

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2026年 7月 7日 火曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	155	37	11	2	100									305	305.00	I・II年無*試食会100(I年I～Ⅲ組分使用)		
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	26.08 Kg	26.00 Kg	米	]		* 1. 酢飯を作る。だし昆布を加えこ					
だし昆布							0.41 g	0.13 Kg	0.10 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	4.19 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	0.90 Kg	6.00 Kg	給食会	]		* 無く切り混ぜる					
食塩							1.48 g	0.45 Kg	2.32 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	0.96 Kg	1.00 Kg	協同	戻しておく		* 3. 卵は錦糸卵にする					
油揚げ							1.88 g	0.57 kg	0.60 kg	協同	せん切り		* ★卵除去別出					
にんじん							10.53 g	3.31 Kg	3.30 Kg	やKS	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	3.97 Kg	4.00 Kg	やKS	1/2カット		* 却する					
三温糖							2.19 g	0.67 Kg	2.00 Kg	給食会			* 5. 紅生姜・蒲焼き(酒ふり)加熱					
醤油							3.00 g	0.92 Kg	9.00 本	給食会			* 6. ①の酢飯に、2の具を混ぜる					
本みりん							2.11 g	0.64 Kg	1.33 本	在			* 7. 6のご飯の上に③④⑤をちらし					
・だし汁							2.93 g	0.89 Kg	0.89 Kg				* て配食					
★たまご							9.00 g	3.23 Kg	3.30 Kg	やKS	]		*					
三温糖							0.16 g	0.05 Kg	0.00 Kg	給食会	]		* 中心温度 ℃配缶時間 :					
食塩							0.06 g	0.02 Kg	0.00 Kg	在	]		*					
サラダ油(炒め用)							0.50 g	0.15 Kg	12.00 本	給食会	]		* *試食会(100食)1年ワゴン					
さやえんどう							1.93 g	0.65 Kg	0.70 Kg	やKS	せん切り		* *1-1(32食)セット					
紅生姜							0.95 g	0.29 Kg	5.00 袋	長島	蒸す(加熱)		* *1-2(34食)セット					
あなご(蒲焼)							11.54 g	3.52 Kg	4.00 Kg	喜久魚	]		* *1-3(34食)セット					
清酒							1.05 g	0.32 Kg	6.00 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	0.99 Kg	3.00 缶				* 一人2個付け					
鶏モモ(皮なし)30						30.00	2.00 枚	610.00 枚	616.00 枚	マル卵	]		* 1. 肉に酒をふっておく					
清酒							0.84 g	0.26 Kg	0.00 本	小島	下味		* 2. でんぷんをまぶして					
でん粉							4.25 g	1.30 Kg	10.00 Kg	在	]		* 揚げる(170℃)					
だいこん							15.60 g	5.29 Kg	5.30 Kg	やKS	おろす		* 3. 大根おろし、大根のおろし汁は					
醤油							1.69 g	0.52 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	0.56 Kg	0.00 本	在			* て水溶きでんぷんで濃度をつけ、直					
水							1.63 g	0.50 Kg	0.50 Kg				* 前に配缶する					
でん粉							0.21 g	0.06 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)							4.92 g	1.50 Kg	1.50 Kg	長島	3等分		* 1. だし汁をとる					
にんじん							4.00 g	1.26 Kg	1.30 Kg	やKS	短冊		* 2. オクラは茹でてからカット別だ					
だいこん							20.00 g	6.78 Kg	6.80 Kg	やKS	短冊		* し(板ずり用塩: g					
オクラ(別出⇒クラス食缶直前入れ)							3.00 g	1.08 Kg	1.00 Kg	やKS	小口切り		* 3. そうめんは1/3におり茹でて冷					
うすくちしょうゆ							2.00 g	0.61 Kg	2.00 本	給食会			* 却し、クラスごと食缶へ入れる					
食塩							0.10 g	0.03 Kg	0.00 Kg	在			* 4. 1で大根・人参を煮て調					
・だし汁							110.00 g	33.55 Kg	33.55 Kg				* 味し配缶後、麺をほぐす					
鯉厚削り節							1.20 g	0.37 Kg	0.40 Kg	足立鯉			* だし汁仕上がり量					
だし昆布							0.05 g	0.02 Kg	0.02 Kg	足立鯉			* (合計150g/人)お玉1目安					
													中心温度 ℃配缶時間 :					
【七夕☆フルーツポンチ】													汁碗*小食缶*お玉②					
りんご(缶詰・固)							5.74 g	1.00 缶	1.00 缶	給食会			1. シロップを作り冷却おく					
国産ミックスドフルーツ							11.48 g	2.00 Pc	2.00 Pc	給食会			2. すいかは角切					
パイン缶詰(果肉のみ)							17.70 g	3.00 缶	3.00 缶	給食会			3. 米粉マカロニはボイル後水冷					
大玉すいか(黒皮赤肉)						写真	14.75 g	1.00 個	1.00 個	長島	角切		4. それぞれ配缶し冷やしておく					
大玉すいか(金色羅皇)						写真	13.77 g	1.00 個	1.00 個	長島	角切							
星形米粉マカロニ							3.28 g	1.00 Kg	1.00 Kg	在	ボイル後水冷	中心温度 ℃配缶時間 :						
水							24.00 g	7.32 Kg	7.32 Kg		]		*					
上白糖							6.00 g	1.83 Kg	0.00 Kg	給食会	]		*					
【牛乳】													はし・スプーン小					
★東京牛乳(飲用)						206.00	1.00 本	305.00 本	298.00 本	名トー			* 試食会の盛付器具は各①					

※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 7月 8日 水曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	307	39	11	2	6							365	365.00	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						
【ゆかりご飯】								飯碗＊バット＊しゃもじ2						
無洗米			91.78 g	33.50 Kg	33.50 Kg	米		＊ 1. 1.2倍の水分量で無洗米を炊く						
もち米			2.74 g	1.00 Kg	1.00 Kg	在		＊ 2. ご飯にゆかりを加え蒸らし、む						
ゆかり			1.64 g	4.00 袋	4.00 袋	小島		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	365.00 枚	375.00 枚	長島		＊ 1 油で挽肉、キャベツ、さきい						
サラダ油（炒め用）			0.30 g	0.11 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	2.19 Kg	2.20 Kg	丸愛肉	]	＊ ・醤油・だし汁を加える						
キャベツ			20.00 g	8.59 Kg	8.60 Kg	やKS	みじん切り	＊ ★チーズ除去別揚・別出						
粉末高野豆腐			0.50 g	0.18 Kg	0.18 Kg	協同		＊						
きりいか			2.50 g	0.91 Kg	0.90 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	0.53 Kg	0.50 Kg	長島	]	＊ を調整する※皮で包むため、少しか						
ウスターソース			5.24 g	1.91 Kg	2.00 本	給食会	]	＊ ために仕上げる						
醤油			0.50 g	0.18 Kg	0.00 本	給食会		＊ 3 春巻きの皮で具を換算量包み、						
・だし汁			12.36 g	4.51 Kg	4.51 Kg			＊ 水溶き小麦粉でのり付けして、						
薄力粉			3.00 g	1.10 Kg	6.00 Kg	在		＊ 180℃の油でカラッと揚げる						
水			2.50 g	0.91 Kg	0.91 Kg		加減	＊						
								中心温度 ℃配缶時間：						
薄力粉			0.10 g	0.04 Kg	0.00 Kg	在	水溶き	＊						
水			0.50 g	0.18 Kg	0.18 Kg		]	＊						
サラダ油（揚げ物用）			3.00 g	1.10 Kg	0.00 缶			＊						
【小松菜のツナ和え】								盛合＊小バット＊トング						
こまつな			15.00 g	6.44 Kg	6.50 Kg	田倉	ボイル後冷	＊ 1. 野菜はボイル後冷却絞る						
にんじん			5.00 g	1.88 Kg	1.90 Kg	やKS	せん切り	＊ 2. ツナは蒸して汁を切る						
もやし			20.00 g	7.53 Kg	7.50 Kg	やKS	ボイル後冷	＊ 3. 豆乳から塩までをブレンダーで						
キャベツ			25.00 g	10.73 Kg	10.70 Kg	やKS	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			7.59 g	2.77 Kg	3.00 Kg	給食会		＊ 合わせる。						
サラダ油			2.20 g	0.80 Kg	1.43 Kg		]	＊ 4. 野菜・ツナドレッシングを合わ						
無調整豆乳			1.20 g	0.44 Kg	1.00 Kg	小島	]	＊ せて味を調え、最後にごまを混ぜ仕						
穀物酢			0.28 g	0.10 Kg	0.00 本	給食会	]	＊ 上げる						
三温糖			0.15 g	0.05 Kg	0.00 Kg	給食会	]	＊						
練りマスタード			0.06 g	0.02 Kg	0.02 Kg	小島	]	＊						
塩（50%）			0.08 g	0.03 Kg	0.45 Kg	在	]	＊						
醤油			0.60 g	0.22 Kg	0.00 本	給食会	]	＊ 中心温度 ℃配缶時間：						
白すり胡麻			2.00 g	0.73 Kg	0.70 Kg	長島	からいり	＊						
【胡麻キムチちゃんこ汁】								汁碗＊大食缶＊お玉②						
サラダ油（炒め用）			1.00 g	0.37 Kg	0.00 本	給食会		＊ 1. だし汁をとる						
豚ももこま切り			15.00 g	5.48 Kg	5.50 Kg	マル卵		＊ 2. 肉と根菜類を炒める						
だいこん			10.00 g	4.06 Kg	4.00 Kg	やKS	いちよう	＊ 3. ②に①など具を加え煮る						
にんじん			5.00 g	1.88 Kg	1.90 Kg	やKS	いちよう	＊						
ごぼう			1.50 g	0.61 Kg	0.60 Kg	やKS	いちよう	＊ 4. 調味してニラを加え仕上げる						
黒こんにゃく			5.00 g	1.83 Kg	2.00 Kg	協同	色紙切り	＊						
油揚げ			1.00 g	0.37 Kg	0.40 kg	協同	色紙切り	＊						
生揚げ			15.00 g	5.48 Kg	5.40 Kg	長島	さいの目	＊ 仕上がり目安量：150g/人						
ねぎ			5.00 g	3.04 Kg	3.00 Kg	やKS	小口切り	＊						
白すり胡麻			0.80 g	0.29 Kg	0.30 Kg	長島		＊ 中心温度 ℃配缶時間：						
白練り胡麻			1.60 g	0.58 Kg	1.00 瓶	長島		＊						
はくさい（キムチ漬け）			5.00 g	1.83 Kg	2.00 Kg	長島	短冊切り	＊						
にら			2.10 g	0.81 Kg	0.80 Kg	やKS	1cm幅	＊						
清酒			1.20 g	0.44 Kg	0.00 本	小島		＊						
本みりん			1.20 g	0.44 Kg	0.00 本	在		＊						
白味噌			2.00 g	0.73 Kg	3.00 Kg	給食会		＊						
赤味噌			5.60 g	2.04 Kg	2.00 Kg	給食会		＊						
・だし汁			96.00 g	35.04 Kg	35.04 Kg		]	＊						
鯉厚削り節			2.40 g	0.88 Kg	0.90 Kg	足立鯉	]	＊						
【果物（青肉メロン）1/32】								小皿＊ バット＊トング						
青肉メロン		1250.00	0.03 個	11.41 個	12.00 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】								はし						
★東京牛乳（飲用）		206.00	1.00 本	365.00 本	357.00 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

2026年 7月 9日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	466	41	11	2	7								527	527.00	(一斉委員会)
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						
【どんどろけ飯（鳥取）】									どんぶり＊ バット＊しゃもじ②						
無洗米			70.21 g	37.00 Kg	37.00 Kg	米			＊ 1. 米ともち麦を浸漬後直前に調味						
精麦			9.49 g	5.00 Kg	10.00 Kg	給食会			＊ 料を加え炊く						
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg				＊ （水分量米1.2倍もち麦2倍）						
清酒			1.43 g	0.75 Kg	0.00 本	小島			＊ 2. 油で豆腐を炒め、水分が飛び、						
醤油			1.43 g	0.75 Kg	2.87 本	在			＊ バラバラになるまでよく炒める						
ごま油			1.72 g	0.91 Kg	3.00 本	給食会	炒め油		＊ 3. ②に肉を加えて炒め、人参、ご						
絞り豆腐			13.28 g	7.00 Kg	7.00 Kg	長島			＊ ぼうを炒め、油揚げを加え調味する						
鶏肉モモ挽肉			18.00 g	9.49 Kg	9.50 Kg	マル卵			＊ 4. 炊き上がったご飯に③をむらな						
油揚げ			5.72 g	3.01 Kg	3.00 Kg	協同	せん切り		＊ くまぜて仕上げる						
にんじん			5.72 g	3.11 Kg	3.00 Kg	やKS	せん切り		＊						
ごぼう			7.15 g	4.18 Kg	4.00 Kg	やKS	さがき		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
清酒			1.43 g	0.75 Kg	0.00 本	小島			＊						
本みりん			1.43 g	0.75 Kg	0.00 本	在			＊						
醤油			2.86 g	1.51 Kg	0.00 本	在			＊						
【アブラカレイの青のり揚げ】									大皿＊大バット＊トング						
サラダ油（揚げ物用）			6.00 g	3.16 Kg	8.00 缶	給食会			＊ 1. 魚に下味をつける						
アブラカレイ		60.00	1.00 枚	527.00 枚	527.00 枚	喜久魚			＊ 2. 青のり入りのドロの魚を						
清酒			1.50 g	0.79 Kg	0.00 本	小島	下味		＊ くぐらせ揚げる						
食塩			0.08 g	0.04 Kg	0.00 Kg	在	]		＊						
白こしょう			0.01 g	5.27 g	36.91 g	在	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
あおのり			0.04 g	0.02 Kg	0.02 Kg	在	]		＊						
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg		]		＊						
薄力粉			3.11 g	1.64 Kg	1.64 Kg		]		＊						
でん粉			0.75 g	0.40 Kg	2.76 Kg		]		＊						
【らっきょう和え】									盛合＊中バット＊の字トング						
ツナフレーク			5.00 g	2.64 Kg	3.00 Kg	給食会	蒸す(加熱)		＊ 1. 野菜をボイル後冷却						
こまつな			15.60 g	9.67 Kg	9.70 Kg	田倉	1cm幅		＊ 2. らっきょうと調味料を合わせ加						
キャベツ			31.20 g	19.35 Kg	19.00 Kg	やKS	細い短冊		＊ 熱後冷却						
らっきょう(甘酢漬)			3.90 g	2.06 Kg	2.00 Kg	在	みじん切り		＊ 3. ツナは蒸して冷却						
うすくちしょうゆ			1.04 g	0.55 Kg	0.55 Kg		]		＊ 4. 直前に①を②で味付けし配缶後						
上白糖			0.52 g	0.27 Kg	0.27 Kg	在	]		＊ ③をクラスごとトッピングする						
									中心温度 ℃配缶時間 :						
【かきたま汁(わかめ玉葱)】									汁椀＊大食缶＊お玉②						
カットわかめ			0.25 g	0.13 Kg	0.46 Kg	給食会	戻しておく		＊ 1. だし汁をとる						
たまねぎ			15.00 g	8.41 Kg	8.40 Kg	やKS	横一スライス		＊ 2. 小松菜はボイル後冷却						
★たまご			15.00 g	9.30 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			0.36 g	0.19 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	52.70 Kg	52.70 Kg				＊ 仕上がり量 130g/人						
煮干し			3.04 g	1.60 Kg	1.60 Kg	在			＊ 中心温度 ℃配缶時間 :						
【果物(バレンシアオレンジ1/8)】									小皿＊小バット＊トング						
バレンシアオレンジ		200.00	0.13 個	65.88 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	527.00 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

[調理室手配表]

栄養教諭 業務責任

2026年 7月10日 金曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 印刷

大泉 教職員 給食室 保存食 その他						合計		換算人		行 事 等	
人 数	466	40	11	2	7		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			
【ジャージャー麺】								大皿＊ バット＊ トング②			
蒸し中華麺(学) 油付き			170.00 g	89.42 Kg	89.00 Kg	麺	]	＊ 1. 麺に油をまぶし、醤油で香り付			
醤油			0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	給食会	]	＊ けしてスチコンで加熱し配缶する			
もやし			24.00 g	13.01 Kg	13.00 Kg	やKS		＊ ＊小バット＊ ぎざ玉			
にんじん			6.00 g	3.26 Kg	3.20 Kg	やKS	せん切り	＊ 1. せん切り野菜は氷後冷却			
きゅうり			12.00 g	6.44 Kg	6.40 Kg	長島	せん切り	＊ ＊小食缶＊ お玉			
ごま油			0.84 g	0.44 Kg	0.96 Kg			＊ 1. 香味野菜は炒めて香りが出たら			
しょうが			0.67 g	0.44 Kg	0.50 Kg	やKS	みじん切り	＊ 他の材料を加えさらに炒め水を加え			
にんにく			0.25 g	0.14 Kg	0.20 Kg	長島	みじん切り	＊ 調味し煮る			
豚もも挽肉			21.71 g	11.42 Kg	11.50 Kg	丸愛肉		＊ 2. 水溶きでん粉で濃度をつけて、			
大豆(国産、ゆで)			9.30 g	4.89 Kg	5.00 Kg	長島	みじん切り	＊ からいりしたごまを加え仕上げる			
高野豆腐			0.27 g	0.14 Kg	0.44 Kg	給食会		＊ ＊ごま除去別出			
たけのこ(水煮せん切り)			7.00 g	3.68 Kg	4.00 Kg	給食会	みじん切り	＊			
だいこん			7.00 g	4.09 Kg	4.00 Kg	やKS	みじん切り	＊ ・中華めん			
しめじ			2.80 g	1.64 Kg	1.60 Kg	やKS	みじん切り	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :			
えのきたけ			2.64 g	1.64 Kg	1.60 Kg	やKS	みじん切り	＊ ・野菜			
ねぎ			16.74 g	14.68 Kg	14.70 Kg	やKS	みじん切り	＊ 中心温度 ℃配缶時間 :			
★白すり胡麻			1.55 g	0.82 Kg	0.80 Kg	長島	からいり	＊ ・肉味噌			
八丁味噌			4.20 g	2.21 Kg	2.70 Kg	小島		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :			
テンメンジャン			2.52 g	1.33 Kg	3.00 Kg	小島		＊			
醤油			4.20 g	2.21 Kg	0.00 本	給食会		＊			
上白糖			4.20 g	2.21 Kg	0.00 Kg	給食会		＊			
トウバンジャン			0.04 g	0.02 Kg	2.00 本	小島		＊			
食塩			0.03 g	0.02 Kg	0.00 Kg	在		＊			
水			9.60 g	5.05 Kg	5.05 Kg		加減	＊			
でん粉			2.52 g	1.33 Kg	0.00 Kg	在	水溶き	＊			
【たこあげくん】								中皿＊大バット＊のの字トング			
サラダ油(揚げ物用)			5.00 g	2.63 Kg	0.00 缶			＊ 2個/人			
じゃがいも			40.00 g	23.38 Kg	23.40 Kg	やKS	蒸す	＊ 1 じゃが芋は蒸してつぶす			
★まだこ(ゆで)下茹			10.00 g	5.26 Kg	6.00 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	8.04 Kg	8.00 Kg	やKS	荒みじん	＊ ＊たこ除去別揚・別出			
★たまご			3.15 g	1.95 Kg	2.00 Kg	やKS		＊ ＊卵除去別揚・別出			
でん粉			5.40 g	2.84 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	0.09 Kg	0.09 Kg	足立鯉	からいり	＊			
あおのり			0.18 g	0.09 Kg	0.09 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	4.26 Kg	4.00 本	給食会	]	＊ 5 配缶し、ソースと加熱した青の			
三温糖			0.27 g	0.14 Kg	0.00 Kg	給食会	]	＊ 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	2.63 Kg	2.60 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	0.33 Kg	0.00 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	4.38 Kg	4.40 Kg	やKS	荒みじん	＊			
食塩			0.44 g	0.23 Kg	0.00 Kg	在		＊			
白こしょう			0.01 g	5.26 g	0.00 g	在		＊ 仕上がり目安：140g/人			
清酒			1.80 g	0.95 Kg	0.00 本	小島		＊			
醤油			1.80 g	0.95 Kg	0.00 本	給食会		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :			
ごま油			0.20 g	0.11 Kg	0.00 Kg			＊			
・スープ			120.00 g	63.12 Kg	63.12 Kg			＊			
鶏ガラ			12.00 g	6.31 Kg	6.00 Kg	長島		＊			
【牛乳】								はし・スプーン			
★東京牛乳(飲用)		206.00	1.00 本	526.00 本	516.00 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

2026年 7月13日 月曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	466	40	11	2	7									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】													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 :					
【いかと厚揚げのチリソースかけ】													大皿＊ バット＊トング②					
サラダ油（揚げ物用）							8.00 g	4.21 Kg	0.00 缶	給食会			＊ 1. いかは下味をつけ、直前にでん					
いか 鹿の子目40 g						40.00	1.00 切	526.00 切	526.00 切	喜久魚	水溶き		＊ 粉をまぶし揚げる（2切/人）					
塩（50%）							0.15 g	0.08 Kg	0.00 Kg	在	下味		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
清酒							2.50 g	1.32 Kg	0.00 本	小島	下味		＊					
でん粉							4.00 g	2.10 Kg	0.00 Kg		]		＊ 盛合					
生揚げ						170.00	0.13 枚	68.38 枚	70.00 枚	長島	8つ割		＊ 1. 生揚げは1/8カットして天板に並					
サラダ油（炒め用）							1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	給食会			＊ べ加熱する					
にんにく							0.50 g	0.28 Kg	0.30 Kg	長島	みじん切り		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
しょうが							0.50 g	0.33 Kg	0.35 Kg	やKS	みじん切り		＊					
ねぎ							10.00 g	8.77 Kg	8.80 Kg	やKS	みじん切り		＊ 1. チリソースは香味野菜を炒め調					
トマトケチャップ							10.00 g	5.26 Kg	5.00 Kg	給食会	]		＊ 味し煮込み、水溶きでん粉で濃度を					
塩（50%）							0.10 g	0.05 Kg	0.00 Kg	在	]		＊ 加減しながらつけ味を調える					
清酒							3.00 g	1.58 Kg	0.00 本	小島	]		＊ 3. いかと厚揚げにチリソースをか					
トウバンジャン							0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	小島	]		＊ けて配缶する					
三温糖							0.30 g	0.16 Kg	0.42 Kg	在	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
水							4.50 g	2.37 Kg	2.37 Kg		]		＊					
でん粉							0.50 g	0.26 Kg	0.00 Kg		水溶き		＊					
【木耳と野菜の炒め物】													盛合＊ バット＊ぎざ玉					
サラダ油（炒め用）							2.00 g	1.05 Kg	0.00 本	給食会			＊					
にんじん							10.00 g	5.42 Kg	5.40 Kg	やKS	短冊切り		＊ 1. 小松菜はボイル後冷却					
こまつな							5.00 g	3.09 Kg	3.00 Kg	長島	3cm幅		＊ 2. 他の野菜はカット後サッとボイル					
たけのこ（水煮）							10.00 g	5.26 Kg	5.00 Kg	給食会	短冊切り		＊ 3. 野菜を炒め軽く調味し、小松菜					
キャベツ							25.00 g	15.47 Kg	15.50 Kg	やKS	短冊切り		＊ を加え加熱し味を調え仕上げる					
たまねぎ							25.00 g	13.99 Kg	14.00 Kg	やKS	短冊切り		＊					
国産きくらげ（乾）							0.50 g	0.20 Kg	0.20 Kg	在	戻し1cm幅		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
清酒							0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	小島			＊					
三温糖							0.50 g	0.26 Kg	0.00 Kg	在			＊					
醤油							1.50 g	0.79 Kg	0.00 本	在			＊					
塩（50%）							0.25 g	0.13 Kg	0.00 Kg	在	加減		＊					
黒こしょう							0.01 g	5.26 g	10.52 g	在	加減		＊					
【ヌードルスープ】													汁椀＊大食缶＊お玉②					
ウェーブワンタン							7.65 g	4.02 Kg	4.00 Kg	協同			＊ 1. がらスープをとる					
豚ももこま切り							4.20 g	2.21 Kg	2.20 Kg	マル卵			＊ 2. スープで豚肉を加熱してアクを					
にんじん							8.40 g	4.56 Kg	4.50 Kg	やKS	せん切り		＊ とりスープの一部にする					
カットわかめ							0.38 g	0.20 Kg	0.52 Kg	給食会			＊ 3. 澄んだスープに、野菜を加え加					
ねぎ							8.40 g	7.36 Kg	7.40 Kg	やKS	せん切り		＊ 熱後調味し直前にウェーブワンタンを加え					
もやし							8.40 g	4.56 Kg	4.50 Kg	やKS			＊ 加熱し仕上げる					
だいこん							6.00 g	3.51 Kg	3.50 Kg	やKS	せん切り		＊ 4. ボイル後冷却した青菜を最後に加					
醤油							3.00 g	1.58 Kg	0.00 本	在			＊ え仕上げる					
食塩							0.59 g	0.31 Kg	0.00 Kg	在			＊					
白こしょう							0.01 g	5.26 g	0.00 g	在			＊ 仕上がり量：140g/人					
ごま油							0.42 g	0.22 Kg	0.00 本	給食会			＊					
・スープ							90.00 g	47.34 Kg	47.34 Kg				＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
鶏ガラ							10.00 g	5.26 Kg	5.00 Kg	長島			＊					
こまつな							5.00 g	3.09 Kg	3.00 Kg	長島	2cm幅		＊					
【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

[調理室手配表]

栄養教諭	業務責任

2026年 7月14日 火曜日
0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	466	39	11	2	8								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							
【チーズトースト黒糖h】									大皿＊ バット＊ トング							
★黒砂糖食パン60g		88.00	0.50 枚	263.00 枚	263.00 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	263.00 枚	270.00 枚	協同			＊ 2. パンの上にチーズをのせ							
黒こしょう			0.01 g	5.26 g	0.00 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	263.00 個	263.00 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	5.14 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	0.20 Kg	長島	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＊ のの字トング							
ワンタンの皮			2.00 g	1.05 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	1.05 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	3.16 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	18.56 Kg	18.50 Kg	やKS	せん切り		＊ 冷却※海藻茹で過ぎ注意							
きゅうり			15.00 g	8.05 Kg	8.00 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	1.58 Kg	1.58 Kg		]		＊							
ごま油			0.50 g	0.26 Kg	0.00 本	給食会	]		＊							
醤油			1.00 g	0.53 Kg	0.00 本	在	]		＊							
穀物酢			3.00 g	1.58 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	在	]		＊							
白こしょう			0.02 g	10.52 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	12.70 Kg	13.00 Kg	長島			＊ 1 肉・野菜を炒め煮る							
豚ひき肉			15.00 g	7.89 Kg	7.90 Kg	マル卵			＊ 2 野菜が煮えたら、調味し							
豚もも小角切り			11.00 g	5.79 Kg	5.80 Kg	マル卵	1 cm角		＊ 最後に味を確認し仕上げる							
ベーコン			3.30 g	1.74 Kg	1.80 Kg	マル卵	1 cm角		＊							
ズッキーニ			6.76 g	3.70 Kg	3.70 Kg	長島	1 cm角		＊ 仕上がり目安 220g/人							
じゃがいも			44.00 g	25.72 Kg	25.70 Kg	やKS	1 cm角		＊							
たまねぎ			44.00 g	24.62 Kg	24.60 Kg	やKS	1 cm角		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :							
にんじん			16.50 g	8.95 Kg	4.00 Kg	やKS	1 cm角		＊							
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	8.68 Kg	3.00 缶	給食会			＊							
トマトケチャップ			4.40 g	2.31 Kg	2.00 Kg	給食会			＊							
・スープ			40.00 g	21.04 Kg	21.04 Kg				＊							
鶏ガラ			5.00 g	2.63 Kg	3.00 Kg	長島			＊							
食塩			0.55 g	0.29 Kg	0.00 Kg	在			＊							
【果物(赤肉メロン)1/32】									小皿＊ バット＊ トング							
赤肉メロン		1250.00	0.03 個	16.44 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1/3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	526.00 本	515.00 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 7月15日 水曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 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
	466	44	11	2	7							530	530.00	
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			89.18 g	47.27 Kg	47.30 Kg	米			＊ さっと洗い異物がないか確認し、					
精麦			3.80 g	2.00 Kg	2.00 Kg				＊ 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	0.38 Kg	0.40 Kg	長島	みじん切り		＊ っておく					
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	16.07 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	20.67 Kg	20.70 Kg	マル卵	]		＊ おく					
液体塩麹			0.94 g	1.00 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	5.30 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	2.43 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	2.29 Kg	2.30 Kg	やKS	みじん切り		＊ する					
にんじん			9.10 g	4.97 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（水煮せん切り）			6.20 g	3.29 Kg	3.00 Kg	給食会	みじん切り		＊ ておき、湯煎する					
高野豆腐			0.57 g	0.30 Kg	0.00 Kg	給食会	みじん切り		＊ 6. ①に水溶きでんぷんで濃度をつ					
押し豆腐			55.00 g	29.15 Kg	29.00 Kg	長島	さいの目		＊ け②を加え豆腐が崩れすぎないように					
サラダ油			0.65 g	0.34 Kg	0.00 Kg				＊ に気を付けて加え、加熱したなす、					
なす			32.50 g	19.14 Kg	19.20 Kg	長島	いちよう		＊ ニラを加え味を調えて仕上げる					
にら			8.45 g	4.71 Kg	4.70 Kg	やKS	小口1cm幅		＊					
・スープ			31.20 g	16.54 Kg	16.54 Kg	]			＊ 仕上がり目安 200g/人					
清酒			1.30 g	0.69 Kg	0.00 本	小島			＊					
三温糖			1.30 g	0.69 Kg	0.00 Kg	給食会			＊ 中心温度 ℃配缶時間：					
醤油			3.00 g	1.59 Kg	0.00 本	給食会			＊					
でん粉			3.25 g	1.72 Kg	0.00 Kg	在	水溶き		＊					
ごま油			0.78 g	0.41 Kg	0.00 Kg	]			＊					
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	0.22 Kg	長島	みじん切り		＊					
ねぎ			3.90 g	3.45 Kg	3.50 Kg	やKS	みじん切り		＊					
白味噌			4.55 g	2.41 Kg	0.00 Kg	給食会	]		＊					
テンメンジャン			3.25 g	1.72 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	5.30 g	5.30 g	小島	]		＊					
トウバンジャン			0.33 g	0.17 Kg	0.00 本	小島	]		＊					
八丁味噌			1.30 g	0.69 Kg	0.00 Kg	小島	]		＊					
食塩			0.11 g	0.06 Kg	0.00 Kg	在			＊					
【春雨スープ】									汁挽＊小食缶＊おに玉②					
ロースハム			10.00 g	5.30 Kg	5.30 Kg	丸愛肉	せん切り		＊ 1. 鶏ガラスープをとる					
えのきたけ			13.00 g	8.10 Kg	8.00 Kg	やKS	2cm幅		＊ 2. 小松菜は＊1/4後冷却					
こまつな			5.00 g	3.12 Kg	3.20 Kg	田倉	2cm幅		＊ 3. 春雨は戻して茹でておく					
にんじん			5.00 g	2.73 Kg	2.70 Kg	やKS	せん切り		＊ 4. ①にハム・野菜を加え調味					
普通はるさめ			4.00 g	2.12 Kg	2.00 Kg	給食会	1/4カット戻す		＊ 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			0.55 g	0.29 Kg	0.00 Kg	在			＊					
白こしょう			0.02 g	10.60 g	0.00 g	在			＊ 中心温度 ℃配缶時間：					
・スープ			100.00 g	53.00 Kg	53.00 Kg				＊					
鶏ガラ			13.00 g	6.89 Kg	7.00 Kg	長島			＊					
【果物（沖縄県産パイナップル1/40）大玉】									小皿＊ バット＊ トング					
沖縄県産パイナップル		1500.00	0.03 個	13.25 個	14.00 個	長島			3回以上流水で洗い大12個分1/10⇒1/4(40)					
									小さめ2個分1/10⇒1/3(30)					
									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	520.00 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]

2026年 7月16日 木曜日

0:通常献立

東京都立大泉高等学校附属中学校

2026-06-16 印刷

栄養教諭	業務責任

人数	大泉	教職員	給食室	保存食	その他							合計	換算人	行事等
	466	43	11	2	7							529	529.00	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(ミルクライス)】									大皿＊飯バット＊しゃもじ②					
無洗米			97.00 g	51.31 Kg	51.20 Kg	米	]		＊ 1. もち麦入りご飯を炊く					
精麦			3.00 g	1.59 Kg	0.00 Kg		]		＊ ★牛乳除去別炊・別出					
★牛乳(調理用) 東京牛乳			3.78 g	2.00 Kg	2.00 本	名トー			＊ 配缶時間 :					
サラダ油(炒め用)			0.78 g	0.41 Kg	0.00 本	給食会			＊ 盛合＊大食缶＊お玉②					
ベーコン			4.38 g	2.32 Kg	2.30 Kg	丸愛肉	短冊切り		＊ 2. ルーを作る					
豚ひき肉			30.00 g	15.87 Kg	16.00 Kg	丸愛肉			＊ 3. スープをとる					
大豆(国産、ゆで)			10.00 g	5.29 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	給食会	]		＊ 5. オクラは1/4後カットし生食扱					
にんにく			0.78 g	0.45 Kg	0.50 Kg	長島	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、スチームコンベク					
たまねぎ			30.00 g	16.88 Kg	16.80 Kg	やKS	一口大		＊ ションで加熱					
ズッキーニ			15.00 g	8.27 Kg	8.30 Kg	長島	いちよう		＊ 7. かぼちゃはスコンで蒸しておく					
サラダ油			0.55 g	0.29 Kg	0.00 Kg		下にまぶす		＊ 8. 肉にカレー粉を振り炒める					
なす			15.60 g	9.17 Kg	9.20 Kg	やKS	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	2.44 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	6.35 缶	6.00 缶	長島			＊ え仕上げる					
日本かぼちゃ			30.00 g	17.44 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	1.16 Kg	1.20 Kg	やKS	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	3.70 Kg	0.00 本	給食会	]		＊					
薄力粉			7.00 g	3.70 Kg	0.00 Kg	在	]		＊					
カレー粉			0.47 g	0.25 Kg	0.00 g	給食会	]		＊					
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	4.95 Kg	5.00 Kg	給食会			＊					
醤油			3.71 g	1.96 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	給食会			＊					
食塩			0.73 g	0.39 Kg	0.00 Kg	在			＊					
・スープ			46.80 g	24.76 Kg	24.76 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	1.85 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	2.94 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	8.18 Kg	8.00 Kg	やKS			＊ ながら茹でて冷却					
きゅうり			12.50 g	6.75 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	]		＊ 中心温度 ℃配缶時間 :					
★白すり胡麻			0.35 g	0.19 Kg	0.20 Kg	長島	からいり		＊					
【果物(紅小玉すいか1/32)】									小皿＊ バット＊手袋★果物除去					
★紅小玉すいか		2000.00	0.03 個	16.53 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	529.00 本	520.00 本	名トー								

※アレルギー食品には記号を表示しています