻	0.30	g	0.11	Kg	0.00	Kg	在	からいり	*					
	★黒胡麻	0.20	g	0.07	Kg	0.07	Kg	長島	からいり	* 中心温度 °C配付時間 :					
【牛乳】										はし・スプーン					
	★東京牛乳(飲用)	206.00	本	371.00	本	367.00	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

2026年 3月17日 火曜日

0: 通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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
	313	39	11	2	2			
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
【チキンパエリア】								
無洗米			85.00 g	31.20 Kg	31.20 Kg	米]	大皿*飯バット*しゃもじ②
ターメリック			0.09 g	0.03 Kg	30.00 g	小島]	* 1. 米は異物が無いか確認しサツと
オリーブ油			0.60 g	0.22 Kg	1.10 本	小島		* 洗う
にんにく			0.40 g	0.16 Kg	0.20 Kg	やKS	みじん切り	* 2. ①ターメリックとともにご飯を炊く
鶏肉モモ(こま)			10.00 g	3.67 Kg	3.70 Kg	丸愛肉		* 3. 具を炒め調味する
たまねぎ			15.00 g	5.86 Kg	5.80 Kg	やKS	みじん切り	* 4. 鶏肉に下味をつけ、汁気を切り
ベーコン			7.00 g	2.57 Kg	2.60 Kg	丸愛肉	短冊切り	* 米粉をまぶし揚げる
マッシュルーム(水煮)			5.00 g	1.84 Kg	3.00 Kg	給食会		* 5. ビーマは色紙切りにして油通し
トマトピューレ			0.35 g	0.13 Kg	0.12 Kg	長島		* する
カレー粉			0.14 g	0.05 Kg	1.00 缶	給食会		* 6. 炊きあがったご飯②に③を全量
食塩			1.08 g	0.40 Kg	0.00 Kg	在		* ④⑤を半量混ぜ配缶し、④⑤の残り
サラダ油(揚げ物用)			2.00 g	0.73 Kg	0.00 缶	給食会		* 半量をガスごと上にトッピン
鶏肉モモ(角)			20.00 g	7.34 Kg	7.40 Kg	マル卵	下味	* 中心温度 °C配缶時間 :
醤油			1.00 g	0.37 Kg	0.00 本	在]	*
清酒			0.70 g	0.26 Kg	0.00 本	小島]	*
米粉			3.00 g	1.10 Kg	2.00 Kg	在		*
赤ピーマン			6.00 g	2.45 Kg	2.50 Kg	やKS	色紙切り	*
青ピーマン			6.00 g	2.59 Kg	2.60 Kg	やKS	色紙切り	*
【かぶときのこのスープ】								
サラダ油(炒め用)			0.40 g	0.15 Kg	0.00 本	給食会		どんぶり*大食缶*お玉②
ベーコン			5.00 g	1.84 Kg	2.00 Kg	マル卵	短冊切り	* 1 がらスープをとる
かぶ			20.00 g	8.07 Kg	8.00 Kg	やKS	くし形切り	* 2 肉・野菜・きのこを炒めて、
じゃがいも			24.00 g	9.79 Kg	9.80 Kg	やKS	厚いちよう	* サツと煮て、調味する
えのきたけ			5.00 g	2.16 Kg	2.20 Kg	やKS	2cm幅	* 3 ボイル後冷却したかぶの葉を加
茹でエリンギ			5.00 g	1.84 Kg	0.00 Kg	給食会		* え仕上げる
かぶ(葉)			5.00 g	2.62 Kg	2.60 Kg	やKS	2cm幅	* 仕上がり量: 140g/人
食塩			0.19 g	0.07 Kg	0.00 Kg	在		*
黒こしょう			0.02 g	7.34 g	0.00 g	在		* 中心温度 °C配缶時間 :
白ワイン			0.70 g	0.26 Kg	0.00 本	小島		*
醤油			0.70 g	0.26 Kg	0.00 本	在		*
ローリエ(粉)			0.04 g	14.68 g	1.00 本	小島		*
・スープ			80.00 g	29.36 Kg	29.36 Kg]		*
鶏ガラ			10.00 g	3.67 Kg	4.00 Kg	長島]	*
【コールスローサラダ(緑)】								
キャベツ			45.00 g	19.43 Kg	19.50 Kg	やKS	せん切り	中皿* バット*トング
きゅうり			8.00 g	2.99 Kg	3.00 Kg	やKS	せん切り	* 1 野菜はボイル後冷却
冷凍ホールコーン			3.40 g	1.25 Kg	1.00 Kg	長島	ボイル後冷	* 2 ドレッシングは加熱後冷却
穀物酢			2.44 g	0.90 Kg	0.00 本	在]	* 3 直前に①②を合わせ味をみて
サラダ油			1.36 g	0.50 Kg	0.00 Kg	在]	* 配缶する
上白糖			0.27 g	0.10 Kg	0.00 Kg	給食会]	* 中心温度 °C配缶時間 :
塩(50%)			0.40 g	0.15 Kg	0.00 Kg]		*
白こしょう			0.03 g	11.01 g	0.00 g	在]	*
洋辛子			0.06 g	0.02 Kg	0.02 Kg	在]	*
【サングリアポンチ】								
りんご(缶詰)			16.35 g	2.00 缶	2.00 缶	在		汁椀*小食缶*おに玉②
国産ミックスフルーツ			4.77 g	1.00 Pc	7.00 Pc	給食会		1 缶詰はシロップを切り換算量配
黄桃缶ダイス(缶詰果肉)			14.31 g	3.00 缶	3.00 缶	協同		缶する
パイン缶詰(果肉のみ)			19.62 g	4.00 缶	4.00 缶	協同		2 赤ワイン入りシロップはしっかり
オーガニックパナナ			10.00 g	6.12 Kg	6.20 Kg	長島	輪切り	り加熱し煮きり、冷やしておいた缶
上白糖			3.00 g	1.10 Kg	0.00 Kg	給食会]	* 汁とぶどうジュースを加え冷却し、
水			30.00 g	11.01 Kg	11.01 Kg]		* 最後に換算量配缶する
赤ワイン			5.00 g	1.84 Kg	1.80 Kg	小島]	*
シナモン			0.01 g	4.00 g	4.00 g	在		*
パイン缶詰(液汁)			10.00 g	3.67 Kg	3.67 Kg	在		* 中心温度 °C配缶時間 :
ぶどう(ジュース)			5.45 g	2.00 Kg	3.00 本	長島		*
【牛乳】								
★東京牛乳(飲用)			206.00	1.00 本	367.00 本	363.00 本	名ト一	フォーク・スプーン

※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]

2026年 3月18日 水曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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		
	313	45	11	2	6							377	377.00		
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							
【シーフードカレーライス】								大皿*飯バット*しゃもじ②							
	無洗米		100.00 g	37.70 Kg	37.70 Kg	米]	* 1. 1.2倍の水分量でご飯を炊く							
	豚ももこま切り		32.00 g	12.06 Kg	12.00 Kg	マル卵	下味	* 配缶時間 :							
	あさりむきみ(ﾄﾙﾄ)		3.79 g	1.43 Kg	2.00 Kg	在	下味	*							
	★冷凍むきえび		12.88 g	5.71 Kg	6.00 Kg	喜久魚	下味	* 盛合*大食缶*お玉②							
	ほたてがい(貝柱)		5.68 g	2.14 Kg	2.00 Kg	喜久魚	下味	* 0. ブラウクルを作りカレー粉を加え、							
	★いか 短冊		13.26 g	5.00 Kg	5.00 Kg	喜久魚	下味	* スｰﾌﾞの一部でのばしておく							
	にんにく		0.47 g	0.19 Kg	0.20 Kg	やKS	みじん切り	* 1. スｰﾌﾞをとる							
	白ワイン		1.87 g	0.70 Kg	0.00 本	小島]	* 2. 別途魚介類をにんにくと共にワ							
	たまねぎ		56.16 g	22.52 Kg	22.50 Kg	やKS	短冊切り	* インで炒る							
	にんじん		18.72 g	7.28 Kg	7.30 Kg	やKS	小いちょう	* ★えび除去別出							
	じゃがいも		50.00 g	20.95 Kg	21.00 Kg	やKS	いちょう	* ★えび・いか除去別出							
	にんにく		0.66 g	0.27 Kg	0.30 Kg	やKS	みじん切り	* 3. 肉・野菜を炒め少しカレー粉を							
	しょうが		1.87 g	0.88 Kg	0.90 Kg	やKS	みじん切り	* 加える							
	サラダ油 (炒め用)		0.94 g	0.35 Kg	0.00 本	給食会]	* 4. ③にスｰﾌﾞ・調味料を加え煮込							
	カレー粉		0.28 g	0.11 Kg	0.00 缶	給食会		* む							
	白いんげん豆ピューレ		7.58 g	2.86 Kg	3.00 Kg	在		* 5. じゃが芋が煮えたら、豆のピュ							
	サラダ油 (炒め用)		5.62 g	2.12 Kg	0.00 本	給食会]	* ーレと0のルを加え仕上げ							
	薄力粉		5.62 g	2.12 Kg	0.00 Kg	給食会]	* (除去食分をとる)							
	カレー粉		0.28 g	0.11 Kg	0.00 缶	給食会]	* 6. ベースに②の魚介類を加え味を							
	中濃ソース		2.90 g	1.09 Kg	2.00 本	給食会		* 調え仕上げる							
	ウスターソース		1.40 g	0.53 Kg	0.00 本	給食会		*							
	トマトケチャップ		8.42 g	3.17 Kg	1.00 袋	給食会		* 中心温度 °C配缶時間 :							
	グローブ(粉)		0.04 g	0.02 Kg	1.00 本	協同		*							
	カルダモン		0.05 g	0.02 Kg	1.00 本	協同		* 仕上がり量: 210g/人							
	ターメリック		0.19 g	0.07 Kg	2.00 缶	協同		*							
	食塩		0.36 g	0.14 Kg	0.00 Kg	在		*							
	セロリー		2.81 g	1.63 Kg	1.60 Kg	やKS	小口切り	*							
	・スｰﾌﾞ		37.44 g	14.11 Kg	14.11 Kg]	*							
	鶏ガラ		9.47 g	3.57 Kg	4.00 Kg	長島]	*							
	野菜くず		0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg]	*							
【春雨サラダ(ﾊﾑ・赤ﾍﾞｰﾝ)】								中皿* バット*トング							
	ロースハム		3.50 g	1.32 Kg	1.30 Kg	丸愛肉	せん切り	* 1. ｴﾑは加熱冷却							
	緑豆はるさめ		4.73 g	1.78 Kg	1.50 Kg	長島		* 2. 春雨は戻して茹でて冷却							
	こまつな		5.00 g	2.22 Kg	2.30 Kg	田倉	せん切り	* 3. 野菜は時間差で混ぜながら茹で							
	もやし		20.00 g	7.77 Kg	7.80 Kg	やKS		* て冷却							
	きゅうり		5.00 g	1.92 Kg	2.00 Kg	やKS	せん切り	* 4. 胡麻は乾煎り							
	穀物酢		2.33 g	0.88 Kg	0.00 本	在]	* 5. 加熱後冷却したﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞで直前							
	上白糖		0.35 g	0.13 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	1.06 Kg	0.00 本	在]	* と④のごまをトッピングする							
	ラー油		0.02 g	0.01 Kg	0.01 Kg	在]	* ★ごま除去別出							
	★白胡麻		0.35 g	0.13 Kg	0.00 Kg	在	からいり	* 中心温度 °C配缶時間 :							
【フルーツヨーグルト】								汁椀*小食缶*おに玉②							
	りんご(缶詰)		17.05 g	2.14 缶	2.00 缶	在		1 缶汁をよく切り配缶後保冷							
	国産ミックスドフルーツ		18.57 g	4.00 Pc	0.00 Pc	給食会		2 果物は3回以上流水で少量ずつ							
	黄桃缶(缶詰果肉)		16.57 g	3.57 缶	4.00 缶	協同		洗い、苺はへたを取り縦に1/4カッ							
	パイン缶詰(果肉のみ)		13.64 g	2.86 缶	3.00 缶	協同	4等分	トし、バナナはカット後みかん缶汁							
	★プレーンヨーグルト		14.20 g	10.71 個	11.00 個	名ト一		で変色止めし換算量配缶							
	豆乳のカ プレーン無糖		1.52 g	1.43 個	2.00 個	協同		3 直前ﾕｰｸﾞﾙﾄﾄｯﾍﾟﾝｸﾞ							
								配缶時間 :							
								はし・スプーン							
【東京牛乳】															
	★東京牛乳(飲用)	206.00	1.00 本	377.00 本	373.00 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

2026年 3月19日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 印刷

人数	大泉					合計	換算人	行事等
	大泉	教職員	給食室	保存食	その他			
	313	41	11	2	4	371	371.00	
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
【麦ご飯（無洗米使用）】								どんぶり*飯バット*しゃもじ②
	無洗米		97.00 g	35.99 Kg	36.00 Kg	米		* さっと洗い異物がないか確認し、
	精麦		3.00 g	1.11 Kg	0.00 Kg	在		* 麦入りご飯を炊く
								配付時間 :
【チンジャオロースー(豚)】								中皿*中バット*ぎざ玉
	サラダ油(炒め用)		1.73 g	0.64 Kg	0.00 本	給食会		* 1. ピーマンはボイル後冷却
	豚ももせん切り		63.00 g	23.37 Kg	23.40 Kg	マル卵	下味	* 2. 肉に下味をつけもみこみ、でん
	清酒		1.73 g	0.64 Kg	0.00 本	小島	下味	* ぶんをまぶし炒め、取出しておく
	醤油		2.77 g	1.03 Kg	0.00 本	在	下味	* 3. 野菜を炒めて調味し①、②を戻
	かき油		0.58 g	0.22 Kg	0.00 Kg	給食会		* す
	でん粉		0.81 g	0.30 Kg	0.00 Kg	給食会		* 4. 水溶きでんぷんで濃度をつけて
								仕上げ
	サラダ油(炒め用)		1.73 g	0.64 Kg	0.00 本	給食会		*
	青ピーマン		23.19 g	10.12 Kg	10.20 Kg	やKS	せん切り	* 仕上がり目安 160g/人
	赤ピーマン		23.10 g	9.52 Kg	9.50 Kg	やKS	せん切り	* (仕上がり量から逆算して換算量配
	たまねぎ		34.80 g	13.73 Kg	13.80 Kg	やKS	せん切り	* 缶する)
	たけのこ(水煮せん切り)		45.00 g	16.70 Kg	14.00 Kg	給食会	せん切り	*
	にんにく		0.60 g	0.24 Kg	0.30 Kg	やKS	みじん切り	* 中心温度 °C配付時間 :
	しょうが		0.53 g	0.24 Kg	0.30 Kg	やKS	みじん切り	*
	食塩		0.69 g	0.26 Kg	0.00 Kg	在		*
	黒こしょう		0.01 g	0.00 Kg	0.00 g	在		*
	清酒		1.39 g	0.52 Kg	0.00 本	小島		*
	上白糖		0.81 g	0.30 Kg	0.00 Kg	給食会		*
	醤油		4.04 g	1.50 Kg	0.00 本	在		*
	かき油		2.08 g	0.77 Kg	0.00 Kg	給食会		*
	ごま油		0.58 g	0.22 Kg	0.00 本	在		*
【中華かき玉スープ】								汁椀*大食缶*お玉②
	★たまご		22.00 g	9.60 Kg	9.60 Kg	マル卵		* 1. 鶏ガラスープをとる
	鶏肉モモ(こま)		10.00 g	3.71 Kg	3.70 Kg	マル卵		* 2. 小松菜はボイル後
	生揚げ		5.00 g	1.86 Kg	2.00 Kg	長島	細い短冊	* 真空冷却(仕上げに彩りで加える)
	にんじん		5.00 g	1.91 Kg	2.00 Kg	やKS	せん切り	* 3. 肉・野菜を①で煮て調味し、水
	こまつな		5.00 g	2.18 Kg	2.20 Kg	長島	1cm幅	* 溶きでんぷんを加えてから、卵を加
	カットわかめ		0.44 g	0.16 Kg	0.16 Kg	在	戻しておく	* えふんわり仕上げる
	えのきたけ		10.00 g	4.36 Kg	4.40 Kg	やKS	3等分	* 4. 最後に②をほぐしながら加え仕
	・スープ		121.00 g	44.89 Kg	44.89 Kg			* 上げる
	鶏ガラ		9.67 g	3.59 Kg	4.00 Kg	長島		* ★卵除去別出
	食塩		0.77 g	0.29 Kg	0.00 Kg	在		*
	黒こしょう		0.02 g	7.42 g	0.00 g	在		* 仕上がり目安: 150g/人
	醤油		0.66 g	0.24 Kg	0.00 本	在		* 中心温度 °C配付時間 :
	でん粉		1.65 g	0.61 Kg	0.00 Kg	給食会	水溶き	*
【果物(樹上完熟 文旦)】								小皿* バット*手袋
	ぶたん	500.00	0.10 個	37.10 個	39.00 個	長島		3回以上流水で洗い縦1/10カット
								* 配付時間 :
【東京牛乳】								はし・スプーン
	★東京牛乳(飲用)	206.00	1.00 本	371.00 本	367.00 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]

2026年 3月23日 月曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 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	
	313	42	11	2	4					372	372.00		
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* バット*しゃもじ②				
無洗米			95.00 g	35.34 Kg	35.40 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 :				
【魚のフライ】									大皿* バット*トング				
にしんフィーレ50g(検討中)		50.00	1.00 枚	372.00 枚	372.00 枚	小島			* 1 魚に下味をつける				
食塩			0.16 g	0.06 Kg	0.00 Kg	在	下味		* 2 ①を粉類をドロ状にしたものに				
白こしょう			0.01 g	3.72 g	0.00 g	在	下味		* くぐらせ、パン粉をまぶしてこん				
米粉			0.60 g	0.22 Kg	0.00 Kg	在			* がりきつね色に揚げる(170℃)				
薄力粉			6.00 g	2.23 Kg	0.00 Kg	給食会			* (水分(濃度)は水で調整する)				
パン粉(乾燥)			8.80 g	3.27 Kg	4.00 Kg	在			* 3 ソースはあわせて加熱後フライ				
サラダ油(揚げ物用)			5.94 g	2.21 Kg	0.00 缶	給食会			* にかける 中心温度 °C配缶時間 :				
中濃ソース			3.30 g	1.23 Kg	0.00 本	給食会			*]				
ウスターソース			2.20 g	0.82 Kg	0.00 本	給食会			*]				
【五目きんぴら】									盛合* バット*トング				
にんじん			10.00 g	3.84 Kg	3.80 Kg	やKS	せん切り		* 1. 固い物から順に炒め調味して仕				
ごぼう			10.00 g	4.13 Kg	4.20 Kg	やKS	せん切り		* 上げる。				
つきこんにやく(黒)			10.00 g	3.72 Kg	3.70 Kg	小島	下茹で		*]				
たけのこ(水煮せん切り)			10.00 g	3.72 Kg	4.00 Kg	在	せん切り		* 中心温度 °C配缶時間 :				
れんこん			10.00 g	4.65 Kg	4.70 Kg	やKS	いちよう		*]				
さつま揚げ			5.00 g	1.86 Kg	2.00 Kg	長島	細い短冊		*]				
一味唐辛子			0.01 g	3.72 g	3.72 g	在			*]				
サラダ油(炒め用)			0.70 g	0.26 Kg	0.00 本	給食会			*]				
醤油			4.00 g	1.49 Kg	0.00 本	在			*]				
三温糖			1.00 g	0.37 Kg	0.00 Kg	在			*]				
清酒			1.00 g	0.37 Kg	0.00 本	小島			*]				
【具だくさんだご汁】									汁椀*大食缶*お玉2				
ほうとう風うどん			18.82 g	7.00 Kg	7000.00	在	3cm幅		* 1. だし汁をとる				
だいこん			15.00 g	6.20 Kg	6.20 Kg	やKS	いちよう		* 2. うどんは茹でて洗い、3cm幅位				
にんじん			5.00 g	1.92 Kg	2.00 Kg	やKS	いちよう		* にカットしておく				
黒こんにやく			5.00 g	1.86 Kg	2.00 Kg	協同	短冊切り		* 3. ①に具を加え煮て②を加え調味				
焼き竹輪			3.00 g	1.12 Kg	1.00 Kg	長島	短冊切り		* し、仕上げにあさつきを散らす				
生揚げ			10.00 g	3.72 Kg	3.70 Kg	協同	短冊切り		*]				
えのきたけ			10.00 g	4.37 Kg	4.40 Kg	やKS	3等分		* 仕上げ目安量 150g/人				
しめじ			10.00 g	4.13 Kg	4.20 Kg	やKS	小房に分カ		*]				
あさつき			1.36 g	0.51 Kg	0.40 Kg	やKS	小口切り		* 中心温度 °C配缶時間 :				
白味噌			4.00 g	1.49 Kg	0.00 Kg	給食会			*]				
赤味噌			4.00 g	1.49 Kg	0.00 Kg	在			*]				
醤油			1.00 g	0.37 Kg	0.00 本	在			*]				
・だし汁			70.00 g	26.04 Kg	26.04 Kg				*]				
煮干し			2.00 g	0.74 Kg	0.70 Kg	足立鯉			*]				
【果物(はるか)】									小皿* バット*手袋				
はるか		250.00	0.13 個	48.36 個	48.00 個	長島	8つ割		3回以上流水で洗い縦1/8カット 配缶時間 :				
【牛乳】									はし				
★東京牛乳(飲用)		206.00	1.00 本	372.00 本	368.00 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

2026年 3月24日 火曜日
0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-02-16 印刷

人数	大泉					合計	換算人	行事等
	教職員	給食室	保存食	その他				
	313	40	11	2	2	368	368.00	3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
【チキンピラフ】								大皿*飯バット*しゃもじ②
無洗米		72.50 g	26.68 Kg	26.70 Kg	米]		* 1. 具を炒め水分と具に分け、
食塩		0.50 g	0.18 Kg	0.00 Kg	在]		* 具、水分を釜の数に分ける
白こしょう		0.03 g	11.04 g	0.00 g	在]		* 2. さっと洗い異物がないか
サラダ油(炒め用)		1.00 g	0.37 Kg	0.00 本	給食会			* 確認後塩・コショウと1.1倍の水分
にんじん		8.50 g	3.22 Kg	3.20 Kg	やKS	色紙切り		* 量(水+①の水分)で炊く
たまねぎ		22.50 g	8.81 Kg	8.80 Kg	やKS	色紙切り		* 3. 炊きあがったら、①の具を加え
冷凍ホールコーン		5.43 g	2.00 Kg	2.00 Kg	長島	ポイル後冷		* むらし、むらなく混ぜてグリーンピ
えのきたけ		2.86 g	1.24 Kg	1.30 Kg	やKS	荒みじん		* ースを彩りて加え配缶する
マッシュルーム(水煮)		2.72 g	1.00 Kg	0.00 Kg	給食会			*
食塩		0.63 g	0.23 Kg	0.00 Kg	在			*
黒こしょう		0.03 g	11.04 g	0.00 g	在			* 中心温度 °C配缶時間 :
鶏肉モモ(こま)		30.00 g	11.04 Kg	11.00 Kg	丸愛肉			*
ベーコン		10.00 g	3.68 Kg	3.70 Kg	丸愛肉			*
白ワイン		1.13 g	0.42 Kg	0.00 本	小島			*
トマトケチャップ		12.50 g	4.60 Kg	5.00 Kg	給食会			*
グリーンピース(冷凍)		2.72 g	1.00 Kg	1.00 Kg	協同	ポイル後冷		*
【フレンチサラダ】								中皿* バット*のの字トング
キャベツ		36.00 g	15.58 Kg	15.50 Kg	やKS	せん切り		* 1 キャベツはポイル後真空冷却
きゅうり		18.00 g	6.76 Kg	6.70 Kg	やKS	せん切り		* 2 きゅうりは湯通し後真空冷却
サラダ油		2.25 g	0.83 Kg	0.00 Kg	在]		* 3 ドレッシングは混ぜ合わせる
オリーブ油		0.90 g	0.33 Kg	0.00 本	小島]		* 4 レーズンは湯通し冷却後③に
りんご酢		1.80 g	0.66 Kg	1.00 本	小島]		漬けておく
上白糖		0.27 g	0.10 Kg	0.00 Kg	給食会]		* 5 配缶直前に全て混ぜ合わせて仕
クレイジーソルト		0.27 g	0.10 Kg	0.08 Kg	在]		上げる
白こしょう		0.01 g	3.68 g	0.00 g	在]		
干しぶどう		1.09 g	0.40 Kg	0.40 Kg	長島	湯通し		* 中心温度 °C配缶時間 :
【★クリームシチュー】								どんぶり*大食缶*お玉②
サラダ油(炒め用)		0.32 g	0.12 Kg	0.00 本	給食会			* 1. 鶏ガラスープをとる
ベーコン		1.97 g	0.72 Kg	0.70 Kg	丸愛肉	短冊切り		* 2. ホワイトルーを作る
鶏肉モモ(こま)		12.00 g	4.42 Kg	4.40 Kg	丸愛肉]		* 3. 肉類を玉葱と一緒に炒める
ペビーほたて		2.72 g	1.00 Kg	1.00 Kg	喜久屋]		* 4. 芋・人参を加え炒め、きのこ類
白ワイン		0.91 g	0.33 Kg	0.00 本	小島]		* を加え炒め、①を加え煮る
たまねぎ		27.79 g	10.88 Kg	10.80 Kg	やKS	一口大		* 5. 野菜が柔らかくなったのを確認
じゃがいも		30.15 g	12.33 Kg	12.30 Kg	やKS	一口大		* してから牛乳・豆乳・ホタテ水煮・
にんじん		9.56 g	3.63 Kg	3.60 Kg	やKS	一口大		* ②を加え調味して煮込む
茹でエリンギ		2.50 g	0.92 Kg	0.00 Kg	給食会			* ※焦げないように注意
白いんげん豆ピューレ		6.25 g	2.30 Kg	2.00 Kg	給食会			* ★牛乳・乳製品除去別出(豆乳)
白いんげん豆(ゆで)		2.72 g	1.00 Kg	1.00 Kg	協同			* 6. 仕上げに生クリーム・粉チーズ
食塩		0.89 g	0.33 Kg	0.00 Kg	在			* ・ポイル後冷却したインゲン・マカ
白こしょう		0.01 g	3.68 g	0.00 g	在			* ロニを加え、味を調え仕上げる
・スープ		49.00 g	18.03 Kg	18.03 Kg				*
鶏ガラ		7.88 g	2.90 Kg	3.00 Kg	長島			* 中心温度 °C配缶時間 :
サラダ油		3.00 g	1.10 Kg	0.00 Kg	在]		*
薄力粉		3.00 g	1.10 Kg	0.00 Kg	給食会]		*
米粉		1.00 g	0.37 Kg	0.00 Kg	在	水溶き		*
★牛乳(調理用)東京牛乳		21.30 g	7.84 Kg	7.00 本	名ト一			*
無調整豆乳		12.50 g	4.18 本	4.00 本	小島			*
★生クリーム		2.00 g	0.74 Kg	1.00 Kg	名ト一			*
★ピザチーズ		2.72 g	1.00 Kg	1.00 Kg	在			*
星形米粉マカロニ		1.88 g	0.69 Kg	0.70 Kg	協同			*
冷凍国産いんげん		1.30 g	0.48 Kg	0.50 Kg	協同	ポイル後冷		*
【果物】								小皿* バット*手袋
いちご		27.00	2.00 個	736.00 個	750.00 個	長島		へたを除き3回以上流水で洗い配缶
								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	368.00 本	364.00 本	名ト一		

※アレルギー食品には記号を表示しています