

令和5年8月31日(木曜日)

abiベジスープ:R5.8.31減量
ビビンバ:90% 小110g 小釜12cm
春雨サラダ:園36g 小:48g 中:60g

早子	170	早小	218	早中	134	喫食合計	小学校	
追子	43	追小	122	追中	67		低	115
				給セ	17		中	115
				高校	24		高	110
小計	213		340		242	795	340	
温食換算	170		340		315	825		

献立名	食品名	使用量	釜1	釜2	合計	発注量	備考
白米	*精白米	80	62.2	0	62.2 Kg	0 袋	
	*学校給食用強化品	0.24	186.48	0	186.48 g	0.19 Kg	
牛乳	*牛乳 @200ml	206	557	0	557 個	549 個	
	*牛乳 @180ml	0	214	0	214 個	215 個	
			釜4				
abiベジスープ	*キャベツ	11.76	9.7	0	9.7 Kg	9.7 Kg	1.5cm
	*人参@. 地元	10.31	8.5	0	8.5 Kg	0 Kg	千切り
	*とりがらスープ.	1.5	1	0	1 Kg	1 Kg	
	*ピーマン @. 地元	3.53	2.5	0	2.5 Kg	8.1 Kg	スライス
	*鶏ガラスープ(丸鶏)粉末	0.5	420	0	420 g	1 袋	
	*パプリカ	5.88	4.5	0	4.5 Kg	4 Kg	スライス
	*ブイヨングラニュール.	4	3000	0	3000 g	3 Kg	
	*理研コンソメ.	2	1650	0	1650 g	3 袋	
	*凍結全卵 @1kg.	20	17	0	17 Kg	17 Kg	
			園・小低学年	小中学年以上			
			釜 2	釜1			
ビビンバ	*ホエー豚挽肉	45	12	26	38 Kg	38 Kg	
	*ほうれんそう @生.	16.67	4.5	9.3	13.8 Kg	14 Kg	
	*人参	15.46	4.2	8.6	12.8 Kg	0 Kg	千切り
	*ぜんまいカット.	5	2	3	5 Kg	5 Kg	
	*冷カット油あげ.	3	0.8	1.7	2.5 Kg	5 袋	
	*りよくとうもやし.	25	0	0	0.75 Kg	3 袋	250袋
	*りよくとうもやし@. 1kg	0	0	0	20 Kg	20 Kg	1kg袋
	*冷凍黒千石の水煮	10	4.25	4.25	8.5 Kg	17 袋	
	*冷凍おろし生姜.	0.5	130	270	400 g	2 袋	200g袋
	*国産にんにく おろし.	0.3	80	170	250 g	1 Kg	
	*白いりごま	0.5	130	270	400 g	0 Kg	
	*醤油 @10L.	5	1.3	2.8	4.1 Kg	0 箱	
	*上白糖.	1	270	560	830 g	0 Kg	
	*オイスターソース.	0.5	0.2	0.3	0.5 Kg	1 本	
	*ごま油.	0.5	130	270	400 g	0 本	
	*豆板醤.	0.3	0	170	170 g	0 本	
	*そばつゆ @創味.	1	0.3	0.5	0.8 Kg	0 本	
	*本みりん@ 1L.	0.5	0.1	0.3	0.4 Kg	0 本	
	*米油 @1.35kg.	0.5	130	270	400 g	0 本	
			釜3				
春雨サラダ	*緑豆はるさめ 乾.	4	3.3	0	3.3 Kg	4 Kg	
	*きゅうり	15.31	12.6	0	12.6 Kg	12.6 Kg	斜め千切り
	*冷ポークハム短冊切り.	6	5	0	5 Kg	5 Kg	
	*人参	5.15	4.3	0	4.3 Kg	25.6 Kg	せん切り
	*うんしゅうみかん缶.	6	3	0	3 缶	3 缶	
	*カットわかめ	0.2	200	0	200 g	1 袋	※ 異物確認
	*笑顔香味中華ドレッシング.	4.5	4	0	4 Kg	4 Kg	