

①家庭用配付献立原稿

令和 6年 12 月分献立表 給食回数 15回

A地区	B地区	C地区																														
A地区 B地区 C地区																																
表ごはん チキンカツ 中濃ソース(袋) じゃが芋と豆のサラダ みそ野菜スープ 牛乳			表ごはん ブルコギ丼 生揚げのスープ 牛乳			表ごはん さけの塩焼き 大根のゆずポン酢 あえ かぼちゃ入り豚汁 牛乳			表ごはん ハヤシライス 白菜のスープ煮 牛乳			表ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塩だれ野菜 大根のとりみ汁 牛乳																				
●表ごはん 精白米 92 米粒麦 20kg 8			●表ごはん 精白米 97 米粒麦 20kg 8			●表ごはん 精白米 92 米粒麦 20kg 8			●表ごはん 精白米 102 米粒麦 20kg 8			●表ごはん 精白米 105																				
●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70			●チキンカツ 油(揚げ物)kg 9.1 チキンカツ(むね・皮な) 70											
●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8			●中濃ソース(袋) 中濃ソース(袋)8g 8											
●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5			●じゃが芋と豆のサラダ じゃが芋(センター) 25 きゅうり kg 8 たまねぎ 10 塩(ゆで塩) まぐろフレーク(油漬) 10 ミックスビーンズ センター(%) 10 酢 0.9 砂糖 0.2 粗塩 5kg 0.2 こしょう 1kg 0.01 ドレッシング(マヨネーズタイプ) 5		
●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15			●みそ野菜スープ 米白絞油 0.6 にんにく 0.1 豚ひき肉(もも) 20 たまねぎ 25 にんにく 15								
エネルギー 888 kcal			たんぱく質 35.6 g			エネルギー 806 kcal			たんぱく質 36.1 g			エネルギー 793 kcal			たんぱく質 38.0 g			エネルギー 871 kcal			たんぱく質 29.8 g			エネルギー 756 kcal			たんぱく質 32.7 g					
A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区			A地区 B地区 C地区								

②-1 月報

令和6年11月06日

令和6年12月	A
---------	---

給食月報

南部学校給食センター	基本単価		予定 合計額	0円
	行事食			
	実施回数	15回		

回数	実施日	献立名	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 性μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	食数 (人)	金額 (円)
1	2 (月)	麦ごはん、とり肉ののり塩から揚げ、ナムル、卵入りチゲスープ、牛乳	826	35.6	26.2	1112	322	116	2.7	4.2	320	0.48	0.61	18	4.4	2.82	5522	
2	3 (火)	ごはん、ツナそぼろ、おひたし、具だくさん！ちゃんこなべ風スープ、牛乳	834	31.4	25.7	880	359	112	3.8	3.7	344	0.33	0.47	21	4.2	2.21	4769	
3	4 (水)	ごはん、ホキフライ、中濃ソース(袋)、野菜ソテー、ほたて入りクリームスープ、牛乳	905	33.2	26.8	968	336	109	1.9	3.7	354	0.36	0.59	19	5.5	2.46	4091	
4	5 (木)	麦ごはん、冬野菜のカレー、キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ)、キャベツとじゃこの炒め煮(キャベツ)、牛乳	835	30.3	22.5	1112	320	101	2.5	4.4	285	0.79	0.53	47	8.5	2.78	4407	
5	6 (金)	麦ごはん、マーボー丼、野菜スープ、りんご、牛乳	764	32.2	16.2	1233	539	164	8.7	4.2	204	0.59	0.53	25	8.8	3.09	6272	
6	9 (月)	麦ごはん、あじの香味ソース、五目豆、かんぴょうのみそ汁、牛乳	770	33.7	20.1	1148	395	137	4.2	4.0	210	0.36	0.49	7	7.8	2.89	7055	
7	10 (火)	丸パン、カレークリームペンネ、ベジタブルスープ、フルーツポンチ、牛乳	877	33.4	26.9	1414	447	105	2.7	3.8	464	0.79	0.75	26	14.0	3.60	6225	
8	11 (水)	麦ごはん、かつおのたつた揚げ、きんぴらごぼう、とり肉と白菜のスープ、牛乳	791	40.3	18.9	1078	303	112	3.2	4.0	303	0.44	0.58	15	4.1	2.73	7057	
9	12 (木)	ごはん、ハンバーグおろしソース、じゃが芋の和風あえ、春雨スープ、牛乳	783	29.9	18.3	1198	284	90	2.3	4.0	226	0.53	0.50	25	7.4	3.06	7060	
10	13 (金)	麦ごはん、とり肉のてり焼き丼、もやし炒め、たまねぎのみそ汁、牛乳	841	32.5	24.7	1098	305	105	2.7	3.9	163	0.33	0.49	22	5.6	2.76	6530	
11	16 (月)	麦ごはん、チキンカツ、中濃ソース(袋)、じゃが芋と豆のサラダ、みそ野菜スープ、牛乳	888	35.6	26.8	1148	289	107	2.7	3.7	211	0.53	0.50	24	7.4	2.89	6642	
12	17 (火)	麦ごはん、ブルコギ丼、生揚げのスープ、牛乳	806	36.1	22.7	1117	435	116	5.8	4.8	282	0.85	0.59	24	5.5	2.84	6690	
13	18 (水)	麦ごはん、さけの塩焼き、大根のゆずポン酢あえ、かぼちゃ入り豚汁、牛乳	793	38.0	22.3	1185	380	125	4.5	3.9	302	0.58	0.56	21	6.2	2.96	6696	
14	19 (木)	麦ごはん、ハヤシライス、白菜のスープ煮、牛乳	871	29.8	26.1	1165	299	93	2.3	4.4	322	0.81	0.54	37	7.7	2.93	6699	
15	20 (金)	ごはん、豚肉と春雨のすき焼き煮、塩だれ野菜、大根のとりみ汁、牛乳	756	32.7	18.7	996	391	121	4.5	4.7	241	0.79	0.57	32	5.3	2.48	5182	

エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	穀類比	基準値				合計	12339	504.6	342.9	16850	5404	1714	54.4	61.4	4232	8.56	8.30	362	102.3	42.50	90897
					たんぱく	脂質	レチノール活	平均	823	33.6	22.9	1123	360	114	3.6	4.1	282	0.57	0.55	24	6.8	2.83	6059.8	
基準(%)	16.5	25.0	58.5	48.7	上限	40.0	27.3	0.0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.50	
充足(%)	16.4	25.0	58.6	(%)	下限	25.0	22.8	0.0	充足率(%)	99.11	98.25	99.18	114.16	80.06	95.23	80.67	136.33	94.03	114	91.67	69	97.43	113.2	

令和6年12月	B
---------	---

給食月報

南部学校給食センター	基本単価		予定 合計額	0円
	行事食			
	実施回数	15回		

回数	実施日	献立名	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 性μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	食数 (人)	金額 (円)
1	2 (月)	麦ごはん、ブルコギ丼、生揚げのスープ、牛乳	806	36.1	22.7	1117	435	116	5.8	4.8	282	0.85	0.59	24	5.5	2.84	6185	
2	3 (火)	麦ごはん、あじの香味ソース、五目豆、かんぴょうのみそ汁、牛乳	770	33.7	20.1	1148	395	137	4.2	4.0	210	0.36	0.49	7	7.8	2.89	5959	
3	4 (水)	ごはん、豚肉と春雨のすき焼き煮、塩だれ野菜、大根のとりみ汁、牛乳	756	32.7	18.7	996	391	121	4.5	4.7	241	0.79	0.57	32	5.3	2.48	5760	
4	5 (木)	麦ごはん、チキンカツ、中濃ソース(袋)、じゃが芋と豆のサラダ、みそ野菜スープ、牛乳	888	35.6	26.8	1148	289	107	2.7	3.7	211	0.53	0.50	24	7.4	2.89	4401	
5	6 (金)	麦ごはん、ハヤシライス、白菜のスープ煮、牛乳	871	29.8	26.1	1165	299	93	2.3	4.4	322	0.81	0.54	37	7.7	2.93	3911	
6	9 (月)	丸パン、カレークリームペンネ、ベジタブルスープ、フルーツポンチ、牛乳	877	33.4	26.9	1414	447	105	2.7	3.8	464	0.79	0.75	26	14.0	3.60	6670	
7	10 (火)	麦ごはん、かつおのたつた揚げ、きんぴらごぼう、とり肉と白菜のスープ、牛乳	791	40.3	18.9	1078	303	112	3.2	4.0	303	0.44	0.58	15	4.1	2.73	5776	
8	11 (水)	ごはん、ハンバーグおろしソース、じゃが芋の和風あえ、春雨スープ、牛乳	783	29.9	18.3	1198	284	90	2.3	4.0	226	0.53	0.50	25	7.4	3.06	6838	
9	12 (木)	麦ごはん、とり肉ののり塩から揚げ、ナムル、卵入りチゲスープ、牛乳	826	35.6	26.2	1112	322	116	2.7	4.2	320	0.48	0.61	18	4.4	2.82	6127	
10	13 (金)	ごはん、ツナそぼろ、おひたし、具だくさん！ちゃんこなべ風スープ、牛乳	834	31.4	25.7	880	359	112	3.8	3.7	344	0.33	0.47	21	4.2	2.21	6836	
11	16 (月)	麦ごはん、冬野菜のカレー、キャベツとじゃこの炒め煮(じゃこ)、キャベツとじゃこの炒め煮(キャベツ)、牛乳	835	30.3	22.5	1112	320	101	2.5	4.4	285	0.79	0.53	47	8.5	2.78	6627	
12	17 (火)	麦ごはん、さけの塩焼き、大根のゆずポン酢あえ、かぼちゃ入り豚汁、牛乳	793	38.0	22.3	1185	380	125	4.5	3.9	302	0.58	0.56	21	6.2	2.96	6021	
13	18 (水)	ごはん、ホキフライ、中濃ソース(袋)、野菜ソテー、ほたて入りクリームスープ、牛乳	905	33.2	26.8	968	336	109	1.9	3.7	354	0.36	0.59	19	5.5	2.46	6836	
14	19 (木)	麦ごはん、マーボー丼、野菜スープ、りんご、牛乳	764	32.2	16.2	1233	539	164	8.7	4.2	204	0.59	0.53	25	8.8	3.09	6024	
15	20 (金)	麦ごはん、とり肉のてり焼き丼、もやし炒め、たまねぎのみそ汁、牛乳	841	32.5	24.7	1098	305	105	2.7	3.9	163	0.33	0.49	22	5.6	2.76	3704	

エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	穀類比	基準値				合計	12339	504.6	342.9	16850	5404	1714	54.4	61.4	4232	8.56	8.30	362	102.3	42.50	87675
					たんぱく	脂質	レチノール活	平均																
基準(%)	16.5	25.0	58.5	48.7	上限	40.0	27.3	0.0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.50	
充足(%)	16.4	25.0	58.6	(%)	下限	25.0	22.8	0.0	充足率(%)	99.11	98.25	99.18	114.16	80.06	95.23	80.67	136.33	94.03	114	91.67	69	97.43	113.2	

②-1 月報

年間集計用(残食無し)

以下の表に月報の各月の合計行と実施回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度月報を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、合計行と実施回数を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映しない出力結果は表示されません。

	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンE μgRE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	実施回数 回
4月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
5月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
6月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
7月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
8月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
9月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
10月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
11月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
12月	12339	504.6	342.9	16850	5404	1714	54.4	61.4	4232	8.56	8.30	362	102.3	42.5	15
1月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
2月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
3月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
平均	823	33.6	22.9	1123	360	114	3.6	4.1	282	0.57	0.55	24	6.8	2.8	15

年間集計用(残食有り)

以下の表に月報の各月の合計行と実施回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度月報を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、合計行と実施回数を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映しない出力結果は表示されません。

	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンE μgRE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	実施回数 回
4月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
5月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
6月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
7月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
8月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
9月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
10月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
11月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
12月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
1月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
2月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
3月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
平均	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	0

報告書転記用

以下の欄は自動で出力されます。報告書の【様式1】へ転記してください。

栄養素名	平均提供栄養量												提供栄養量 平均	推定摂取量 平均	
	4月分	5月分	6月分	7月分	8月分	9月分	10月分	11月分	12月分	1月分	2月分	3月分			
エネルギー (kcal)	0	0	0	0	0	0	0	0	12339	0	0	0	823	#DIV/0!	
たんぱく質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	504.6	0.0	0.0	0.0	33.6	#DIV/0!	
脂質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	342.9	0.0	0.0	0.0	22.9	#DIV/0!	
食塩 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.8	0.0	0.0	0.0	1123.3	#DIV/0!	
カルシウム (mg)	0	0	0	0	0	0	0	0	5404	0	0	0	360	#DIV/0!	
マグネシウム (mg)	0	0	0	0	0	0	0	0	1714	0	0	0	114	#DIV/0!	
鉄 (mg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	54.4	0.0	0.0	0.0	3.6	#DIV/0!	
亜鉛 (mg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	61.4	0.0	0.0	0.0	4.1	#DIV/0!	
ビタミンA (レ: (μg))	0	0	0	0	0	0	0	0	4232	0	0	0	282	#DIV/0!	
ビタミンB1 (mg)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.56	0.00	0.00	0.00	0.57	#DIV/0!	
ビタミンB2 (mg)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	8.30	0.00	0.00	0.00	0.55	#DIV/0!	
ビタミンC (mg)	0	0	0	0	0	0	0	0	362	0	0	0	24	#DIV/0!	
食物繊維 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	102.3	0.0	0.0	0.0	6.8	#DIV/0!	
年間給食回数	15	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0			

②-2 月報 (8, 9月・金額有り)

令和7年02月14日

令和6年08・09月	中学校	給食月報	統一献立(中自校)	基本単価 行事食 実施回数	23回	予定 合計額	0円
------------	-----	------	-----------	---------------------	-----	-----------	----

回数	実施日	献立名	koal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	食数 (人)	金額 (円)
1	27 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、マーボー丼、中華スープ(とり肉)、牛乳	764	32.8	17.0	1167	505	147	7.9	4.2	207	0.66	0.54	14	7.7	2.95		308.95
2	28 (水)	ごはん(精白米105)、ししゃものから揚げ(2)、肉じゃが、春雨スープ、牛乳	812	33.3	20.1	1075	427	108	2.7	4.6	372	0.52	0.62	27	7.4	2.73		357.05
3	29 (木)	ごはん(精白米105)、豚肉の黒こしょう炒め(タニタ)、ごまきゅうり、野菜スープ(とり肉・中・自)、牛乳	768	33.9	21.3	1047	304	100	2.3	4.7	328	0.78	0.61	34	4.3	2.66		328.52
4	30 (金)	白パン(減塩60)、ミートポテトのチーズ焼き(豚ひき肉)(角仕切り)、ポイル野菜(コーン・もやし・キャベツ)、ごまドレッシング(8.4)、オニオンスープ、牛乳	773	32.1	30.1	1385	371	107	2.5	3.5	316	1.08	0.77	48	12.8	3.52		301.11
5	2 (月)	ごはん(精白米105)、さばの塩焼き(60・中・自)、もやしのうま煮、みそ汁(油揚げ・たまねぎ・じゃが・わかめ)、牛乳	826	30.1	28.0	981	293	105	2.7	3.6	166	0.38	0.64	23	6.4	2.48		277.3
6	3 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、ハヤシライス、キャベツのスープ煮、牛乳	892	31.5	26.8	1191	303	98	2.3	4.5	329	0.88	0.56	55	8.8	3.02		320.24
7	4 (水)	ごはん(精白米90)、ごま塩(黒いりごま)、かつおと大豆のみそがらめ(中・自)、タンメン(コーンなし)、梨(豊水1/8)、牛乳	869	37.5	22.5	1107	329	135	3.6	4.2	186	0.53	0.53	21	7.0	2.82		307.74
8	5 (木)	ターメリックライス(精白米110)(中・自)、チキンクリームライス(中・自)、ポイル野菜(キャベツ・にんじん・もやし・えだ豆)、和風ドレッシング(8.8)、牛乳	860	30.3	27.7	833	370	92	2.0	3.8	273	0.34	0.62	26	3.9	2.11		294.93
9	6 (金)	ごはん(精白米105)、ちくわの磯風味(3・減塩ちくわ)、もやし炒め(中・自)、みそ汁(豚肉・たまねぎ・なす・豆腐)、牛乳	765	28.4	17.7	1263	325	102	3.4	3.5	130	0.42	0.49	13	3.7	3.19		277.31
10	9 (月)	ごはん(精白米105)、銀ひらすのてり焼き(60)(中・自)、ごまあえ(もやし・キャベツ・にんじん)(中・自)、かきたま汁(豆腐・わかめ)、牛乳	765	35.8	21.0	979	432	134	5.1	3.8	328	0.34	0.63	21	4.4	2.45		324.91
11	10 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、高野豆腐のそぼろごはん(大豆ミート)、みそ汁(たまねぎ・とうがん・えのき・チンゲン菜)、ヨーグルト(80コアア)(中・自)、牛乳	803	33.6	17.0	1054	598	112	6.0	4.5	289	0.69	0.64	35	5.3	2.65		310.71
12	11 (水)	ごはん(精白米105)、とり肉の甘酢あえ、三色ナムル(中・自)、とうがんスープ(豚肉)、牛乳	826	36.8	22.1	919	312	106	2.3	4.0	394	0.52	0.57	39	4.3	2.34		302.99
13	12 (木)	ごはん(精白米100)、こぎつねごはんの具、きゅうりのしょうが炒め、芋煮汁、月見団子(30g・素甘)、牛乳	809	27.7	20.2	1324	422	139	4.6	3.9	357	0.35	0.46	16	5.4	3.34		349.63
14	13 (金)	麦ごはん(精白米95麦15)、夏野菜のカレー、ひじきのサラダ(ポイル野菜)もやし、ひじきのサラダ(ドレッシング)(中・自)、牛乳	873	31.6	25.6	1197	337	122	3.1	3.9	433	0.42	0.54	47	8.3	3.04		317.47
15	17 (火)	黒丸パン(60)、マカロニグラタン、ジュリエンスープ(中・自)ベーコン、牛乳	826	34.1	29.3	1399	537	98	2.4	3.5	339	0.75	0.92	35	6.3	3.54		276.3
16	18 (水)	ごはん(精白米100)、豆腐ハンバーグおろしソース(中・自)、粉ふき芋(バセリ)、わかめとえのきのスープ(和風)、牛乳	765	30.0	16.7	1218	411	118	11.3	3.5	206	0.38	0.49	34	10.9	3.10		326.2
17	19 (木)	ごはん(精白米105)、ホイコーロー(中・自)、にらたまスープ、梨(豊水1/8)、牛乳	827	36.8	24.0	1026	400	119	4.9	4.8	194	0.75	0.65	47	4.8	2.58		367.55
18	20 (金)	ごはん(精白米105)、ホキフライ(70)中・自、中濃ソース(6)、コロコロサラダ(ポイル野菜・中・自)、コロコロサラダ(ドレッシング・中・自)、ポタージュ(米粉)、牛乳	897	30.1	25.7	891	281	98	2.1	3.1	291	0.33	0.47	33	9.1	2.26		314.82
19	24 (火)	ごはん(精白米105)、あじの香味ソース(揚・しょうゆ)、五目豆 中・自、みそ汁(かんぴょう・たまねぎ・豆腐・チンゲン菜)、牛乳	847	37.9	21.7	1125	447	162	5.5	4.2	200	0.42	0.56	10	8.7	2.82		342.85
20	25 (水)	麦ごはん(精白米95麦15)、ポークカレー(スライス・中・自)、ピクルス(きゅうり)、はっこう乳(新)(180)	850	28.3	15.9	1055	311	100	10.2	4.1	246	0.77	0.46	35	13.0	2.67		284.72
21	26 (木)	ごはん(精白米105)、蒸しゅうまい(3)(中・自)、スタミナ炒め、わかめとコーンのスープ(肉あり)、牛乳	828	31.3	24.7	1144	287	100	3.6	4.4	250	0.61	0.53	16	4.2	2.91		326.93
22	27 (金)	ごはん(精白米105)、ごま塩(白いりごま)、手羽元のしょうが煮、ラタトゥイユ、ベジタブルスープ(中・自)、牛乳	828	29.8	24.7	1108	298	97	2.3	3.8	296	0.37	0.48	33	8.1	2.82		312.16
23	30 (月)	ごはん(精白米100)、さばのカレー風味(60・中・自)、塩だれ野菜(キャベツ・にんじん)中・自、ワンタンスープ(チンゲン菜)、牛乳	852	32.8	29.1	957	317	99	2.6	4.0	272	0.52	0.70	37	3.7	2.49		297.94

エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	穀類比	基準値	たんぱく	脂質	レチノール活	合計	18925	746.5	528.6	25443	8616	2597	95.3	92.0	6401	12.81	13.48	697	158.4	64.49		7228.33
	平均	823	32.5	23.0	1106	375	113	4.1	4.0	278	0.56	0.59	30	6.9	2.80									314.28	
基準(%)	16.5	25.0	58.5	50.2	上限	40.0	27.3	0.0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.50		
充足(%)	15.8	25.1	59.1	(%)	下限	25.0	22.8	0.0	充足率(%)	99.13	94.8	99.7	112.42	83.25	94.1	92	133.33	92.77	112	98.33	86.54	98.43	112		

②-2 月報 (8, 9月・金額有り)

令和7年02月14日

令和6年08・09月	中自C	給食月報	統一献立(中自校)	基本単価 行事食 実施回数	23回	予定 合計額	0円
------------	-----	------	-----------	---------------------	-----	-----------	----

回数	実施日	献立名	koal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	食数 (人)	金額 (円)
1	27 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、マーボー丼、中華スープ(とり肉)、牛乳	764	32.8	17.0	1167	505	147	7.9	4.2	207	0.66	0.54	14	7.7	2.95		308.95
2	28 (水)	ごはん(精白米105)、ししゃものから揚げ(2)、肉じゃが、春雨スープ、牛乳	812	33.3	20.1	1075	427	108	2.7	4.6	372	0.52	0.62	27	7.4	2.73		357.05
3	29 (木)	ごはん(精白米105)、豚肉の黒こしょう炒め(タニタ)、ごまきゅうり、野菜スープ(とり肉・中・自)、牛乳	768	33.9	21.3	1047	304	100	2.3	4.7	328	0.78	0.61	34	4.3	2.66		328.52
4	30 (金)	白パン(減塩60)、ミートポテトのチーズ焼き(豚ひき肉)(角仕切り)、ポイル野菜(コーン・もやし・キャベツ)、ごまドレッシング(8.4)、オニオンスープ、牛乳	773	32.1	30.1	1385	371	107	2.5	3.5	316	1.08	0.77	48	12.8	3.52		301.11
5	2 (月)	ごはん(精白米105)、さばの塩焼き(60・中・自)、もやしのうま煮、みそ汁(油揚げ・たまねぎ・じゃが・わかめ)、牛乳	826	30.1	28.0	981	293	105	2.7	3.6	166	0.38	0.64	23	6.4	2.48		277.3
6	3 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、ハヤシライス、キャベツのスープ煮、牛乳	892	31.5	26.8	1191	303	98	2.3	4.5	329	0.88	0.56	55	8.8	3.02		320.24
7	4 (水)	ごはん(精白米90)、ごま塩(黒いりごま)、かつおと大豆のみそがらめ(中・自)、タンメン(コーンなし)、梨(豊水1/8)、牛乳	869	37.5	22.5	1107	329	135	3.6	4.2	186	0.53	0.53	21	7.0	2.82		307.74
8	5 (木)	ターメリックライス(精白米110)(中・自)、チキンクリームライス(中・自)、ポイル野菜(キャベツ・にんじん・もやし・えだ豆)、和風ドレッシング(8.8)、牛乳	860	30.3	27.7	833	370	92	2.0	3.8	273	0.34	0.62	26	3.9	2.11		294.93
9	6 (金)	ごはん(精白米105)、ちくわの磯風味(3・減塩ちくわ)、もやし炒め(中・自)、みそ汁(豚肉・たまねぎ・なす・豆腐)、牛乳	765	28.4	17.7	1263	325	102	3.4	3.5	130	0.42	0.49	13	3.7	3.19		277.31
10	9 (月)	ごはん(精白米105)、銀ひらすのてり焼き(60)(中・自)、ごまあえ(もやし・キャベツ・にんじん)(中・自)、かきたま汁(豆腐・わかめ)、牛乳	765	35.8	21.0	979	432	134	5.1	3.8	328	0.34	0.63	21	4.4	2.45		324.91
11	10 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、高野豆腐のそぼろごはん(大豆ミート)、みそ汁(たまねぎ・とうがら・えのき・チンゲン菜)、ヨーグルト(80コアア)(中・自)、牛乳	803	33.6	17.0	1054	598	112	6.0	4.5	289	0.69	0.64	35	5.3	2.65		310.71
12	11 (水)	ごはん(精白米105)、とり肉の甘酢あえ、三色ナムル(中・自)、とうがらスープ(豚肉)、牛乳	826	36.8	22.1	919	312	106	2.3	4.0	394	0.52	0.57	39	4.3	2.34		302.99
13	12 (木)	ごはん(精白米100)、こぎつねごはんの具、きゅうりのしょうが炒め、芋煮汁、月見団子(30g・素甘)、牛乳	809	27.7	20.2	1324	422	139	4.6	3.9	357	0.35	0.46	16	5.4	3.34		349.63
14	13 (金)	麦ごはん(精白米95麦15)、夏野菜のカレー、ひじきのサラダ(ポイル野菜)もやし、ひじきのサラダ(ドレッシング)(中・自)、牛乳	873	31.6	25.6	1197	337	122	3.1	3.9	433	0.42	0.54	47	8.3	3.04		317.47
15	17 (火)	黒丸パン(60)、マカロニグラタン、ジュリエンスープ(中・自)ベーコン、牛乳	826	34.1	29.3	1399	537	98	2.4	3.5	339	0.75	0.92	35	6.3	3.54		276.3
16	18 (水)	ごはん(精白米100)、豆腐ハンバーグおろしソース(中・自)、粉ふき芋(バセリ)、わかめとえのきのスープ(和風)、牛乳	765	30.0	16.7	1218	411	118	11.3	3.5	206	0.38	0.49	34	10.9	3.10		326.2
17	19 (木)	ごはん(精白米105)、ホイコーロー(中・自)、にらたまスープ、梨(豊水1/8)、牛乳	827	36.8	24.0	1026	400	119	4.9	4.8	194	0.75	0.65	47	4.8	2.58		367.55
18	20 (金)	ごはん(精白米105)、ホキフライ(70)中・自、中濃ソース(6)、コロコロサラダ(ポイル野菜・中・自)、コロコロサラダ(ドレッシング・中・自)、ポターージュ(米粉)、牛乳	897	30.1	25.7	891	281	98	2.1	3.1	291	0.33	0.47	33	9.1	2.26		314.82
19	24 (火)	ごはん(精白米105)、あじの香味ソース(揚・しょうゆ)、五目豆 中・自、みそ汁(かんぴょう・たまねぎ・豆腐・チンゲン菜)、牛乳	847	37.9	21.7	1125	447	162	5.5	4.2	200	0.42	0.56	10	8.7	2.82		342.85
20	25 (水)	麦ごはん(精白米95麦15)、ポークカレー(スライス・中・自)、ピクルス(きゅうり)、はっこう乳(新)(180)	850	28.3	15.9	1055	311	100	10.2	4.1	246	0.77	0.46	35	13.0	2.67		284.72
21	26 (木)	ごはん(精白米105)、蒸しゅうまい(3)(中・自)、スタミナ炒め、わかめとコーンのスープ(肉あり)、牛乳	828	31.3	24.7	1144	287	100	3.6	4.4	250	0.61	0.53	16	4.2	2.91		326.93
22	27 (金)	ごはん(精白米105)、ごま塩(白いりごま)、手羽元のしょうが煮、ラタトゥイユ、ベジタブルスープ(中・自)、牛乳	828	29.8	24.7	1108	298	97	2.3	3.8	296	0.37	0.48	33	8.1	2.82		312.16
23	30 (月)	ごはん(精白米100)、さばのカレー風味(60・中・自)、塩だれ野菜(キャベツ・にんじん)中・自、ワンタンスープ(チンゲン菜)、牛乳	852	32.8	29.1	957	317	99	2.6	4.0	272	0.52	0.70	37	3.7	2.49		297.94

エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	穀類比	基準値			合計	18925	746.5	528.6	25443	8616	2597	95.3	92.0	6401	12.81	13.48	697	158.4	64.49		7228.33	
					たんぱく	脂質	レチノール活																		
基準(%)	16.5	25.0	58.5	50.2	上限	40.0	27.3	0.0	平均	823	32.5	23.0	1106	375	113	4.1	4.0	278	0.56	0.59	30	6.9	2.80		314.28
充足(%)	15.8	25.1	59.1	(%)	下限	25.0	22.8	0.0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.50		
									充足率(%)	99.13	94.8	99.7	112.42	83.25	94.1	92	133.33	92.77	112	98.33	86.54	98.43	112		

②-2 月報 (8, 9月・金額有り)

令和7年02月14日

令和6年08・09月	中自B	給食月報	統一献立(中自校)	基本単価 行事食 実施回数	23回	予定 合計額	0円
------------	-----	------	-----------	---------------------	-----	-----------	----

回数	実施日	献立名	koal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	食数 (人)	金額 (円)
1	27 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、マーボー丼、中華スープ(とり肉)、牛乳	764	32.8	17.0	1167	505	147	7.9	4.2	207	0.66	0.54	14	7.7	2.95		308.95
2	28 (水)	ごはん(精白米105)、ししゃものから揚げ(2)、肉じゃが、春雨スープ、牛乳	812	33.3	20.1	1075	427	108	2.7	4.6	372	0.52	0.62	27	7.4	2.73		357.05
3	29 (木)	ごはん(精白米105)、豚肉の黒こしょう炒め(タニタ)、ごまきゅうり、野菜スープ(とり肉・中・自)、牛乳	768	33.9	21.3	1047	304	100	2.3	4.7	328	0.78	0.61	34	4.3	2.66		328.52
4	30 (金)	白パン(減塩60)、ミートポテトのチーズ焼き(豚ひき肉)(角仕切り)、ポイル野菜(コーン・もやし・キャベツ)、ごまドレッシング(8.4)、オニオンスープ、牛乳	773	32.1	30.1	1385	371	107	2.5	3.5	316	1.08	0.77	48	12.8	3.52		301.11
5	2 (月)	ごはん(精白米105)、さばの塩焼き(60・中・自)、もやしのうま煮、みそ汁(油揚げ・たまねぎ・じゃが・わかめ)、牛乳	826	30.1	28.0	981	293	105	2.7	3.6	166	0.38	0.64	23	6.4	2.48		277.3
6	3 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、ハヤシライス、キャベツのスープ煮、牛乳	892	31.5	26.8	1191	303	98	2.3	4.5	329	0.88	0.56	55	8.8	3.02		320.24
7	4 (水)	ごはん(精白米90)、ごま塩(黒いりごま)、かつおと大豆のみそがらめ(中・自)、タンメン(コーンなし)、梨(豊水1/8)、牛乳	869	37.5	22.5	1107	329	135	3.6	4.2	186	0.53	0.53	21	7.0	2.82		307.74
8	5 (木)	ターメリックライス(精白米110)(中・自)、チキンクリームライス(中・自)、ポイル野菜(キャベツ・にんじん・もやし・えだ豆)、和風ドレッシング(8.8)、牛乳	860	30.3	27.7	833	370	92	2.0	3.8	273	0.34	0.62	26	3.9	2.11		294.93
9	6 (金)	ごはん(精白米105)、ちくわの磯風味(3・減塩ちくわ)、もやし炒め(中・自)、みそ汁(豚肉・たまねぎ・なす・豆腐)、牛乳	765	28.4	17.7	1263	325	102	3.4	3.5	130	0.42	0.49	13	3.7	3.19		277.31
10	9 (月)	ごはん(精白米105)、銀ひらすのてり焼き(60)(中・自)、ごまあえ(もやし・キャベツ・にんじん)(中・自)、かきたま汁(豆腐・わかめ)、牛乳	765	35.8	21.0	979	432	134	5.1	3.8	328	0.34	0.63	21	4.4	2.45		324.91
11	10 (火)	麦ごはん(精白米95麦15)、高野豆腐のそぼろごはん(大豆ミート)、みそ汁(たまねぎ・とうがん・えのき・チンゲン菜)、ヨーグルト(80 ココア)(中・自)、牛乳	803	33.6	17.0	1054	598	112	6.0	4.5	289	0.69	0.64	35	5.3	2.65		310.71
12	11 (水)	ごはん(精白米105)、とり肉の甘酢あえ、三色ナムル(中・自)、とうがんスープ(豚肉)、牛乳	826	36.8	22.1	919	312	106	2.3	4.0	394	0.52	0.57	39	4.3	2.34		302.99
13	12 (木)	ごはん(精白米100)、こぎつねごはんの具、きゅうりのしょうが炒め、芋煮汁、月見団子(30g・素甘)、牛乳	809	27.7	20.2	1324	422	139	4.6	3.9	357	0.35	0.46	16	5.4	3.34		349.63
14	13 (金)	麦ごはん(精白米95麦15)、夏野菜のカレー、ひじきのサラダ(ポイル野菜)もやし、ひじきのサラダ(ドレッシング)(中・自)、牛乳	873	31.6	25.6	1197	337	122	3.1	3.9	433	0.42	0.54	47	8.3	3.04		317.47
15	17 (火)	黒丸パン(60)、マカロニグラタン、ジュリエンスープ(中・自)ベーコン、牛乳	826	34.1	29.3	1399	537	98	2.4	3.5	339	0.75	0.92	35	6.3	3.54		276.3
16	18 (水)	ごはん(精白米100)、豆腐ハンバーグおろしソース(中・自)、粉ふき芋(バセリ)、わかめとえのきのスープ(和風)、牛乳	765	30.0	16.7	1218	411	118	11.3	3.5	206	0.38	0.49	34	10.9	3.10		326.2
17	19 (木)	ごはん(精白米105)、ホイコーロー(中・自)、にらたまスープ、梨(豊水1/8)、牛乳	827	36.8	24.0	1026	400	119	4.9	4.8	194	0.75	0.65	47	4.8	2.58		367.55
18	20 (金)	ごはん(精白米105)、ホキフライ(70)中・自、中濃ソース(6)、コロコロサラダ(ポイル野菜・中・自)、コロコロサラダ(ドレッシング・中・自)、ポターージュ(米粉)、牛乳	897	30.1	25.7	891	281	98	2.1	3.1	291	0.33	0.47	33	9.1	2.26		314.82
19	24 (火)	ごはん(精白米105)、あじの香味ソース(揚・しょうゆ)、五目豆 中・自、みそ汁(かんぴょう・たまねぎ・豆腐・チンゲン菜)、牛乳	847	37.9	21.7	1125	447	162	5.5	4.2	200	0.42	0.56	10	8.7	2.82		342.85
20	25 (水)	麦ごはん(精白米95麦15)、ポークカレー(スライス・中・自)、ピクルス(きゅうり)、はっこう乳(新)(180)	850	28.3	15.9	1055	311	100	10.2	4.1	246	0.77	0.46	35	13.0	2.67		284.72
21	26 (木)	ごはん(精白米105)、蒸しゅうまい(3)(中・自)、スタミナ炒め、わかめとコーンのスープ(肉あり)、牛乳	828	31.3	24.7	1144	287	100	3.6	4.4	250	0.61	0.53	16	4.2	2.91		326.93
22	27 (金)	ごはん(精白米105)、ごま塩(白いりごま)、手羽元のしょうが煮、ラタトゥイユ、ベジタブルスープ(中・自)、牛乳	828	29.8	24.7	1108	298	97	2.3	3.8	296	0.37	0.48	33	8.1	2.82		312.16
23	30 (月)	ごはん(精白米100)、さばのカレー風味(60・中・自)、塩だれ野菜(キャベツ・にんじん)中・自、ワンタンスープ(チンゲン菜)、牛乳	852	32.8	29.1	957	317	99	2.6	4.0	272	0.52	0.70	37	3.7	2.49		297.94

エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	穀類比	基準値			合計	18925	746.5	528.6	25443	8616	2597	95.3	92.0	6401	12.81	13.48	697	158.4	64.49		7228.33	
					たんぱく	脂質	レチノール活																		
					上限	40.0	27.3	0.0	平均	823	32.5	23.0	1106	375	113	4.1	4.0	278	0.56	0.59	30	6.9	2.80		314.28
基準(%)	16.5	25.0	58.5	50.2	下限	25.0	22.8	0.0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.50		
充足(%)	15.8	25.1	59.1	(%)					充足率(%)	99.13	94.8	99.7	112.42	83.25	94.1	92	133.33	92.77	112	98.33	86.54	98.43	112		

②-2 月報（8, 9月・金額有り）

年間集計用(残食無し)

以下の表に月報の各月の合計行と実施回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度月報を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、合計行と実施回数を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映する出力結果は表示されません。

	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンE μgRE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	実施回数 回
4月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
5月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
6月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
7月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
8月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
9月	18925	746.5	528.6	25443	8616	2597	95.3	92.0	6401	12.81	13.48	697	158.4	64.5	23
10月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
11月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
12月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
1月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
2月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
3月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
平均	823	32.5	23.0	1106	375	113	4.1	4.0	278	0.56	0.59	30	6.9	2.8	23

年間集計用(残食有り)

以下の表に月報の各月の合計行と実施回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度月報を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、合計行と実施回数を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映しない出力結果は表示されません。

	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンE μgRE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	食物繊維 g	塩分 g	実施回数 回
4月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
5月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
6月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
7月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
8月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
9月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
10月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
11月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
12月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
1月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
2月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
3月	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0
平均	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	0

報告書転記用

以下の欄は自動で出力されます。報告書の【様式1】へ転記してください。

栄養素名	平均提供栄養量												提供栄養量 平均	推定摂取量 平均	
	4月分	5月分	6月分	7月分	8月分	9月分	10月分	11月分	12月分	1月分	2月分	3月分			
エネルギー (kcal)	0	0	0	0	0	18925	0	0	0	0	0	0	823	#DIV/0!	
たんぱく質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	746.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	32.5	#DIV/0!	
脂質 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	528.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	23.0	#DIV/0!	
食塩 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	64.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1106.2	#DIV/0!	
カルシウム (mg)	0	0	0	0	0	8616	0	0	0	0	0	0	375	#DIV/0!	
マグネシウム (mg)	0	0	0	0	0	2597	0	0	0	0	0	0	113	#DIV/0!	
鉄 (mg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	95.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.1	#DIV/0!	
亜鉛 (mg)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	92.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	#DIV/0!	
ビタミンA (レ: (μg))	0	0	0	0	0	6401	0	0	0	0	0	0	278	#DIV/0!	
ビタミンB1 (mg)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	12.81	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.56	#DIV/0!	
ビタミンB2 (mg)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	13.48	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.59	#DIV/0!	
ビタミンC (mg)	0	0	0	0	0	697	0	0	0	0	0	0	30	#DIV/0!	
食物繊維 (g)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	158.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.9	#DIV/0!	
年間給食回数	23	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0			

③ 食品構成表

令和6年12月	A	給食回数 15回
---------	---	----------

食品構成表

加工食品重量が設定されている場合は、それぞれの食品群にプラスされています。

南部学校給食センター

令和6年11月06日

回数	日付	曜日	米・大麦等	パン	めん	小麦粉及びその製品	いも及びでん粉類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	牛乳	乳類	油脂類						
1	2	月	100				11.5			6.5	1.4	33	91.32			0.5			90	15	206		5.1						
2	3	火	114.22				1.23	2.5		28		40.45	105.23				46		25.34		206								
3	4	水	104			21	20					37	70				62		19.4		266		10.2						
4	5	木	110			5.8	35	2				30	182.9					3	60		206		6.75						
5	6	金	110				2.8	1.3		119.2		19	69.5	28.75					40		206		1.65						
6	9	月	105				15	3.8	25	29.6		20	56.26			4	60		10		206		3.92						
7	10	火		60		27	25.65	8.64	15			57	85.2	60					40		256	9.5	4.15						
8	11	水	100				25.9	1.5			0.8	34	68				70		36		206		4.7						
9	12	木	100				62	1				23	59			1.6	0.5		63		206		0.4						
10	13	金	105				31	1.8		16.6	0.6	11	112					73.6		206		4							
11	16	月	100			21.35	26.5	0.2	10	10		20	78.1				10		62		206		10						
12	17	火	105				1.3	1.8		35	1.5	38	100.4						85		206		1.8						
13	18	水	100				10.02	0.51		46		45	65	0.89			60		38.03		206		0.6						
14	19	木	110			6.4	35	0.1				42	144.6						64.8		206	3.9	7						
15	20	金	105				6	1.9		35	1.2	25	114		8				75		206		1.3						
合計			1468.22	60		81.55	308.9	27.05	50	325.9	5.5	474.45	1401.51	89.64	8	6.1	308.5	3	782.17	15	3200	13.4	61.57						
平均			97.88	4		5.44	20.59	1.8	3.33	21.73	0.37	31.63	93.43	5.98	0.53	0.41	20.57	0.2	52.14	1	213.33	0.89	4.1						
基準値			100.3	92.4		9	35	4	6	18	3.5	35	82	40	4	4	21	3.5	19	12	206	6	4						
充足率(%)			97.59	4.33		60.44	58.83	45	55.5	120.72	10.57	90.37	113.94	14.95	13.25	10.25	97.95	5.71	274.42	8.33	103.56	14.83	102.5						

③ 食品構成表

令和6年12月	B	給食回数 15回
---------	---	----------

食品構成表

加工食品重量が設定されている場合は、それぞれの食品群にプラスされています。

南部学校給食センター

令和6年11月06日

回数	日付	曜日	米・大麦等	パン	めん	小麦粉及びその製品	いも及びでん粉類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	牛乳	乳類	油脂類						
1	2	月	105				1.3	1.8		35	1.5	38	100.4						85		206		1.8						
2	3	火	105				15	3.8	25	29.6		20	56.26			4	60		10		206		3.92						
3	4	水	105				6	1.9		35	1.2	25	114		8				75		206		1.3						
4	5	木	100			21.35	26.5	0.2	10	10		20	78.1				10		62		206		10						
5	6	金	110			6.4	35	0.1				42	144.6						64.8		206	3.9	7						
6	9	月		60		27	25.65	8.64	15			57	85.2	60					40		256	9.5	4.15						
7	10	火	100				25.9	1.5			0.8	34	68				70		36		206		4.7						
8	11	水	100				62	1				23	59			1.6	0.5		63		206		0.4						
9	12	木	100				11.5			6.5	1.4	33	91.32			0.5			90	15	206		5.1						
10	13	金	114.22				1.23	2.5		28		40.45	105.23					46		25.34		206							
11	16	月	110			5.8	35	2				30	182.9					3	60		206		6.75						
12	17	火	100				10.02	0.51		46		45	65	0.89				60		38.03		206		0.6					
13	18	水	104			21	20					37	70					62		19.4		266		10.2					
14	19	木	110				2.8	1.3		119.2		19	69.5	28.75					40		206		1.65						
15	20	金	105				31	1.8		16.6	0.6	11	112						73.6		206		4						
合計			1468.22	60		81.55	308.9	27.05	50	325.9	5.5	474.45	1401.51	89.64	8	6.1	308.5	3	782.17	15	3200	13.4	61.57						
平均			97.88	4		5.44	20.59	1.8	3.33	21.73	0.37	31.63	93.43	5.98	0.53	0.41	20.57	0.2	52.14	1	213.33	0.89	4.1						
基準値			100.3	92.4		9	35	4	6	18	3.5	35	82	40	4	4	21	3.5	19	12	206	6	4						
充足率(%)			97.59	4.33		60.44	58.83	45	55.5	120.72	10.57	90.37	113.94	14.95	13.25	10.25	97.95	5.71	274.42	8.33	103.56	14.83	102.5						

③ 食品構成表

年間集計用(残食無し)

以下の表に食品構成表の各月の合計行と実績回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度食品構成表を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、**合計行と実績回数**を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映しない出力結果は表示されません。

	米・大麦等	パン	麺	小麦粉及びその製品	芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	牛乳	乳類	油脂類				実績回数
4月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12月	1468.22	60	0	81.55	308.9	27.05	50	325.9	5.5	474.45	1401.51	89.64	8	6.1	308.5	3	782.17	15	3200	13.4	61.57	0	0	0	15
1月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
平均	97.88	4.00	0.00	5.44	20.59	1.80	3.33	21.73	0.37	31.63	93.43	5.98	0.53	0.41	20.57	0.20	52.14	1.00	213.33	0.89	4.10	0.00	0.00	0.00	15

年間集計用(残食有り)

以下の表に食品構成表の各月の合計行と実績回数を貼り付けています。Excelのマクロが有効でない場合は正しく貼り付けできません。その場合はもう一度食品構成表を出力してExcelのマクロを有効にするか、もしくは、**合計行と実績回数**を手入力で貼り付けてください。※残食率を反映しない出力結果は表示されません。

	米・大麦等	パン	麺	小麦粉及びその製品	芋及びでんぷん類	砂糖類	豆類	豆製品類	種実類	緑黄色野菜類	その他野菜類	果物類	きのこ類	藻類	魚介類	小魚類	肉類	卵類	牛乳	乳類	油脂類				実績回数	
4月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
6月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
8月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
11月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
3月	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
平均	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	0

報告書転記用

以下の欄は自動で出力されます。報告書の【様式 2】3項へ転記してください。

区分	提供量 (g)
米・大麦等	97.9
パン	4.0
麺	0.0
小麦粉及びその製品	5.4
芋及びでんぷん類	20.6
砂糖類	1.8
豆類	3.3
豆製品類	21.7
種実類	0.4
緑黄色野菜類	31.6
その他野菜類	93.4
果物類	6.0
きのこ類	0.5
藻類	0.4
魚介類	20.6
小魚類	0.2
肉類	52.1
卵類	1.0
牛乳	213.3
乳類	0.9
油脂類	4.1

④献立使用食品一覧表

令和6年12月

A 献立使用食品一覧

件数 122

令和6年11月06日

群	色	コード	食品名	調理単位	換算量(g)	桁	発注単位	換算量(g)	桁	契約	納入日	予備	保存	加工	A	B
06	黄	01010A1	片栗粉 5kg	kg	1,000.00	整	在庫 袋	5,000.00	整	他	999日前				○	
06	黄	01021A1	片栗粉(揚げ物)センター	kg	1,000.00	1	在庫 袋	5,000.00	整		999日前				○	
06	黄	01121A1	春雨(カット)	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
06	黄	01140C1	カットこんにゃく(白) 細切り	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
06	黄	01140D1	カットこんにゃく(白) サイコロ	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
06	黄	01140F1	カットこんにゃく(白) 色紙	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
06	黄	01151A1	じゃが芋(センター)	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
17	赤	03090B1	プロセスチーズ 1kg	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
20	赤	05212A1	りんごM(皮付き・生) 8カット	個付 個	250.00	整	個	250.00	整		1日前	1.0			○	
01	黄	05281A1	丸パン減塩(袋) 60g	個付 袋	60.00	整	袋	60.00	整						○	
22	緑	06021A1	えのきたけ(冷凍)	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06090A1	キャベツ	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
19	緑	06100A1	きゅうり kg	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
19	緑	06130B1	きざみかんぴょう 2×1	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06156A1	太切り干し大根(機械干し)	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06200A1	ごぼう	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06230A1	しょうが	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	1		1日前		○		○	
19	緑	06340A1	たまねぎ	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06350A1	大根	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
18	緑	06370A1	チンゲン菜	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整						○	
18	緑	06411A1	トマト水煮(ダイスカット) 袋	kg	1,000.00	整	袋	5,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06420A1	長ねぎ kg	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
18	緑	06440A1	にら	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整						○	
18	緑	06450A1	にんじん	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06460A1	にんにく	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	1		1日前		○		○	
19	緑	06480A1	白菜	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
19	緑	06495A1	白菜刻みキムチ センター(冷凍) 1kg	kg	1,000.00	1	袋	1,000.00	整		1日前			○	○	
18	緑	06540A1	ほうれん草	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
19	緑	06600A1	もやし	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
19	緑	06650A1	キャベツ(市内産)	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整						○	
18	緑	06700A1	にんじん(市内産)	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06710A1	大根(市内産)	kg	1,000.00	1	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06750A1	長ねぎ(市内産)	kg	1,000.00	2	kg	1,000.00	整		1日前				○	
19	緑	06840A1	白菜(市内産)	kg	1,000.00	2	kg	1,000.00	整						○	
20	緑	08131A1	ゆずピューレ(冷凍)	kg	1,000.00	整	袋	1,000.00	整		1日前			○	○	
20	緑	08191A1	ミックスフルーツ(ラムコン)	個	3,000.00	整	個	3,000.00	整		1日前				○	
21	赤	09010A1	あおさ 50g	kg	1,000.00	2	袋	50.00	整		1日前				○	
25	赤	09100B1	こんぶ(だし用) 0.5kg	kg	1,000.00	1	袋	500.00	整		1日前				○	
09	黄	09120B1	白いりごま kg	kg	1,000.00	整	kg	1,000.00	整		1日前				○	

⑤ 予定献立表

令和●年●月●日(月)	予定献立表
-------------	-------

南部学校給食センター	低	0	中	0	高	5522	職員	426	種別	マイナス	プラス	総数	5522
A	低	0	高	5522	426	103	52	換算数	5522				

令和6年11月06日

小:小麦 そ:そば 乳:乳・乳製品 豆:大豆 落:落花生 卵:加熱卵 生:生卵 〇:ごま

料理名	加	コード	食品名	可食量	廃棄率	使用量	調理量	kcal	たんぱく	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	VB1	VB2	VC	食物繊維	塩分	予定単価	予定業者		
				g	%	g	g	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g	(g単価)			
D010116 麦ごはん																									
		18040A	精白米	92	0	92	0 kg	329	5.6	0.8	1	5	21	0.7	1.3	0	0.07	0.02	0	0.5	0.0	0.43	神奈川県学校給食		
		18070B	米粒麦 20kg	8	0	8	0 kg	27	0.6	0.2	0	1	2	0.1	0.1	0	0.02	0.00	0	0.7	0.0	0.31	神奈川県学校給食		
料理計 吸水後 100.00g				100		100		357	6.2	1.0	1	6	23	0.8	1.4	0	0.09	0.02	0	1.2	0.0	0			
D320270 とり肉ののり塩から揚げ																									
		25020B	油(揚げ物) kg	3.5	40	5.83	0 kg	32	0.0	3.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.46	●●商事(株)		
		15082E	とり肉(皮つき)セ 3×3×1	70	0	70	0 kg	123	13.3	7.1	36	4	17	0.4	0.8	20	0.07	0.09	2	0.0	0.1	1.21	●●商事(株)		
		21175A	粗塩 5kg	0.5	0	0.5	0 kg	0	0.0	0.0	190	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	0.19	△△		
		21110B	こしょう 1kg	0.03	0	0.03	0 kg	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	3.42	△△		
		21140B	酒 1.8L	0.96	0	0.96	0 kg	1	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.31	●●商事(株)		
		21150A	しょうゆ	0.96	0	0.96	0 kg	1	0.1	0.0	55	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.16	△△		
		09010A	あおさ 50g	0.5	0	0.5	0 kg	1	0.1	0.0	20	2	16	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.2	0.1	6	×屋		
		01021A	片栗粉(揚げ物)センター	10.5	0	10.5	0 kg	35	0.0	0.0	0	1	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.28	△△		
料理計 吸水後 86.95g				86.95		89.28		192	13.5	10.6	301	8	34	0.5	0.8	21	0.07	0.09	2	0.2	0.8	0			
D600141 ナムル																									
		06600A	もやし	50	1	50.51	0 kg	8	1.1	0.0	4	8	6	0.2	0.2	0	0.02	0.03	5	0.8	0.0	0.16	南部センター青果		
		06450A	にんじん	10	10	11.11	0 kg	4	0.1	0.0	3	3	1	0.0	0.0	69	0.01	0.01	1	0.2	0.0	0.28	南部センター青果		
		29151A	ほうれん草(冷凍・カット)	10	0	10	0 kg	3	0.3	0.1	1	7	4	0.1	0.1	45	0.01	0.01	2	0.4	0.0	0.58	●●商事(株)		
		21180A	塩(ゆで塩)	0	0	0	0 kg	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.08	△△		
		25050B	ごま油 1.65L	1	0	1	0 kg	9	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.91	△△		
		06460A	にんにく	0.07	20	0.09	0 kg	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	3.2	南部センター青果		
		21175A	粗塩 5kg	0.36	0	0.36	0 kg	0	0.0	0.0	137	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4	0.19	△△		
		21380A	みりん 1.8L/本	0.1	0	0.1	0 本	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.25	△△		
		21261A	がらすープ(ポーク&チキン)	0.2	0	0.2	0 kg	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.82	◎◎食品		
	こ	09120B	白いりごま kg	0.7	0	0.7	0 kg	4	0.1	0.4	0	8	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.8	〇〇商事(有)		
	こ	09121A	すりごま(白)	0.7	0	0.7	0 kg	4	0.1	0.4	0	8	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0.88	〇〇商事(有)		
料理計 吸水後 73.13g				73.13		74.77		32	1.7	1.8	145	35	16	0.5	0.3	114	0.04	0.05	8	1.5	0.4	0			
D550655 卵入りチゲスープ																									
		25050B	ごま油 1.65L	0.6	0	0.6	0 kg	6	0.0	0.6	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.91	△△		
		15202D	豚肉(もも)セ 5×3×0.3	10	0	10	0 kg	15	2.2	0.6	5	0	3	0.1	0.2	0	0.09	0.02	0	0.0	0.0	1.59	◎◎食品		
		15152D	豚肉(肩)セ 5×3×0.3	10	0	10	0 kg	22	1.9	1.5	5	0	2	0.1	0.3	1	0.07	0.02	0	0.0	0.0	1.53	◎◎食品		
		06495A	白菜刻みキムチ センター(冷凍) 1kg	10	0	10	0 kg	5	0.1	0.1	77	5	2	0.1	0.0	5	0.00	0.00	1	0.2	0.2	0.86	●●商事(株)		
		21370A	水	0	0	0	0 cc	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0			
		06156A	太切り干し大根(機械干し)	2.5	0	2.5	0 kg	8	0.2	0.0	5	13	4	0.1	0.1	0	0.01	0.01	1	0.5	0.0	2.9	神奈川県学校給食		
		06450A	にんじん	10	10	11.11	0 kg	4	0.1	0.0	3	3	1	0.0	0.0	69	0.01	0.01	1	0.2	0.0	0.28	南部センター青果		
		06480A	白菜	20	6	21.28	0 kg	3	0.2	0.0	1	9	2	0.1	0.0	2	0.01	0.01	4	0.3	0.0	0.21	南部センター青果		
		21175A	粗塩 5kg	0.3	0	0.3	0 kg	0	0.0	0.0	114	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	0.19	△△		
		21261A	がらすープ(ポーク&チキン)	1.2	0	1.2	0 kg	1	0.1	0.0	1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.82	◎◎食品		
		19010B	赤みそ 5kg	6.5	0	6.5	0 kg	13	0.7	0.4	264	8	5	0.3	0.1	0	0.00	0.01	0	0.3	0.7	0.27	◎◎食品(株)		
		21290A	テンメンジャン	2	0	2	0 kg	6	0.1	0.3	47	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0.86	△△		
		21060B	オイスターソース 1.2kg	0.8	0	0.8	0 kg	1	0.1	0.0	36	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	1.2	◎◎食品		
		01010A	片栗粉 5kg	1	0	1	0 kg	3	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0.28	△△		
		卵	26011B	冷蔵液卵 10kg/袋	15	0	15	0 kg	23	1.9	1.6	21	8	2	0.3	0.2	21	0.01	0.06	0	0.0	0.1	0.35	◎◎食品	
		06440A	にら	3	5	3.16	0 kg	1	0.1	0.0	0	1	1	0.0	0.0	9	0.00	0.00	1	0.1	0.0	1.09	南部センター青果		
料理計 吸水後 101.65g				92.9		95.45		108	7.4	5.0	580	47	22	0.9	0.9	106	0.20	0.14	7	1.6	1.5	0			
D220010 牛乳																									
		乳	10010A	飲用牛乳 200cc	206	0	206	0 本	138	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2	0.28	神奈川県学校給食	
料理計 吸水後 206.00g				206		206		138	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2	0			
穀類比	エネルギー比	たんぱく質	脂質	炭水化物	567.73g 558.98g		合計		826	35.6	26.2	1112	322	116	2.7	4.2	320	0.48	0.61	18	4.4	2.8	1人当たり¥	0.05	
47.8%	基準(%)	16.5	25	58.5	下限	25	22.8	0	基準値	830	34.2	23.1	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5	総額¥	283.27
	充足(%)	17.2	28.6	54.2	上限	40	27.3	0	充足率(%)	99.52	104.03	113.84	113.01	71.56	97.03	60.44	141.33	106.6	96	101.67	52.77	62.86	112.8		

令和●年●月●日(月)

給食日報

南部学校給食センター	低	0	中	0	高	5,522	職員	個付牛乳		総数	5,522
A	低	0			高	5,522	426	103	52	換算数	5,522

令和6年11月06日

料理名/食品名	使用量 g	可食量 g	摂取量 g	kcal kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活 μgRAE	VB1 mg	VB2 mg	VC mg	塩分 g	食物繊維 g	総使用量	単価 (円)	総金額 (円)	納入業者	残食率 %
麦ごはん																						0
精白米	92	92	92	329	5.6	0.8	1	5	21	0.7	1.3	0	0.07	0.02	0	0.0	0.5	0 kg	430	0	神奈川県学校給食	
米粒麦 20kg	8	8	8	27	0.6	0.2	0	1	2	0.1	0.1	0	0.02	0.00	0	0.0	0.7	0 kg	314	0	神奈川県学校給食	
料理計	100	100	100	357	6.2	1.0	1	6	23	0.8	1.4	0	0.09	0.02	0	0.0	1.2		0	0		
とりのり塩から揚げ																						0
油(揚げ物) kg	5.83	3.5	3.5	32	0.0	3.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	460	0	◎◎商事(株)	
とり肉(皮つき)セ 3×3×1	70	70	70	123	13.3	7.1	36	4	17	0.4	0.8	20	0.07	0.09	2	0.1	0.0	0 kg	1210	0	◎◎商事(株)	
粗塩 5kg	0.5	0.5	0.5	0	0.0	0.0	190	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.0	0 kg	191	0	△△	
こしょう 1kg	0.03	0.03	0.03	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	3420	0	△△	
酒 1.8L	0.96	0.96	0.96	1	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	313	0	◎◎商事(株)	
しょうゆ	0.96	0.96	0.96	1	0.1	0.0	55	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0 kg	162	0	△△	
あおさ 50g	0.5	0.5	0.5	1	0.1	0.0	20	2	16	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.2	0 kg	6000	0	●●屋	
片栗粉(揚げ物)センター	10.5	10.5	10.5	35	0.0	0.0	0	1	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	278	0	△△	
料理計	89.28	86.95	86.95	192	13.5	10.6	301	8	34	0.5	0.8	21	0.07	0.09	2	0.8	0.2		0	0		
ナムル																						0
もやし	50.51	50	50	8	1.1	0.0	4	8	6	0.2	0.2	0	0.02	0.03	5	0.0	0.8	0 kg	160	0	南部センター青果	
にんじん	11.11	10	10	4	0.1	0.0	3	3	1	0.0	0.0	69	0.01	0.01	1	0.0	0.2	0 kg	280	0	南部センター青果	
ほうれん草(冷凍・カット)	10	10	10	3	0.3	0.1	1	7	4	0.1	0.1	45	0.01	0.01	2	0.0	0.4	0 kg	582	0	◎◎商事(株)	
塩(ゆで塩)	0	0	0	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	756	0	△△	
ごま油 1.65L	1	1	1	9	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	914	0	△△	
にんにく	0.09	0.07	0.07	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	3200	0	南部センター青果	
粗塩 5kg	0.36	0.36	0.36	0	0.0	0.0	137	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0	0 kg	191	0	△△	
みりん 1.8L/本	0.1	0.1	0.1	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 本	449	0	△△	
がらスープ(ポーク&チキン)	0.2	0.2	0.2	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 本	820	0	××食品	
白いりごま kg	0.7	0.7	0.7	4	0.1	0.4	0	8	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0 kg	797	0	●●商事(有)	
すりごま(白)	0.7	0.7	0.7	4	0.1	0.4	0	8	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	0 kg	875	0	●●商事(有)	
料理計	74.77	73.13	73.13	32	1.7	1.8	145	35	16	0.5	0.3	114	0.04	0.05	8	0.4	1.5		0	0		
卵入りチゲスープ																						0
ごま油 1.65L	0.6	0.6	0.6	6	0.0	0.6	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	914	0	△△	
豚肉(もも)セ 5×3×0.3	10	10	10	15	2.2	0.6	5	0	3	0.1	0.2	0	0.09	0.02	0	0.0	0.0	0 kg	1594	0	××食品	
豚肉(肩)セ 5×3×0.3	10	10	10	22	1.9	1.5	5	0	2	0.1	0.3	1	0.07	0.02	0	0.0	0.0	0 kg	1526	0	××食品	
白菜刻みキムチ センター(冷凍) 1kg	10	10	10	5	0.1	0.1	77	5	2	0.1	0.0	5	0.00	0.00	1	0.2	0.2	0 kg	860	0	◎◎商事(株)	
水	0	0	0	0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 cc	0	0		
太切り干し大根(機械干し)	2.5	2.5	2.5	8	0.2	0.0	5	13	4	0.1	0.1	0	0.01	0.01	1	0.0	0.5	0 kg	2900	0	神奈川県学校給食	
にんじん	11.11	10	10	4	0.1	0.0	3	3	1	0.0	0.0	69	0.01	0.01	1	0.0	0.2	0 kg	280	0	南部センター青果	
白菜	21.28	20	20	3	0.2	0.0	1	9	2	0.1	0.0	2	0.01	0.01	4	0.0	0.3	0 kg	205	0	南部センター青果	
粗塩 5kg	0.3	0.3	0.3	0	0.0	0.0	114	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	0 kg	191	0	△△	
がらスープ(ポーク&チキン)	1.2	1.2	1.2	1	0.1	0.0	1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	820	0	××食品	
赤みそ 5kg	6.5	6.5	6.5	13	0.7	0.4	264	8	5	0.3	0.1	0	0.00	0.01	0	0.7	0.3	0 kg	272	0	××食品	
テンメンジャン	2	2	2	6	0.1	0.3	47	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0 kg	855	0	△△	
オイスターソース 1.2kg	0.8	0.8	0.8	1	0.1	0.0	36	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	0 kg	1200	0	××食品	
片栗粉 5kg	1	1	1	3	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	0 kg	278	0	△△	
冷蔵液卵 10kg/袋	15	15	15	23	1.9	1.6	21	8	2	0.3	0.2	21	0.01	0.06	0	0.1	0.0	0 kg	348	0	××食品	
にら	3.16	3	3	1	0.1	0.0	0	1	1	0.0	0.0	9	0.00	0.00	1	0.0	0.1	0 kg	1092	0	南部センター青果	
料理計	95.45	92.9	92.9	108	7.4	5.0	580	47	22	0.9	0.9	106	0.20	0.14	7	1.5	1.6		0	0		
牛乳																						0
飲用牛乳 200cc	206	206	206	138	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.2	0.0	0 本	58.12	0	神奈川県学校給食	
料理計	206	206	206	138	6.8	7.8	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.2	0.0		0	0		
合計	565.5	558.98	558.98	826	35.6	26.2	1112	322	116	2.7	4.2	320	0.48	0.61	18	2.8	4.4	合計金額	0 円	平均金額	0 円	
穀類比:	47.8%																					
脂質エネルギー比:	28.6%	充足率(%)																				

⑦ 調理指示書

令和●年●月●日(月) 南部学校給食センター 調理指示書

令和6年11月06日

低	0	中	0	高	5522	職員	A:5522食(5522)	総数	5522
低	0			高	5522	426		換算数	5522

小:小麦 そ:そば 乳:乳製品 豆:大豆 落:落花生 卵:加熱卵 生:生卵 他:他

休食校	橋中、東高津中-3年、宮前平中-3年					PEN食器		強化磁器食器	
						おわん	おわん	深皿	角仕切皿
					トレイ				
料理名/食品名	1人当たり 可食量(g)	調理量	業者	規格	切り方	調理方法			食位
1 麦ごはん									
A 釜									
1 精白米	92	0 kg	〇〇						
他 2 米粒麦 20kg	8	0 kg	〇〇	20kg					
可食量計 #####		吸水後 100.00g							
2 とり肉ののり塩から揚げ									
A 釜									
1 油(揚げ物) kg	3.5	0 kg	〇〇(株)	kg					
他 2 とり肉(皮つき)セ 3×3×1	70	0 kg	〇〇(株)	3×3×1					
3 粗塩 5kg	0.5	0 kg	●●	5kg					
4 ごしよう 1kg	0.03	0 kg	●●	1kg					
5 酒 1.8L	0.96	0 kg	〇〇(株)	1.8L					
6 しょうゆ	0.96	0 kg	●●						
他 7 あおさ 50g	0.5	0 kg	△△	50g					
他 8 片栗粉(揚げ物)センター	10.5	0 kg	●●						
可食量計 86.95g		吸水後 86.95g							
3 ナムル									
A 釜									
1 もやし	50	0 kg	南部センター青果			①もやし、にんじん、ほうれん草を茹で冷却する			
2 にんじん	10	0 kg	南部センター青果			②釜にごま油、にんにくを入れ弱火で加熱する			
3 ほうれん草(冷凍・カット)	10	0 kg	〇〇(株)			③みりん、塩を入れ煮立たせ冷却する			
4 塩(ゆで塩)		0 kg	●●			④野菜とたれを和えて、ごまを振り入れ仕上げ			
5 ごま油 1.65L	1	0 kg	●●	1.65L					
6 にんにく	0.07	0 kg	南部センター青果						
7 粗塩 5kg	0.36	0 kg	●●	5kg					
8 みりん 1.8L/本	0.1	0 本	●●	1.8L/本					
他 9 がらスープ(ポーク&チキン)	0.2	0 kg	△△食品						
他 10 白いうりごま kg	0.7	0 kg	◆◆商事(有)	kg					
他 11 すりごま(白)	0.7	0 kg	◆◆商事(有)						
可食量計 73.13g		吸水後 73.13g							
4 鶏入りチゲスープ									
A 釜									
1 ごま油 1.65L	0.6	0 kg	●●	1.65L		①ごま油を熱し、豚肉を炒める。			
他 2 豚肉(もも)セ 5×3×0.3	10	0 kg	△△食品	5×3×0.3		②豚肉の色が変わったら、白菜キムチを入れて炒め、			
他 3 豚肉(肩)セ 5×3×0.3	10	0 kg	△△食品	5×3×0.3		にんじんを入れる。			
他 4 白菜刻みキムチ センター(冷凍) 1kg	10	0 kg	〇〇(株)	1kg		③水を入れ、白菜と戻した切り干し大根を入れる。			
5 水		0 cc				④調味料を入れ、味を整える。			
6 太切り干し大根(機械干し)	2.5	0 kg	〇〇			⑤水溶性片栗粉を入れ、煮立ったら溶き卵を流し入れる。			
7 にんじん	10	0 kg	南部センター青果		せん切り	⑥にらを入れ仕上げ。			
8 白菜	20	0 kg	南部センター青果		1cm				
9 粗塩 5kg	0.3	0 kg	●●	5kg		【除去食(卵)】			
他 10 がらスープ(ポーク&チキン)	1.2	0 kg	△△食品			・卵を除去する			
11 赤みそ 5kg	6.5	0 kg	△△食品(株)	5kg					
12 テンメンジヤン	2	0 kg	●●						
他 13 オイスターソース 1.2kg	0.8	0 kg	△△食品	1.2kg					
他 14 片栗粉 5kg	1	0 kg	●●	5kg					
卵 15 冷蔵液卵 10kg/袋	15	0 kg	△△食品	10kg/袋					
16 にら	3	0 kg	南部センター青果		2cm				
可食量計 92.90g		吸水後 101.65g							
5 牛乳									
A 釜									
乳 1 飲用牛乳 200cc	206	0 本	〇〇	200cc					
可食量計 #####		吸水後 206.00g							

⑧-2 食数一覧表（センター）

令和7年04月		南部学校給食センター											食数一覧表											令和7年03月18日			
日付	14	15	16	17	21	22	23	24	25	28	30																合計
曜日	月	火	水	木	月	火	水	木	金	月	水																
南大師中学校	378	378	378	378	0	378	378	378	378	378	378																3,780
牛乳なし	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5																50
牛乳のみ	5	5	5	5	0	5	5	5	5	5	5																50
臨港中学校	556	556	556	556	556	556	556	556	556	0	0																5,004
牛乳なし	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0																27
牛乳のみ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0																45
田島中学校	329	329	329	329	329	329	329	329	235	329	329																3,525
牛乳なし	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																0
牛乳のみ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																55
京町中学校	0	285	285	285	285	285	285	285	285	285	285																2,850
牛乳なし	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																0
牛乳のみ	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																50
渡田中学校	0	355	355	355	355	355	355	355	355	355	355																3,550
牛乳なし	0	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9																90
牛乳のみ	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																50
川崎高等学校附属中学校	382	382	259	259	382	382	382	382	382	382	382																3,956
牛乳なし	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10																110
牛乳のみ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																55
御幸中学校	0	879	879	879	879	879	879	879	879	879	879																8,790
牛乳なし	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8																80
牛乳のみ	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																50
橘中学校	955	955	955	955	955	955	955	955	955	955	955																10,505
牛乳なし	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15																165
牛乳のみ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																55
東高津中学校	0	584	584	584	584	584	584	584	584	584	584																5,840
牛乳なし	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																30
牛乳のみ	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																50
宮崎中学校	0	1224	1224	1224	1224	1224	1224	1224	1224	1224	1224																12,240
牛乳なし	0	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15																150
牛乳のみ	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																50
宮前平中学校	1281	1281	1281	1281	1281	1281	1281	1281	1281	1281	1281																14,091
牛乳なし	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21																231
牛乳のみ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5																55
南部学校給食センター (A)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1																11
牛乳なし	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																0
牛乳のみ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																0
A計	3882	7209	7086	7086	6831	7209	7209	7209	7115	6653	6653																74,142
	54	89	89	89	84	89	89	89	89	86	86																933
	30	55	55	55	50	55	55	55	55	50	50																565

⑧-2 食数一覧表（センター）

令和7年04月		南部学校給食センター											食数一覧表											令和7年03月18日				
日付	14	15	16	17	21	22	23	24	25	28	30																	合計
曜日	月	火	水	木	月	火	水	木	金	月	水																	
総計	8166	14260	14137	14134	13881	13581	14260	14257	13794	12780	12313																	145,563
	112	157	157	157	152	143	157	157	156	142	139																	1,629
	67	118	118	118	113	112	118	118	113	107	102																	1,204

⑧-3 実人数内訳表（学校別）

南部学校給食センター
大師中学校

実人数内訳表

令和6年11月06日

実施日付	低学年	中学年	高学年	職員	合計	牛乳なし	牛乳のみ
令和6年12月02日(月)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月03日(火)	0	0	720	52	720	6	5
令和6年12月04日(水)	0	0	721	53	721	6	5
令和6年12月05日(木)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月09日(月)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月10日(火)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月11日(水)	0	0	720	52	720	6	5
令和6年12月12日(木)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月13日(金)	0	0	717	49	717	6	5
令和6年12月16日(月)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月17日(火)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月18日(水)	0	0	719	51	719	6	5
令和6年12月19日(木)	0	0	718	50	718	6	5
合計	0	0	9,348	664	9,348	78	65

⑧-4 実人数内訳書（食種別）

南部学校給食センター
A

実人数内訳表

令和6年11月06日

全校合計

実施日付	低学年	中学年	高学年	職員	合計	牛乳なし	牛乳のみ
令和6年12月02日(月)	0	0	5522	426	5522	103	52
令和6年12月03日(火)	0	0	4769	361	4769	91	42
令和6年12月04日(水)	0	0	4091	330	4091	77	40
令和6年12月05日(木)	0	0	4407	359	4407	77	45
令和6年12月06日(金)	0	0	6272	465	6272	111	52
令和6年12月09日(月)	0	0	7055	495	7055	129	57
令和6年12月10日(火)	0	0	6225	432	6225	125	47
令和6年12月11日(水)	0	0	7057	497	7057	128	57
令和6年12月12日(木)	0	0	7060	500	7060	130	57
令和6年12月13日(金)	0	0	6530	459	6530	127	52
令和6年12月16日(月)	0	0	6642	482	6642	121	57
令和6年12月17日(火)	0	0	6690	483	6690	127	57
令和6年12月18日(水)	0	0	6696	489	6696	126	57
令和6年12月19日(木)	0	0	6699	492	6699	128	57
令和6年12月20日(金)	0	0	5182	391	5182	93	47
A合計	0	0	90,897	6,661	90,897	1,693	776

⑧-5 実人数内訳書（日別）

令和6年12月02日(月)
南部学校給食センター

実人数内訳表

令和6年11月06日

学校名	低学年	中学年	高学年	職員	合計	牛乳なし	牛乳のみ
南大師中学校	0	0	365	30	365	10	5
臨港中学校	0	0	531	42	531	3	5
田島中学校	0	0	334	29	334	1	5
京町中学校	0	0	275	25	275	1	5
渡田中学校	0	0	356	34	356	13	5
川崎高等学校附属中学校	0	0	384	31	384	12	5
御幸中学校	0	0	875	64	875	17	7
東高津中学校	0	0	385	32	385	2	5
宮崎中学校	0	0	1,162	68	1,162	22	5
宮前平中学校	0	0	854	70	854	22	5
南部学校給食センター（A）	0	0	1	1	1	0	0
A合計	0	0	5,522	426	5,522	103	52
大師中学校	0	0	719	51	719	6	5
川中島中学校	0	0	708	50	708	2	5
桜本中学校	0	0	168	26	168	0	5
富士見中学校	0	0	455	39	455	8	5
川崎中学校	0	0	430	35	430	1	5
南河原中学校	0	0	362	32	362	3	5
塚越中学校	0	0	816	53	816	15	5
南加瀬中学校	0	0	510	54	510	2	6
有馬中学校	0	0	598	54	598	13	6
向丘中学校	0	0	676	48	676	20	6
菅生中学校	0	0	629	40	629	14	5
南部学校給食センター（B）	0	0	114	114	114	0	5
B合計	0	0	6,185	596	6,185	84	63
総計	0	0	11,707	1,022	11,707	187	115

⑨ 日別食品集計表

令和6年11月06日

令和6年12月 分		いも及び澱粉類		日別食品集計表														南部学校給食センター				A				
食品名	日付	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20										
	曜日	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金										
01010A1 片栗粉 5kg																										
01021A1 片栗粉(揚げ物)センター																										

⑩ 在庫集計表

令和6年11月01日 ~ 令和6年11月29日

在庫品 集計表

令和6年11月06日

小自B

集計日付	納品日時	発注	食品名	規格	メーカー・産地	備考	発注量(調理量)	税込単価	金額(円)	業者名
令和6年11月01日	-	○	片栗粉 5kg 5kg/袋 01010A1	5kg			6 袋 (14.00 kg)	1,900.00 1,760.00	11,400	001 ○○
	-	○	砂糖 kg 13010A1				23 kg (32.00 kg)	258.00 239.00	5,934	006 ▼▼
	-	○	精白米 kg 18040A1				800 kg (840.00 kg)	421.00 390.00	336,800	015 ◇◇
	-	○	こしょう 400g 400g/缶 21110A1	400g			0 缶 (390.09 g)	1,857.00 1,720.00	0	001 ○○
	-	○	しょうゆ 10L/函 21150A1				2 函 (56.00 kg)	2,019.00 1,870.00	4,038	001 ○○
	-	○	塩 5kg/袋 21170A1				0 袋 (13.50 kg)	469.00 435.00	0	001 ○○
	-	○	米白絞油 16.5kg/缶 25040A1				20 缶 (44.00 kg)	7,074.00 6,550.00	141,480	004 ◇◇食品
	-	○	ごま油 400g 400g/本 25050A1	400g			9 本 (3.80 kg)	519.00 481.00	4,671	012 ●●食品(株)
令和6年11月05日	-	○	片栗粉(揚げ物) 5kg/袋 01020A1				0 袋 (15.00 kg)	1,900.00 1,760.00	0	001 ○○
	-	○	小麦粉(揚げ物) kg 17040A1				0 kg (8.00 kg)	297.00 275.00	0	006 ▼▼
	-	○	みりん 1.8L/本 1.8L 21380A1	1.8L/本			3 本 (2.60 本)	518.00 480.00	1,554	001 ○○
	-	○	油(揚げ物) 16.5kg/缶 25020A1				0 缶 (49.00 kg)	7,074.00 6,550.00	0	004 ◇◇食品
令和6年11月06日	-	○	小麦粉 1kg kg 16010A1	1kg			27 kg (19.00 kg)	297.00 275.00	8,019	006 ▼▼
	-	○	ウスターソース 1.8L/本 21050A1				2 本 (11.10 kg)	440.00 408.00	880	012 ●●食品(株)
令和6年11月07日	-	○	油(焼き物) 16.5kg/缶 25030A1				0 缶 (2.00 kg)	7,074.00 6,550.00	0	004 ◇◇食品
令和6年11月08日	-	○	片栗粉(揚げ物汁) 5kg/袋 01030A1				0 袋 (7.00 kg)	1,900.00 1,760.00	0	001 ○○
令和6年11月15日	-	○	白いりごま 500g/袋 09120A1				9 袋 (7.00 kg)	615.00 570.00	5,535	007 ◇◇商事(有)
	-	○	十穀米 1kg袋 kg 18030A1	1kg袋			3 kg (3.00 kg)	1,794.00 1,662.00	5,382	006 ▼▼
令和6年11月18日	-	○	スープの素 1kg/袋 21240A1				2 kg (1,953.30 g)	1,441.00 1,335.00	2,882	004 ◇◇食品
令和6年11月19日	-	○	カレー粉 400g 400g/缶 21070A1	400g			1 缶 (933.70 g)	1,404.00 1,300.00	1,404	001 ○○
令和6年11月20日	-	○	酢 1.8L/本 21230A1				3 本 (5.00 kg)	297.00 275.00	891	012 ●●食品(株)
令和6年11月22日	-	○	米粒麦 1kg 1kg/袋 18070A1	1kg			20 袋 (26.00 kg)	338.00 313.00	6,760	006 ▼▼

⑪ 発注書

学校給食用物資発注書

令和6年 11月分

045

令和6年11月06日

南部学校給食センター

TEL:

FAX:

南部給食センター青果協力会	御中	TEL: FAX:
---------------	----	--------------

実施日	食品名	規格	発注量	備考
11/01(金)	さつま芋 kg		229 kg	
11/01(金)	ごぼう kg		38 kg	
11/01(金)	たまねぎ kg		268 kg	
11/01(金)	にんじん kg		68 kg	
11/01(金)	切り干し大根 (機械干し) kg		46 kg	
11/01(金)	こんぶ (だし用) 0.5kg 0.5kg/袋		9 袋	
11/01(金)	飲用牛乳 200cc 本	200cc	6824 本	
11/01(金)	砂糖 kg		340 kg	
11/01(金)	とり肉 (皮なし) ㊦ 1×1×0.8 kg		124 kg	
11/01(金)	精白米 kg		22400 kg	
11/01(金)	赤みそ 5kg 5kg/袋		0 袋	
11/01(金)	油揚げセンター (冷凍・カット) kg		48 kg	
11/01(金)	白みそ 5kg 5kg/袋		1 袋	
11/01(金)	けずり節かつお 1kg 1kg/袋		42 袋	
11/01(金)	酒 1.8L 1.8L/本		0 本	
11/01(金)	しょうゆ 10L/函		103 函	
11/01(金)	みりん 1.8L/本 1.8L		0 本	
11/01(金)	かれい竜田 (冷凍) 60g 枚		7027 枚	
11/01(金)	油 (揚げ物) kg kg		4800 kg	
11/01(金)	米白絞油 16.5kg/缶		23 缶	

⑬ アレルギー献立情報

管理グル-	管理グル-	食種コード	食種名	出力対象	実施日	実施日曜	料理表示	料理コード	料理名	料理明細	食品コード	食品名	料理群コ-	料理群名	可食量	アレルゲン	アレルゲン	出力操作日時
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		1	D010116	麦ごはん	1	18040A1	精白米	1	主食-米飯	92	0	米	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		1	D010116	麦ごはん	2	18070B1	米粒麦	1	主食-米飯	8	4194304		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		2	D320270	とり肉のの	2	1.51E+05	とり肉(皮-	32	揚げ物-肉	70	1048576		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		2	D320270	とり肉のの	7	09010A1	あおさ	32	揚げ物-肉	0.5	8388608	//※えび、	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		2	D320270	とり肉のの	8	01021A1	片栗粉	32	揚げ物-肉	10.5	8192		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	1	06600A1	もやし	60	あえ物-あ	50	0	もやし	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	2	06450A1	にんじん	60	あえ物-あ	10	0	にんじん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	3	29151A1	ほうれん草	60	あえ物-あ	10	0	ほうれん草	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	5	25050B1	ごま油	60	あえ物-あ	1	0	ごま油	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	6	06460A1	にんにく	60	あえ物-あ	0.07	0	にんにく	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	9	21261A1	がらスープ	60	あえ物-あ	0.2	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	10	09120B1	白いりごま	60	あえ物-あ	0.7	256		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		3	D600141	ナムル	11	09121A1	白すりごま	60	あえ物-あ	0.7	256		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	1	25050B1	ごま油	44	汁物-スー	0.6	0	ごま油	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	2	15202D1	豚肉(もも)	44	汁物-スー	10	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	3	15152D1	豚肉(肩)	44	汁物-スー	10	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	4	06495A1	白菜刻み-	44	汁物-スー	10	8388608	白菜、にん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	6	06156A1	切り干し大	44	汁物-スー	2.5	0	大根	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	7	06450A1	にんじん	44	汁物-スー	10	0	にんじん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	8	06480A1	白菜	44	汁物-スー	20	0	はくさい	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	10	21261A1	がらスープ	44	汁物-スー	1.2	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	13	21060B1	オイスター	44	汁物-スー	0.8	16777216	//加工濃	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	14	01010A1	片栗粉	44	汁物-スー	1	8192		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	15	26011B1	卵	44	汁物-スー	15	1	除去食提	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241202 (月)		4	D550655	卵入りチク	16	06440A1	にら	44	汁物-スー	3	0	にら	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		1	D010111	ごはん	1	18040A1	精白米	1	主食-米飯	105	0	米	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		2	D110161	ツナそぼろ	2	06450A1	にんじん	58	炒め物-そ	22	0	にんじん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		2	D110161	ツナそぼろ	3	12301A1	まぐろフレ	58	炒め物-そ	46	32768	//魚:まぐ	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		3	D600400	おひたし	2	09100B1	こんぶ	60	あえ物-あ	0.1	0	//※えび、	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		3	D600400	おひたし	7	19022A1	油揚げ(冷	60	あえ物-あ	8	8		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		3	D600400	おひたし	8	06600A1	もやし	60	あえ物-あ	42	0	もやし	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		3	D600400	おひたし	9	29151A1	ほうれん草	60	あえ物-あ	10	0	ほうれん草	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	2	09100B1	こんぶ	44	汁物-スー	0.3	0	//※えび、	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	4	15082C1	とり肉(皮-	44	汁物-スー	15	1048576		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	5	06450A1	にんじん	44	汁物-スー	8	0	にんじん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	6	06350A1	大根	44	汁物-スー	20	0	大根	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	7	22130A1	とり肉団子	44	汁物-スー	15	1056768		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	11	21261A1	がらスープ	44	汁物-スー	1	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	12	19111A1	豆腐(冷)	44	汁物-スー	20	8	//加工濃	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	13	06480A1	白菜	44	汁物-スー	35	0	はくさい	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	14	17075A1	白玉団子(44	汁物-スー	20	0	米	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241203 (火)		4	D440476	具だくさん	15	06420A1	長ねぎ	44	汁物-スー	5	0	ねぎ	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		1	D010100	ごはん	1	18040A1	精白米	1	主食-米飯	100	0	米	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		2	D280141	ホキフライ	2	22110B1	ホキフライ	28	揚げ物-フ	70	7.04E+13		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		3	D260030	中濃ソース	1	21271A1	中濃ソース	25	添加物-ド	8	4096	セロリ//加	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		4	D570040	野菜ソテー	2	14061A1	ベーコン	57	炒め物-ソ	2.4	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		4	D570040	野菜ソテー	3	06450A1	にんじん	57	炒め物-ソ	12	0	にんじん	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		4	D570040	野菜ソテー	4	29140A1	ホールコー	57	炒め物-ソ	35	0	とうもろこ	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		4	D570040	野菜ソテー	5	29151A1	ほうれん草	57	炒め物-ソ	10	0	ほうれん草	#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		5	D400100	ほたて入り	2	14061A1	ベーコン	40	シチュー-	2	2097152		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		5	D400100	ほたて入り	3	15082C1	とり肉(皮-	40	シチュー-	15	1048576		#####
C00	南部学校給	221 A		202412	20241204 (水)		5	D400100	ほたて入り	4	06450A1	にんじん	40	シチュー-	15	0	にんじん	#####

⑭ 個人アレルギー食品一覧表

個人アレルギー食品一覧表

令和6年11月06日

資料③

令和6年12月 殿町小学校 小自A

殿町小学校 11

川崎 幸子

実施日	料理名	食品名	可食量 (g)	加 熱 卵	乳 ・ 乳 類 品	小 麦	し ま じ ょう	さ か な	さ ば	除去食対応等	代わりのおかずを家庭から持参する場合はこの欄に「弁当」と記入
2 (月)	はいがサンドパン(げんえん)	胚芽サンドパン(減塩)	50			●				代替ごはん提供	
	ビーンズサンド	小麦粉	0.6			●				除去食提供	
	コンソメスープ	うずら卵(水煮)	25	●						除去食提供	
3 (火)	さばのしおやき(50)	塩さば(切り身)	50					●	●		
	もやしとうまに	白いりごま	1				●				
4 (水)	きなこパン(はいがコッパン)	胚芽コッパン	50			●				代替ごはん提供	
	しろいんげんまめのクリームシチュー	チーズ	5		●					除去食提供	
		牛乳	51.5		●						
5 (木)	ごましお	黒いりごま	2				●				
6 (金)	ハヤシライス	デミグラスソース	5			●				除去食提供	
		小麦粉	4.5			●					
		生クリーム	3		●						
	はくさいとじゃこのいけために(じゃこ)	しらす干し(ちりめん)	4					●			
9 (月)	ぶりのつけあげ	ぶり(角)	50						●		
		白いりごま	0.8					●			
10 (火)	しろパン	白パン(減塩)	40			●				代替ごはん提供	
	ミートポテトのチーズやき	チーズ	6		●					除去食提供	
		小麦粉	1.5			●					
		粉チーズ	3.5		●						
11 (水)	あおなときのこのスープ	卵	20	●					除去食提供		
12 (木)	はいがロールパン	胚芽ロールパン	40			●				代替ごはん提供	
	ワフタンスープ	ワフタンの皮	8			●				除去食提供	
13 (金)	はくさいのおかかあえ	けずり節(かつお)	0.5					●			
17 (火)	さばのゆずみそかけ	さば(切り身)	50					●	●	除去食対応ができない食品が含まれるため除去食提供できません	
		小麦粉	3			●					
18 (水)	はちみつロールパン	はちみつロールパン	40			●				代替ごはん提供	
	カレーグラタン	チーズ	6		●					除去食提供	
		牛乳	60		●						
		マカロニ	20			●					
		粉チーズ	3.5		●						
		パン粉	0.7			●					
	わふうかつおドレッシング	けずり節(かつお)	0.2					●			
19 (木)	ほたていりちゅうかどん	なると	5					●		除去食対応ができない食品が含まれるため除去食提供できません	
		うずら卵(水煮)	20	●							
20 (金)	ちくわのかばやき	焼きちくわ(減塩)	33.33					●			
	しおだれキャベツ	白いりごま	1				●				
24 (火)	しょくパン	食パン	40			●				代替ごはん提供	
	コロッケ	コロッケ	70			●					
	にくだんごちゅうかスープ	卵	4	●						除去食提供	
	ビーンズカレー	小麦粉	4.5			●				除去食提供	

- ・学校が実施しているすべての日について記載しているため、各学校において、実施日としていない日も記載されています。
- ・卵、乳、小麦の3品目については、除去食の提供ができるものは、「除去食対応等」の欄に記載されていますので、御確認ください。
- ・上記3品目を含むものでも、加工食品や他のアレルギーが該当する場合は、除去食提供できません。
- ・除去食対応以外で一覧表に記載された献立は、アレルギーを含むので、食べることができません。
- ・魚、貝、きのこ、果物のうち食べることができるものは、塗りつぶしています。
- ・乳に該当する方は、飲用牛乳停止となっておりますので、飲用牛乳の表示はありません。
- ・御家庭でも上記の給食について確認・声かけをお願いいたします。御確認されましたら、記名の上、学校へ御提出ください。
- ・御家庭用の控えとして、記名後の用紙の写しを学校からお渡します。

上記のアレルギー情報について確認しました。
令和 年 月 日

保護者氏名 _____

⑮ 個人カード

個人カード

日付	令和6年 12 月 2 日 (月)		
除去食材	卵 乳 小麦		
学校名	殿町小学校		
年組 氏名	11	川崎 幸子	
献立名	調理員	調理員	栄養教諭 学校栄養職員
【代替ごはん】 (小麦 除去) ※食器は汁椀の予備を使用してください			
コンソメスープ (卵 除去)			
学級担任サイン			
<p>個人アレルギー食品一覧表を 必ず確認してから 給食の配膳を始めましょう。</p> <p>給食終了後、給食室に戻してください。</p>			

個人カード

日付	令和6年 12 月 2 日 (月)		
除去食材	卵		
学校名	殿町小学校		
年組 氏名	33	宮前 たま	
献立名	調理員	調理員	栄養教諭 学校栄養職員
コンソメスープ (卵 除去)			
学級担任サイン			
<p>個人アレルギー食品一覧表を 必ず確認してから 給食の配膳を始めましょう。</p> <p>給食終了後、給食室に戻してください。</p>			

個人カード

日付	令和6年 12 月 4 日 (水)		
除去食材	卵 乳 小麦		
学校名	殿町小学校		
年組 氏名	11	川崎 幸子	
献立名	調理員	調理員	栄養教諭 学校栄養職員
【代替ごはん】 (小麦 除去) ※食器は汁椀の予備を使用してください			
しろいんげんまめのクリームシチュー (乳 除去)			
学級担任サイン			
<p>個人アレルギー食品一覧表を 必ず確認してから 給食の配膳を始めましょう。</p> <p>給食終了後、給食室に戻してください。</p>			

個人カード

日付	令和6年 12 月 4 日 (水)		
除去食材	乳		
学校名	殿町小学校		
年組 氏名	22	中原 高子	
献立名	調理員	調理員	栄養教諭 学校栄養職員
しろいんげんまめのクリームシチュー (乳 除去)			
学級担任サイン			
<p>個人アレルギー食品一覧表を 必ず確認してから 給食の配膳を始めましょう。</p> <p>給食終了後、給食室に戻してください。</p>			

⑩ 受け渡し確認表

食物アレルギー対応給食受け渡し確認表
令和6年12月

【給食室・教職員用】
川崎市立 殿町小学校

日付	対応給食の献立名	除去品目		本日、対応給食がある児童生徒		出欠確認	備考	
				年 組	氏名			
2	(月)	【代替ごはん】 はいがサンドパン（げんえん）		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
							33	宮前 たま
4	(水)	【代替ごはん】 きなこパン（はいがコッペパン）		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
							22	中原 高子
6	(金)	ハヤシライス	乳	小	11	川崎 幸子		
					22	● 中原 高子		
10	(火)	【代替ごはん】 しろパン		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
							22	中原 高子
11	(水)	あおなとぎのこのスープ	卵		11	川崎 幸子		
					33	宮前 たま		
12	(木)	【代替ごはん】 はいがロールパン		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
17	(火)	さばのゆずみそかけ		小	11	● 川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
18	(水)	【代替ごはん】 はちみつロールパン		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
							22	中原 高子
19	(木)	ほたていりちゅうかどん	卵		11	● 川崎 幸子		
					33	● 宮前 たま		
24	(火)	【代替ごはん】 しょくパン		小	11	川崎 幸子		
					11	川崎 幸子		
							33	宮前 たま
25	(水)	ビーンズカレー		小	11	川崎 幸子		

※出欠確認欄は学校で記入してください。

※除去食を提供しない場合は塗りつぶしています。

校長検印

㊞

※校長の検印は、月末にまとめて1回でよい。

⑱ 検収表

納入年月日	令和6年11月01日 (金)
-------	----------------

検 収 表

南部学校給食センター													
令和6年11月06日													
No	業 者	食品名/規格	発注量	納品時間	製造販売業者名 産 地	製造年月日 消費表示	荷姿	品質	鮮度	包装	異物	品温(°C)	不良時の措置等
1	〇〇商事(株)	とり肉(皮なし) ㊦ 1×1×0.8 kg	A 124 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
2	××	飲用牛乳 200cc 本	A 1 本	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
3	▲▲	ごま油 1.65L 1.65kg/本	A 0 本	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
4	▲▲	ごま油 1.65L 1.65kg/本	A 0 本	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
5	●●	豆腐(冷凍・カット) 鉄・繊維 kg	A 141 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
6	□□食品	春雨(カット) kg	A 42 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
7	□□食品	オイスターソース 1.2kg 1.2kg/本	A 4 本	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
8	□□食品	がらスープ(ポーク&チキン) kg	A 8 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
9	□□食品	冷蔵液卵 10kg/袋 10kg/袋	A 14 袋	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
10	◆◆商事(有)	白いりごま kg kg	A 4 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
11	〇〇商事(株)	酒 1.8L 1.8L/本	A 2 本	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
12	▽▽食品(株)	しゅうまい(冷凍トレー入り) 18g 20個/枚	A 1071 枚	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
13	南部センター青	たまねぎ kg	A 156 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
14	南部センター青	にんじん kg	A 78 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
15	南部センター青	にんじん kg	A 62 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		
16	南部センター青	にんにく kg	A 1.9 kg	:		製造・期限		良・不良	良・不良	良・不良	有・無		

①9-1 日別残食量一覧（学校別）

令和6年11月06日

令和6年10月 日別残食量一覧

					南部学校給食センター			
					南大師中学校			
実施日	料理群	料理名	総量(kg)	残食量(kg)	残食率(%)	実人数	備考	
1 (火)	01	主食-米飯	ごはん	36.72	0.00	0.0	367	
	31	揚げ物-魚	いわしのかば焼き	19.14	0.00	0.0		
	60	あえ物-あえ物	おひたし	24.16	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	具だくさん！ちゃんこなべ風スープ	52.62	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.94	0.00	0.0		
		日合計	207.58	0.00	0.0			
2 (水)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.18	0.00	0.0	365	
	42	シチュー-その他	きのこのストロガノフ	90.62	0.00	0.0		
	55	煮物-その他	キャベツとウインナーのスープ煮	26.30	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.41	0.00	0.0		
		日合計	231.51	0.00	0.0			
4 (金)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.29	0.00	0.0	366	
	12	ごはん-カレー	大豆ミートのドライカレー	79.30	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	ベジタブルスープ	41.81	0.00	0.0		
	77	デザート-ヨーグルト・乳類	ヨーグルト	36.65	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.61	0.00	0.0		
		日合計	272.66	0.00	0.0			
7 (月)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.20	0.00	0.0	365	
	55	煮物-その他	マーボー丼	61.73	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	野菜スープ	37.06	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.41	0.00	0.0		
		日合計	213.40	0.00	0.0			
8 (火)	01	主食-米飯	麦ごはん	38.49	0.00	0.0	366	
	28	揚げ物-フライ類	あじフライ	28.96	0.00	0.0		
	25	添加物-ドレッシング	中濃ソース(ソースポット)	2.93	0.00	0.0		
	57	炒め物-ソテー類	きんぴらごぼう	27.38	0.00	0.0		
	45	汁物-みそ汁等	かぶのみそ汁	33.93	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.70	0.00	0.0		
		日合計	206.39	0.00	0.0			
9 (水)	02	主食-パン	ロールパン	21.89	0.00	0.0	364	
	40	シチュー-シチュー	ポテトのクリーム煮	84.03	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	ジュリエンスープ	30.57	0.00	0.0		
	75	デザート-フルーツポンチ	フルーツポンチ	34.66	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.31	0.00	0.0		
		日合計	245.46	0.00	0.0			
10 (木)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.16	0.00	0.0	365	
	32	揚げ物-肉	とりむね肉のひつまぶし風照焼丼	43.39	0.00	0.0		
	60	あえ物-あえ物	切り干し大根のゴママヨサラダ	20.13	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	春雨スープ	24.70	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.50	0.00	0.0		
		日合計	202.88	0.00	0.0			
16 (水)	01	主食-米飯	ごはん	38.37	0.00	0.0	365	
	55	煮物-その他	すき焼き煮	51.40	0.00	0.0		
	60	あえ物-あえ物	じゃことキャベツのごま酢あえ	23.39	0.00	0.0		
	45	汁物-みそ汁等	じゃが芋のみそ汁	33.22	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.43	0.00	0.0		
		日合計	220.81	0.00	0.0			
17 (木)	01	主食-米飯	麦ごはん	36.61	0.00	0.0	366	
	58	炒め物-その他	生揚げのキムチ炒め	39.56	0.00	0.0		
	60	あえ物-あえ物	根菜のごまサラダ	20.99	0.00	0.0		
	44	汁物-スープ類	とり肉と白菜のスープ	31.76	0.00	0.0		
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.79	0.00	0.0		
		日合計	203.71	0.00	0.0			
18 (金)	01	主食-米飯	ごはん	38.49	0.00	0.0	366	

⑱-1 日別残食量一覧（学校別）

令和6年11月06日

令和6年10月 日別残食量一覧

				南部学校給食センター			
				南大師中学校			
実施日	料理群	料理名	総量(kg)	残食量(kg)	残食率(%)	実人数	備考
	13	ごはん-ふりかけ	赤しそふりかけ	0.49	0.00	0.0	
	31	揚げ物-魚	ちくわの磯辺揚げ	22.61	0.00	0.0	
	55	煮物-その他	五目豆	27.84	0.00	0.0	
	45	汁物-みそ汁等	めった汁	52.53	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.83	0.00	0.0	
			日合計	216.79	0.00	0.0	
21 (月)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.22	0.00	0.0	365
	12	ごはん-カレー	チキンカレー	98.33	0.00	0.0	
	60	あえ物-あえ物	ひじきのサラダ	20.16	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.44	0.00	0.0	
			日合計	233.15	0.00	0.0	
22 (火)	01	主食-米飯	麦ごはん	38.49	0.00	0.0	366
	13	ごはん-ふりかけ	焼きのり	0.47	0.00	0.0	
	33	揚げ物-その他	かつおとごぼうのみそがらめ	37.37	0.00	0.0	
	60	あえ物-あえ物	塩だれ野菜	22.78	0.00	0.0	
	44	汁物-スープ類	かきたま汁	32.77	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.70	0.00	0.0	
			日合計	206.58	0.00	0.0	
24 (木)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.20	0.00	0.0	365
	58	炒め物-その他	肉丼	73.48	0.00	0.0	
	45	汁物-みそ汁等	豆腐のみそ汁	33.42	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.51	0.00	0.0	
			日合計	221.61	0.00	0.0	
25 (金)	01	主食-米飯	麦ごはん	40.22	0.00	0.0	365
	58	炒め物-その他	ツナそばろ	27.34	0.00	0.0	
	57	炒め物-ソテー類	肉野菜炒め	39.62	0.00	0.0	
	44	汁物-スープ類	大根のとりみ汁	35.54	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.47	0.00	0.0	
			日合計	217.19	0.00	0.0	
28 (月)	01	主食-米飯	麦ごはん	36.61	0.00	0.0	365
	33	揚げ物-その他	春巻き	18.95	0.00	0.0	
	58	炒め物-その他	ホイコーロー	48.85	0.00	0.0	
	44	汁物-スープ類	わかめとえのきのスープ	26.99	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.48	0.00	0.0	
			日合計	205.88	0.00	0.0	
29 (火)	01	主食-米飯	麦ごはん	38.48	0.00	0.0	366
	36	焼物-魚	銀ひらすのてり焼き	27.19	0.00	0.0	
	57	炒め物-ソテー類	切り干し大根ともやしのカレー炒め	25.01	0.00	0.0	
	44	汁物-スープ類	けんちん汁	52.06	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.62	0.00	0.0	
			日合計	217.36	0.00	0.0	
30 (水)	01	主食-米飯	麦ごはん	38.26	0.00	0.0	364
	32	揚げ物-肉	ユーリンチー	38.13	0.00	0.0	
	60	あえ物-あえ物	三色ナムル	22.89	0.00	0.0	
	44	汁物-スープ類	青菜と豆腐のスープ	35.70	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.25	0.00	0.0	
			日合計	209.23	0.00	0.0	
31 (木)	01	主食-米飯	麦ごはん	36.56	0.00	0.0	365
	37	焼物-肉	ハンバーグ	36.33	0.00	0.0	
	64	ゆで物-ゆで物	ポイル野菜和風ドレッシングあえ	24.02	0.00	0.0	
	46	汁物-その他	ハムのクリームスープ	61.38	0.00	0.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	74.55	0.00	0.0	
			日合計	232.84	0.00	0.0	
			総合計	3965.03	0.00	0.0	

①9-2 日別残食量一覧（食種別）

令和6年11月06日

令和6年01月 日別残食量一覧

南部学校給食センター

				A			
実施日	料理群	料理名	総量(kg)	残食量(kg)	残食率(%)	実人数	備考
10 (水)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	10.40	10.4	1626	
	57 炒め物-ソテー類	ポークチャップ	100.00	0.44	0.4		
	66 漬け物-漬け物	ピクルス	100.00	16.02	16.0		
	41 シチュー-ポタージュ	白いんげん豆のポタージュ	100.00	6.61	6.6		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	36.47	7.3		
11 (木)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	8.85	8.8	1626	
	31 揚げ物-魚	ぶりのつけ揚げ	100.00	0.75	0.8		
	55 煮物-その他	白菜のおかか煮	100.00	6.36	6.4		
	45 汁物-みそ汁等	豚汁	100.00	2.78	2.8		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	21.74	4.3		
12 (金)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	3.93	3.9	1626	
	12 ごはん-カレー	チキンカレー	100.00	0.76	0.8		
	60 あえ物-あえ物	ひじきのサラダ	100.00	5.07	5.1		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	400.00	12.76	3.2		
15 (月)	01 主食-米飯	ごはん	100.00	5.16	5.2	1626	
	32 揚げ物-肉	とりむね肉のひつまぶし風照焼丼	100.00	2.43	2.4		
	60 あえ物-あえ物	切り干し大根のゴママヨサラダ	100.00	15.77	15.8		
	45 汁物-みそ汁等	小松菜の豆乳みそ汁	100.00	15.63	15.6		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	41.99	8.4		
16 (火)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	7.45	7.4	1626	
	58 炒め物-その他	ツナそぼろ	100.00	3.00	3.0		
	55 煮物-その他	おでん	100.00	8.36	8.4		
	57 炒め物-ソテー類	もやし炒め	100.00	4.02	4.0		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	25.83	5.2		
17 (水)	01 主食-米飯	ごはん	100.00	8.47	8.5	1626	
	36 焼物-魚	焼きししゃも	100.00	9.62	9.6		
	57 炒め物-ソテー類	きんぴらごぼう	100.00	4.37	4.4		
	44 汁物-スープ類	お雑煮～白みそ仕立て～	100.00	4.87	4.9		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	30.33	6.1		
18 (木)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	10.38	10.4	1626	
	62 蒸し物-蒸し物	蒸ししゅうまい	100.00	0.15	0.1		
	58 炒め物-その他	豚肉の黒こしょう炒め	100.00	2.52	2.5		
	44 汁物-スープ類	わかめとコーンのスープ	100.00	4.43	4.4		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	20.48	4.1		
19 (金)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	10.39	10.4	1626	
	31 揚げ物-魚	ちくわの磯辺揚げ	100.00	0.43	0.4		
	60 あえ物-あえ物	三色ナムル	100.00	7.75	7.8		
	55 煮物-その他	豆腐チゲ	100.00	4.25	4.3		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	25.82	5.2		
22 (月)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	8.85	8.8	1626	
	58 炒め物-その他	高野豆腐のそぼろごはん	100.00	6.22	6.2		
	44 汁物-スープ類	とり肉と白菜のスープ	100.00	8.73	8.7		
	77 デザート-ヨーグルト・乳類	ヨーグルト	100.00	5.10	5.1		
	22 牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0		
		日合計	500.00	31.90	6.4		
23 (火)	01 主食-米飯	麦ごはん	100.00	11.57	11.6	1626	

⑱-2 日別残食量一覧（食種別）

令和6年11月06日

令和6年01月 日別残食量一覧

南部学校給食センター

				A			
実施日	料理群	料理名	総量(kg)	残食量(kg)	残食率(%)	実人数	備考
	36	焼物-魚	さばのごまみそかけ	100.00	5.26	5.3	
	60	あえ物-あえ物	磯香あえ	100.00	4.83	4.8	
	44	汁物-スープ類	雑煮	100.00	4.43	4.4	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	500.00	29.09	5.8	
24 (水)	01	主食-米飯	ごはん	100.00	6.30	6.3	1626
	42	シチュー-その他	ハヤシライス	100.00	1.38	1.4	
	55	煮物-その他	キャベツのスープ煮	100.00	3.52	3.5	
	70	果物-生	みかん	100.00	3.51	3.5	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	500.00	17.71	3.5	
25 (木)	01	主食-米飯	麦ごはん	100.00	11.06	11.1	1626
	32	揚げ物-肉	サクッとふんわりとり天	100.00	0.51	0.5	
	55	煮物-その他	栄養満点がめ煮	100.00	24.24	24.2	
	45	汁物-みそ汁等	麦みそのみそ汁	100.00	11.15	11.2	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	500.00	49.96	10.0	
26 (金)	01	主食-米飯	麦ごはん	100.00	13.08	13.1	1626
	55	煮物-その他	生揚げの四川煮	100.00	4.65	4.7	
	60	あえ物-あえ物	塩だれ野菜	100.00	7.13	7.1	
	44	汁物-スープ類	春雨の中華スープ	100.00	3.03	3.0	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	500.00	30.89	6.2	
29 (月)	01	主食-米飯	麦ごはん	100.00	5.87	5.9	1626
	58	炒め物-その他	肉丼	100.00	3.84	3.8	
	44	汁物-スープ類	豆腐と大根のとりみ汁	100.00	10.22	10.2	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	400.00	22.93	5.7	
30 (火)	02	主食-パン	黒コッペパン	100.00	5.04	5.0	1626
	40	シチュー-シチュー	ポテトのクリーム煮	100.00	0.80	0.8	
	44	汁物-スープ類	ミネストローネ	100.00	9.24	9.2	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	400.00	18.08	4.5	
31 (水)	01	主食-米飯	麦ごはん	100.00	13.50	13.5	1626
	31	揚げ物-魚	かれのいたつた揚げ	100.00	4.85	4.8	
	57	炒め物-ソテー類	野菜ソテー	100.00	5.34	5.3	
	44	汁物-スープ類	スープカレー	100.00	7.70	7.7	
	22	牛乳-牛乳	牛乳	100.00	3.00	3.0	
			日合計	500.00	34.39	6.9	
			総合計	7700.00	450.37	5.8	

⑳ 食品材料一覧表

令和7年02月14日

令和7年03月		統一献立(小自校)					小学校		食品材料一覧表								
日付	料理名	小麦生卵	そばごま	魚卵	大豆	鶏卵	いか	豚肉	血・肉・骨になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		働く力や体温になるもの(黄)		その他アレルギー		
									1群	2群	3群	4群	5群	6群			
3 (月)	ごはん												精白米	精白米	精白米	米 米 米	
	ちらしごはん				豆				油揚げ* とり肉(皮なし)		にんじん さやいんげん(冷)	かんぴょう たけのこ(水煮)	砂糖	油		にんじん さやいんげん たけのこ	
	きざみのり(袋 1g)									きざみのり(袋)						//※えび、かにの生息する海域で採取	
	牛乳				乳					牛乳							
	ぶりのたつた揚げ								ぶり(冷凍・角切)			しょうが	片栗粉(揚・汁)	油(揚・素)		しょうが	
	やよい汁							卵	なると(れいとう) 卵 けずり節		ほうれん草	長ねぎ	片栗粉			除去食提供 ほうれん草 ねぎ	
	ひなあられ												ひなあられ(袋)				
エネルギー kcal 715.84kcal		たんぱく質 30.60g 脂質 25.34g 炭水化物 86.61g ナトリウム 1101.61mg カリウム 659.96mg カルシウム 300.66mg 鉄 2.40mg 亜鉛 3.10mg ヨウ素 64.59μg レチノール 136.28μg VB1 0.27mg VC 8.82mg 塩分 2.79g															
4 (火)	麦ごはん												精白米	精白米	精白米	米粒	米 米 米
	牛乳				乳					牛乳							
	ポークカレー	小							豚肉(肩) 豚肉(もも)		にんじん	しょうが たまねぎ にんにく	小麦粉 じゃが芋	油 油		除去食提供 にんじん しょうが たまねぎ	
	キャベツのスープ煮				豆			豚	ベーコン		にんじん	キャベツ		油		にんじん キャベツ	
	エネルギー kcal 698.01kcal	たんぱく質 24.67g 脂質 20.92g 炭水化物 100.39g ナトリウム 868.11mg カリウム 721.21mg カルシウム 287.16mg 鉄 1.99mg 亜鉛 3.56mg ヨウ素 35.91μg レチノール 80.33μg VB1 0.66mg VC 47.05mg 塩分 2.19g															
5 (水)	ごはん												精白米	精白米	精白米	米 米 米	
	牛乳				乳					牛乳							
	さばの塩焼き(50)								塩さば(冷凍・切り身)					油(焼)			
	五目豆				豆				大豆* とり肉(皮つき)	ひじき	にんじん		こんにゃく 砂糖	油		こんにゃく にんじん	