資料8

11 月 分 学 校 給 食 献 立 表（想 定）

日	曜日	小学校献立名			中学校献立名		
1	木	ちゃめし	牛乳	ほっけのいちやぼし おでん 小松菜のごまあえ	ツイストパン	牛乳	豚肉のバーベキューソースがけ 白菜のスープ フレンチサラダ　ぶどう
2	金	こどもパン	コーヒーミルク	ハンバーグのシャリアピンソース ABCスープ ごぼうサラダ	ご飯	牛乳	豆腐のナゲット（2こ） 八宝菜 ブロッコリーのにんにく醤油がけ
5	月	ごはん	牛乳	さんまのかばやき（揚げ） だいこんのみそしる ほうれん草のいそあえ　みかん	ご飯	牛乳	あじの塩こうじ焼き さわにわん 切り干し大根の炒め煮
6	火	ちゅうかめん	牛乳	ちゃんぽんめん しゃくしなまん フルーツポンチ	かてめし	牛乳	いかの黄金揚げ かき玉汁 白菜の塩昆布和え
7	水	かてめし	牛乳	いかのおうごんあげ かきたまじる はくさいのしおこんぶあえ	中華麺	牛乳	ちゃんぽんめん しゃくし菜まん フルーツポンチ
8	木	ごはん	牛乳	ほきのパリパリあげ トッポギスープ チャプチェ	食パン ・いちごジャム	牛乳	鶏肉のはちみつ焼き じゃがいもとベーコンの煮物 ほうれん草のサラダ
9	金	コッペパンスライス	牛乳	やきウィンナーケチャップだれ（2本） さつまいもシチュー みずなとツナのサラダ	ご飯	お茶	春巻き マーボー豆腐 大根のオイル漬け
12	月	ごはん	牛乳	ハヤシライス グリーンサラダ ヨーグルト	地粉うどん	牛乳	カレー南蛮 大学芋（2こ） おひたし
13	火	じごなうどん	牛乳	カレーなんばん だいがくいも（2こ） ほうれん草のおひたし	茶飯	牛乳	ほっけの一夜干し おでん 小松菜のごま和え
14	水	きなこあげパン	牛乳	ポトフ ブロッコリーのサラダ りんご	全校欠食		
15	木	ごはん	牛乳	あじのしおこうじやき さわにわん きりぼしだいこんのいためにに	ご飯	牛乳	さんまのかば焼き 豚汁 ほうれん草の磯和え　りんご
16	金	ごはん	牛乳	しゅうまい（2こ） なまあげチャーサイ はるさめサラダ	ご飯	牛乳	チキンカツ　・ソース せんべい汁 ブロッコリーのおかかあえ
19	月	ツイストパン	牛乳	ぶたにくのバーベキューソースかけ はくさいのスープ フレンチサラダ　ぶどう	ご飯	牛乳	ハヤシライス 水菜とツナのサラダ ヨーグルト
20	火	じごなうどん	牛乳	じばさんやさいたっぷりうどん ししゃものいそべあげ からしあえ	ご飯	牛乳	鶏肉の照り焼き 大根のみそ汁 里芋のそぼろ煮
21	水	ごはん	牛乳	とりにくのてりやき せんべいじる さといものそぼろに	地粉うどん	牛乳	地場産野菜たっぷりうどん ししゃもの磯辺揚げ（2本） 辛子和え
22	木	ごはん	おちゃ	はるまき マーボーどうふ だいこんのオイルづけ	コッペパンスライス	牛乳	焼きウィンナーケチャップだれ（2本） さつまいもシチュー グリーンサラダ
26	月	ごはん	牛乳	チキンカツ　・ソース せんべいじる ブロッコリーのおかかあえ	ご飯	牛乳	しゅうまい（2こ） 生揚げチャーサイ 春雨サラダ
27	火	ごはん	牛乳	ポークカレーライス ふくじんづけ りんご	ご飯	牛乳	さばのおろしソース きのこ汁 ひじきと大豆の炒め煮
28	水	ごはん	牛乳	とうふのナゲット（2こ） はっぽうさい ブロッコリーのにんにくじょうゆがけ	子どもパン	コーヒーミルク	ハンバーグのシャリアピンソース ABCスープ ごぼうサラダ
29	木	しょくパン ・いちごジャム	牛乳	とりにくのはちみつやき じゃがいもとベーコンのにもの ほうれんそうのサラダ	ご飯	牛乳	ほきのパリパリ揚げ トッポギスープ チャプチェ
30	金	ごはん	牛乳	さばのおろしソース きのこじる ひじきとだいずのいためにに	ご飯	牛乳	ポークカレーライス 福神漬け りんご

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月5日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 大根のみそ汁, さんまの蒲焼き, ほうれん草の磯あえ, みかん

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	555	372	891	245	537	497	367		60		4199
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	70	302.8	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	4199	本					
	大根のみそ汁								
	大根(根)	20	100	kg	いちょう切り				
	たまねぎ(皮むき)	20	84	kg	スライス				
	人参	5	22	kg	いちょう切り				
	豆腐(木綿)	15	64	kg	さいの目				
	油あげ	5	20	kg	縦半分の短冊切り				
	かつおだしパック	3.4	12	kg					
	米みそ(淡色辛みそ)	6	24	kg					
	米みそ(赤色辛みそ)	4	16	kg					
	みりん	1.00	2	本					
	水	120	510	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日	11月5日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 大根のみそ汁, さんまの蒲焼き, ほうれん草の磯あえ, みかん

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	555	372	891	245	537	497	367		60		4199
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	さんまの蒲焼き(揚げ)								
	さんま開き40g	1(40)	4290	こ					
	清酒(本醸造) 下味	1.0	2	本					
	食塩	0.3	1.2	kg					
	小麦粉	2	8.4	kg					
	でんぷん	2	8.4	kg					
	米白絞油	3.5	15	kg					
	三温糖	1.3	5.6	kg					
	みりん	1.7	4	本					
	清酒(本醸造) タレ	0.50	2	本					
	しょうゆ	1.4	6	kg					
	でんぷん	0.40	1.7	kg					
	水	10	43	kg					
	ほうれん草の磯和え(冷却)								
	ほうれん草	20	100	kg	2cm				
	人参	5	22	kg	千切り				
	緑豆もやし	25	108	kg					
	ゆで塩	0.30	1.2	kg					
	しょうゆ・たれ	1.6	4	本					
	三温糖・たれ タレ	0.70	3	kg					
	食塩・たれ	0.05	0.2	kg					
	素干し風焼きのり	0.7	2.9	kg	スチコン加熱				
	みかん								
	みかん	1	530	個	3回洗い				

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月5日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 沢煮椀, あじの塩こうじ焼き, 切干大根の炒め煮

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	281	441		537					3421
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	95	328.24	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	3421	本					
	沢煮椀								
	豚中肉(千切り)	18	64	kg					
	人参	8.4	30	kg	千切り				
	切りごぼう	12	40	kg					
	干ししいたけ(スライス)	0.60	2	kg	もどす				
	たけのこ(水煮)	12	4	缶	千切り				
	糸かまぼこ	12	40	kg	ほぐす				
	みずな	12	46	kg	2cm				
	清酒(本醸造)	1.2	2	本					
	みりん	1.8	4	本					
	食塩	0.96	2.8	kg					
	薄口しょうゆ	1.2	4	本					
	かつおだしパック	4.8	16	kg					
	水	150	520	kg					
	あじの塩こうじ焼き								
	あじの塩こうじ漬け	1(50)	3500	こ					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月5日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 沢煮椀, あじの塩こうじ焼き, 切干大根の炒め煮

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	281	441		537					3421
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	切干大根の炒め煮								
	さつまあげ	12	40	kg	スライス				
	油あげ	6	24	kg	縦半分に切り、5㎜幅				
	しらたき	6	20	kg	3cm				
	ゆで干しミックス	7.2	50	袋	もどす				
	干ししいたけ(スライス)	0.60	2	kg	もどす				
	しょうゆ	1.8	6.2	kg					
	かつおだしパック	0.60	2	kg					
	清酒(本醸造)	1.2	2	本					
	みりん	1.2	2	本					
	食塩	0.06	0.2	kg					
	三温糖	1.0	4	kg					
	米サラダ油	0.36	2	kg					
	水	10.1	36	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月7日(水)	牛乳(冬), かてめし, かき玉汁(豚・豆・玉・小松), イカの黄金揚げ, 白菜の塩昆布和え

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	676	555	313	892	246	538	497	366		60		4143
	欠員実施			4年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	4143	本					
	かてめし								
	かてめし	70	298.907	kg					
	かき玉汁(豚・豆・玉・小松)								
	豚中肉(千切り)	10	44	kg					
	清酒(本醸造)	1.00	2	本					
	豆腐(木綿)	10	44	kg	さいの目				
	鶏卵(生)kg	15	76	kg	割卵				
	たまねぎ(皮むき)	10	46	kg	スライス				
	小松菜	8	38	kg	2cm				
	しょうゆ	3	12	kg					
	みりん	1.00	2	本					
	食塩	0.60	2.6	kg					
	でんぷん	1.00	4	kg					
	かつおだしパック	2.5	12	kg					
	水	140	580	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月7日(水)	牛乳(冬), かてめし, かき玉汁(豚・豆・玉・小松), イカの黄金揚げ, 白菜の塩昆布和え

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	676	555	313	892	246	538	497	366		60		4143
	欠員実施			4年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	イカの黄金揚げ								
	いか切り身40g	1(40)	4330	こ					
	清酒(本醸造)	2	5	本					
	みりん 下味	0.70	2	本					
	しょうゆ・タレ	1.8	4	本					
	三温糖	1.00	4.3	kg					
	でんぷん	8	34	kg					
	米白絞油	4	17	kg					
	白菜の塩昆布和え(冷却)								
	白菜	35	158	kg	1cm				
	人参	7	30	kg	千切り				
	みずな	7	30	kg	2cm				
	ゆで塩	0.20	1.2	kg					
	しょうゆ・たれ	1.5	3	本					
	みりん タレ	0.50	2	本					
	塩昆布	0.30	1.0	kg	スチコン加熱				

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月7日(水)	牛乳(冬), ちゃんぽんめん, しゃくし菜まん, フルーツポンチ(寒天)

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	754	756	653	281	442		537					3423
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	3423	本					
	ちゃんぽんめん								
	ホット中華めん(学校配送)	1(90)	3423	こ					
	豚中肉	15.6	52	kg					
	清酒(本醸造)	1.2	2	本					
	いか短冊	12	36	kg					
	むきえび 61/70	12	36	kg					
	キャベツ	24	80	kg	短冊				
	たまねぎ(皮むき)	24	73	kg	スライス				
	干ししいたけ(スライス)	0.60	2	kg	もどす				
	人参	8	30	kg	短冊				
	黒きくらげ(乾)	0.60	2	kg	もどして、刻む				
	なると	8	28	kg	ほぐす				
	ごま油	0.60	2	本					
	ガラスープ(鶏)	8.4	12	缶					
	ガラスープ(豚)	3.6	4	缶					
	にんにく	0.36	1	kg	みじん切り				
	しょうが	0.60	2	kg	みじん切り				
	しょうゆ	3.6	12.4	kg					
	食塩	1.2	4	kg					
	こしょう(白)	0.02	0.04	kg					
	でんぷん	1.9	6.6	kg					
	水	150	520	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月7日(水)	牛乳(冬), ちゃんぽんめん, しゃくし菜まん, フルーツポンチ(寒天)

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	754	756	653	281	442		537					3423
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	しゃくし菜まん(蒸す)								
	しゃくし菜まん	1(40)	3490	こ					
	フルーツポンチ								
	ミックスドフルーツ	68	78	こ					
	カクテルゼリー	20	70	kg					
	クラッシュゼリー(マスカット)	20	140	袋					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月14日（水）	きなこ揚げパン，牛乳（冬）,ポトフ，つぼみサラダ，りんご

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	556	372	892	245	540	501	368		60		4209
	欠員実施							担外＋5					

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	牛乳（冬）								
	普通牛乳　200ml	1(206)	4252	本					
	きな粉揚げパン（米粉パン）				各クラス　角バット2個使用（1個は中学校用を使用）				
	揚げパン用米粉パン30g	1(30)	1318	こ					
	揚げパン用米粉パン40g	1(40)	1297	こ					
	揚げパン用米粉パン50g	1(50)	1582	こ					
	米白絞油	4	12	kg					
	きな粉	5	21	kg					
	三温糖	5	21	kg					
	食塩	0.01	0.04	kg					
	ポトフ								
	カットウインナー	25	105	kg					
	たまねぎ	40	175	kg	厚めスライス				
	じゃが芋（生）	40	183	kg	ひと口大				
	人参	20	85	kg	厚めいちょう切				
	セロリー	4	20	kg	スライス				
	キャベツ	35	170	kg	2cm幅				
	にんにく	0.1	0.43	kg	みじん切り				
	ブイヨン	12	49	kg					
	食塩	0.5	2.1	kg					
	こしょう（白）	0.02	0.08	kg					
	ローリエ	0.01	0.04	kg					
	オレガノ	0.01	0.04	kg					
	ぶどう酒（白）	1.0	4.2	kg					
	水	55	231	kg					

配食量	釜数	釜　クラス
		釜　クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月14日(水)	きなこ揚げパン, 牛乳(冬),ポトフ, つぼみサラダ, りんご

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	556	372	892	245	540	501	368		60		4209
	欠員実施							担外＋5					

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ブロッコリーサラダ(冷却)								
	ブロッコリー	25			小房にカット				
	にんじん	5			いちょう切り				
	とうもろこし(冷凍)	5							
	米サラダ油	1							
	米酢	1							
	三温糖・たれ　タレ	0.6							
	食塩・たれ	0.4							
	こしょう(白)	0.01							
	りんご(1/8カット)								
	りんご	1(1/8)	540	個	3回洗い				
	食塩(1kg)	0.4	1.7	kg					

配食量	釜数	釜　クラス
		釜　クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月19日(月)	牛乳(冬), ツイストパン, 白菜のスープ, 豚肉のバーベキューソースかけ, フレンチサラダ

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	676	555	312	891	245	537	497	366		60		4139
	欠員実施			3年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	4139	本					
	ツイストパン								
	ツイストパン30g	1(30)	1318	こ					
	ツイストパン40g	1(40)	1238	こ					
	ツイストパン50g	1(50)	1582	こ					
	白菜のスープ								
	短冊ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ	15	64	kg					
	白菜	30	136	kg	2cm				
	人参	7	30	kg	千切り				
	たまねぎ(皮むき)	20	90	kg	スライス				
	ブイヨン	12	16	袋					
	しょうゆ	2	8	kg					
	食塩	0.80	3	kg					
	こしょう(白)	0.02	0.04	kg					
	ぶどう酒(白)	0.70	2	本					
	水	110	460	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調理指示書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月19日(月)	牛乳(冬), ツイストパン, 白菜のスープ, 豚肉のバーベキューソースかけ, フレンチサラダ

	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
給食人員	当初予定	676	555	312	891	245	537	497	366		60		4139
	欠員実施			3年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	豚肉のバーベキューソースかけ								
	豚肉ロース切身40g	1(40)	4220	こ					
	しょうゆ	2	1	缶					
	清酒(本醸造) 下味	1.00	5	本					
	すりおろし生姜	0.70	3	本					
	でんぷん	8	34	kg					
	米白絞油	4	17	kg					
	米サラダ油	0.50	3	kg					
	ウスターソース	2.5	6	本					
	ケチャップ	4	5	袋					
	ぶどう酒(赤)	0.50	2	本					
	すりおろしりんご	0.40	2	袋					
	たまねぎ(皮むき) タレ	1.5	7	kg	スライス				
	にんにく	0.01	0.5	kg	ミキサーでする				
	パセリ(粉)	0.01	0.04	kg					
	水	10	42	kg					
	でんぷん	0.20	0.8	kg					
	三温糖	0.40	1.7	kg					
	フレンチサラダ(冷却)								
	キャベツ	25	124	kg	1cm幅				
	人参	10	43	kg	千切り				
	とうもろこし(冷凍)	5	20	kg					
	きゅうり	5	22	kg	半月スライス				
	ゆで塩	0.10	1.2	kg					
	オリーブオイル	1.00	5	本					
	食塩・たれ	0.32	1.4	kg					
	こしょう(白)・たれ タレ	0.02	0.02	kg					
	ワインビネガー	1.00	4	本					
	三温糖・たれ	0.15	1	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月19日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), ハヤシライス,水菜とツナのサラダ,ヨーグルト

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	280	441		537					3420
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	95	328.15	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	3420	本					
	ハヤシライス								
	豚中肉	24	84	kg					
	ぶどう酒(赤)	1.8	2	本					
	人参	18	64	kg	いちょう切り				
	たまねぎ(皮むき)	54	198	kg	スライス				
	にんにく	0.36	1.3	kg	みじん切り				
	しょうが	0.48	1.8	kg	みじん切り				
	ケチャップ	6	8	袋					
	ローストオニオン	4.8	16	袋					
	ハヤシフレーク	7.2	24	袋					
	ブイヨン	6	8	袋					
	中濃ソース	1.8	4	本					
	こしょう(白)	0.02	0.04	kg					
	三温糖	0.60	2	kg					
	デミグラスソース	4.8	8	袋					
	トマトソース	3.6	4	袋					
	食塩	0.60	2	kg					
	しょうゆ	0.84	2.9	kg					
	米サラダ油	0.24	1	kg					
	水	108	376	kg					
	小麦粉 ルウ	3.6	12	kg					
	バター ルウ	1.6	5	本					
	米サラダ油 ルウ	1.6	7.4	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校
実施日 11月19日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), ハヤシライス, ほうれん草オムレツ(所沢産), コロコロソテー(バターなし)

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	280	441		537					3420
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	水菜とツナのサラダ(冷却)								
	小松菜	18	76	kg	2cm				
	みずな	14.4	50	kg	2cm				
	緑豆もやし	12	40	kg					
	人参	4.8	20	kg	千切り				
	ゆで塩	0.24	1.2	kg					
	鮪フレーク 油漬	6	20	kg					
	米サラダ油	1.4	5	kg					
	穀物酢	1.4	3	本					
	食塩・たれ タレ	0.14	0.5	kg					
	こしょう・たれ	0.01	0.02	kg					
	しょうゆ・たれ	0.72	2	本					
	ヨーグルト(学校配送)								
	ヨーグルト	1(80)	3420	こ					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月26日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 豚汁(芋ぬき), 里芋コロッケ, こんにゃくのおかか煮(さつま揚げ入り)

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	555	372	891	245	537	497	366		60		4198
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	70	302.71	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	4198	本					
	せんべい汁								
	豚中肉(千切り)	10	40	kg					
	しらたき	7	28	kg	3cm				
	人参	5	20	kg	いちょう切り				
	大根(根)	10	47	kg	いちょう切り				
	白菜	15	65	kg	1cm幅				
	ねぎ	5	30	kg	小口切り				
	ほうれんそう	5	20	kg	2cm				
	しょうゆ	4	16	kg					
	清酒(本醸造)	1.00	2	本					
	みりん	0.80	2	本					
	食塩	0.20	1.8	kg					
	せんべい汁用南部煎餅	10	40	kg					
	かつおだしパック	3.5	12	kg					
	水	140	560	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日	11月26日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 豚汁(芋ぬき), 里芋コロッケ, こんにゃくのおかか煮(さつま揚げ入り)

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	675	555	372	891	245	537	497	366		60		4198
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	チキンカツ								
	鶏もも皮なし切身40g	1(40)	4290	こ					
	食塩	0.2	21	kg					
	こしょう(白)	0.03	0.13	kg					
	清酒	1.0	2	本					
	小麦粉	1.0	4	kg					
	小麦粉	5.0	21	kg					
	水			kg					
	パン粉・乾燥	10	42	kg					
	米白絞油	4							
	中濃ソース(卓上)	3	140	本	学校毎にビニール袋に入れる				
	ブロッコリーのおかか和え(冷却)								
	ブロッコリー	30	189	kg	小房にカット				
	食塩(ゆで塩)	0.2	0.8	kg					
	ごま油	0.2	0.8	kg					
	しょう油	2	8	kg					
	三温糖	0.08	0.34	kg					
	こしょう(白)	0.01	0.04	kg					
	かつお節・ふりかけ	0.2	0.8	kg	スチコン加熱				

下味

タレ

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校
実施日 11月26日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 生揚炒菜, シュウマイ18g, 春雨サラダ(人,きゅ,もやし

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	280	441		537					3420
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	95	328.15	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	3420	本					
	生揚炒菜								
	豚中肉	24	84	kg					
	生揚げ	30	108	kg	縦半分にし1cm幅				
	人参	24	85	kg	短冊				
	キャベツ	36	146	kg	短冊				
	たまねぎ(皮むき)	30	110	kg	スライス				
	たけのこ(水煮)	18	6	缶	短冊				
	干ししいたけ(スライス)	0.60	2	kg	もどす				
	しょうが	0.60	1.5	kg	みじん切り				
	ガラスープ(豚)	6	8	缶					
	米みそ(淡色辛みそ)	8.1	28	kg					
	てんめん醤	3.6	16	本					
	豆板醤	0.12	2	本					
	三温糖	0.96	3.3	kg					
	しょうゆ	1.4	5	kg					
	食塩	0.12	0.4	kg					
	清酒(本醸造)	1.2	2	本					
	米サラダ油	0.60	3	kg					
	オイスターソース	0.96	4	本					
	でんぷん	1.7	5.8	kg					
	水	36	120	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校

実施日 11月26日(月)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), 生揚炒菜, シュウマイ　春雨サラダ(人,きゅ,もやし

給食人員	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
	当初予定	753	756	653	280	441		537					3420
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	シュウマイ 2こ (蒸す)								
	ポークシューマイ	2(30)	6975	こ					
	春雨サラダ (冷却)								
	春雨	3.6	13	kg	もどす				
	短冊ハム	6	20	kg					
	人参	4.8	17	kg	千切り				
	きゅうり	12	42	kg	半月スライス				
	緑豆もやし	18	64	kg					
	ゆで塩	0.19	1.2	kg					
	三温糖・たれ	1.2	4	kg					
	米酢	2	4	本					
	ごま油 タレ	1.00	2	本					
	しょうゆ・たれ	2.4	4	本					
	こしょう・たれ	0.01	0.02	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
46g		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月29日(木)	牛乳(冬), 食パン,いちごジャム じゃがいもとベーコンの煮物, 鶏肉のはちみつ焼き, ほうれん草のサラダ

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	674	555	375	891	245	540	498	366		60		4204
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	4204	本					
	食パン								
	食パン40g	1(40)	1318	こ					
	食パン50g	1(50)	1297	こ					
	食パン60g	1(60)	1582	こ					
	いちごジャム15g	1	4220	こ	学校毎にビニール袋に入れる				
	じゃがいもとベーコンの煮物								
	短冊ｼｮﾙﾀﾞｰﾍﾞｰｺﾝ	20	84	kg					
	じゃがいも(メークイン)	50	240	kg	ひと口大				
	人参	15	70	kg	厚めいちょう切り				
	たまねぎ(皮むき)	40	186	kg	くし切り				
	とうもろこし(冷凍)	10	43	kg					
	ガラスープ(豚)	5	8	缶					
	三温糖	1.00	4.3	kg					
	しょうゆ	2	8.6	kg					
	食塩	0.20	0.9	kg					
	こしょう(白)	0.02	0.04	kg					
	ぶどう酒(白)	1.00	2	本					
	水	35	152	kg					
	米サラダ油	0.50	3	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 小学校

実施日 11月29日(木)	牛乳(冬), バターロール, じゃがいもとベーコンの煮物, 鶏肉のはちみつ焼き, ほうれん草のサラダ(人参)

給食人員	学校	伸栄小学校	美原小学校	西富小学校	上新井小学校	並木小学校	安松小学校	北秋津小学校	若松小学校		給食センター		合計
	当初予定	674	555	375	891	245	540	498	366		60		4204
	欠員実施												

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	鶏肉のはちみつ焼き								
	鶏もも肉皮なし 40g	1(40)	4290	こ					
	すりおろし生姜	0.15	1	本					
	清酒(本醸造)	2.5	6	本					
	しょうゆ 下味	2.3	1	缶					
	はちみつ	3.5	16	ビン					
	ほうれん草のサラダ(冷却)								
	ほうれん草	16	70	kg	2cm				
	短冊ハム	10	42	kg					
	人参	7	31	kg	千切り				
	緑豆もやし	18	80	kg					
	ゆで塩	0.20	1.2	kg					
	しょうゆ・たれ	1.8	4	本					
	三温糖・たれ	0.50	2	kg					
	穀物酢 タレ	0.70	2	本					
	米サラダ油	0.40	2	kg					
	食塩・たれ	0.05	0.2	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校
実施日 11月29日(木)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), トッポギスープ, ＊ホキのパリパリ揚げ, チャプチェ(ハム)

	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
給食人員	当初予定	753	533	441	279	441		535					2982
	欠員実施		担外＋6 1年欠	担外＋8 1年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ごはん11月～3月(70)								
	白飯・委託11月～3月	95	286.12	kg					
	牛乳(冬)								
	普通牛乳 200ml	1(206)	2982	本					
	トッポギスープ								
	豚中肉	12	36	kg					
	トッポギ	18	56	kg					
	にんにく	0.24	0.8	kg	みじん切り				
	しょうが	0.24	0.8	kg	みじん切り				
	豆腐(木綿)	18	54	kg	サイコロ				
	たまねぎ(皮むき)	18	58	kg	スライス				
	白菜キムチ(ごまなし)	12	36	袋					
	にら	4.8	15	kg	2cm				
	コチジャン	1.4	6	本					
	ガラスープ(豚)	12	12	缶					
	しょうゆ	4.6	13.7	kg					
	三温糖	0.48	1.4	kg					
	清酒(本醸造)	1.2	3	本					
	食塩	0.36	0.9	kg					
	水	130	390	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス

調 理 指 示 書

担当 所沢市立第三学校給食センター	学区 中学校
実施日 11月29日(木)	ごはん11月～3月(70), 牛乳(冬), トッポギスープ, ＊ホキのパリパリ揚げ, チャプチェ(ハム)

	学校	所沢中学校	向陽中学校	美原中学校	富岡中学校	中央中学校		東中学校					合計
給食人員	当初予定	753	533	441	279	441		535					2982
	欠員実施		担外＋6 1年欠	担外＋8 1年欠									

業者名	献立名/材料名	一人当りの可食量	発注及び使用量	単位	切り方				
	ホキのパリパリ揚げ								
	ホキクリスピー	1(50)	3050	こ					
	米白絞油	4.2	13	kg					
	チャプチェ								
	春雨	6	19	kg	もどす				
	短冊ハム	6	18	kg					
	人参	9	30	kg	千切り				
	緑豆もやし	14.4	40	kg					
	干ししいたけ(スライス)	0.60	1.5	kg	もどす				
	にんにく	0.36	0.8	kg	みじん切り				
	しょうが	0.24	0.8	kg	みじん切り				
	米サラダ油	0.48	2	kg					
	ガラスープ(鶏)	2.4	4	缶					
	食塩	0.05	0.1	kg					
	しょうゆ	1.8	5.4	kg					
	三温糖	0.60	1.8	kg					

配食量	釜数	釜 クラス
		釜 クラス