令和8年度　作業分担表

2026年10月16日(金)　27①

-100	業者名	献立名	ごはん　牛乳	いものこじる	やさいのみそいため
			小:のりしおチキン	中:さばのカレーに	わなしゼリー

	材料名	一人分量	発注量	単位	切り方・調理方法等	備考
朝	小　鶏もも切り身40g(青のり・塩こうじ)	40g	3,150	切	コンビ(スチ)	2日前までに入数FAX
冷凍	中　さばの和風カレー煮50g(トレーなし)	50g	1,700	ケ	ボイル	★全て使用しセンター処分
	[やさいのみそいため]					★配食予定　60g
朝	豚もも肉　こま切れ	20	99	kg	油、酒と炒めて検温	
冷蔵	米サラダ油	1	2	本	容器かえ	★和え釜 全ての材料を使用し、センター処分
冷蔵	清酒	0.5	1	本	↓	
朝	にんじん	10	49	kg	千切り	
朝	もやし	22	110	kg	3回洗い	
朝	キャベツ	28	139	kg	2cm	
冷蔵	三温糖	0.3	1	kg	容器かえ	
冷蔵	液体みそ	5	28	本	↓6本入り。ケース購入(860g入	注文30本.残2本は別日に使用
冷蔵	こいくちしょうゆ	0.5	1	本	↓	
冷蔵	プチドリップ	0.3	2	袋	↓	
		87.6				
	[いものこじる]					
朝	鶏もも肉・むね肉混合(2cm角)	12	59	kg	酒と炒めて検温	
冷蔵	清酒	1.5	4	本	容器替え	
朝	ごぼう	5	24	kg	ささがき	
朝	にんじん	8	39	kg	いちょう3mm	
朝	大根	15	74	kg	いちょう3mm	
冷凍	冷)カット里芋	20	99	kg	3回洗い	
朝	ねぎ	5	24	kg	小口3mm	
2日(金)納品済	白だし	3.5	9	本	容器かえ	
冷蔵	こいくちしょうゆ	3	8	本	↓様子見て	
冷蔵	めんつゆ	1	2	本	↓	
冷蔵	本みりん	1.5	4	本	↓	
		75.5				
	[わなしゼリー]					
冷凍	和梨ゼリー(スマイルパッケージ)	40g	4,780	ケ	配食	★全て使用しセンター処分

予定食数					
	小	3094	合計	4740
	中	1646		

レボル釜(量)	出来あがり				
		4738	×	205	= 971ℓ

半分量・・・　籐木小・チーフモデ(8クラス)

学校名	食数	備考 欠食	転出	転入
中央小	図初 499	1年なし		
南中	~~633~~ 603		★1-3南舘(-30) 学校に報告	
鵜飼小	~~578~~ 552		★3-3南舘(-26) 学校に報告	
一本木小	110			
一本木中	A 61			
東小	260			
姥屋敷小中	26	小 A 17 / 中 9		
篠木小	専 316			
柳沢小中	32	小 17 / 中 15		
第二小	図 501			
滝小	図 754			
第二中	372			
滝中	558			
給食センター	38			
合計	~~4738~~ (4682)	小	~~3090~~ (3064)	
		中	~~1648~~ (1618)	
備考	2369	紙スプーン		

令和8年度　作業分担表

2026年10月19日(月)　食育の日献立(月曜日のため麦ごはん×)・さつまあげ食材検査

予定食数			
	小	3004	
	中	1077	合計 4081

-200	業者名	献立名	ごはん　牛乳　あつあげのみそしる　すきこんぶのにもの 小:たきざわさんこまつないりメンチカツ　中:あまずにくだんご②　りんご					
		材料名	一人分量	発注量	単位	切り方・調理方法等	備考	
冷凍		小　滝沢産小松菜入りメンチカツ40g	40g	3,060	ケ	揚げ		
冷凍		中　肉団子(甘酢あん)②31gBP	62g	2,260	ケ	ボイル		
		[すきこんぶのにもの]					★配食予定　50g	
朝		にんじん	8	34	kg	千切り		
冷蔵		糸こんにゃく(白)	15	64	kg	湯通し		
冷蔵		すき昆布	1.3	5	kg	水にもどす(UPで計算)		
冷凍		冷)カットさつま揚げ	10	42	kg	容器かえ	注文43kg.食材検査用に+1kg	
冷凍		冷)えだまめ	5	21	kg	1回洗い		
冷蔵		れんこんスライス(いちょう)	5	21	kg	↓		
冷蔵		米サラダ油	0.5	1	本	容器かえ		
7日(水)納品済		ハンディブロスかつお	2	8	本	↓(にんじんを煮るときに使用)		
冷蔵		こいくちしょうゆ	3	7	本	↓		
冷蔵		本みりん	1	2	本	↓		
			50.8					
		[あつあげのみそしる]						
朝		にんじん	10	42	kg	いちょう3mm		
朝		玉葱	21	89	kg	半分6mm		
冷凍		冷)絹厚あげ	12	51	kg	油抜き		
朝		しめじ	12	51	kg	1回洗い		
冷蔵		和だし三昧	1.3	5	kg	だしとり		
冷蔵		白みそ	4.3	18	kg	容器かえ		
冷蔵		赤みそ	4	17	kg	↓		
			64.6					
		[りんご]						
朝		りんご	40g	710	ケ	1/6カット		
在庫		並塩						
冷蔵		元気もりもりのりなっとう	3g	4,370	ケ	【添加物】22日(木)使用		
冷蔵		米サラダ油	1	2	本	20日(火)使用分		

レボル釜(量)	出来あがり			
		4080 × 205	= 836ℓ	

半分量・・・ 東小4-1ヒダ(フクラスカ)

学校名	食数		備考 欠食	転出	転入
中央小	494		5年なし		
南中	633				
鵜飼小	図 579				
一本木小	初 111				
一本木中	60				
東小	A 261				
姥屋敷小中	0	小 0 中 0	小なし中なし		
篠木小	専 316				
柳沢小中	34	小 17 中 A図 17			
第二小	429		3年なし		
滝小	753				
第二中	372				
滝中	0		全校なし		
給食センター	38				
合計	4080	小	2998		
		中	1082		
備考	2090				

令和8年度　作業分担表

2026年10月20日(火)　南中希望献立

-100	業者名	献立名	ごはん　牛乳　ポークカレー　はるさめサラダ 小:やさいグラタン　中:てりやきチキン　やきプリンタルト				
		材料名	一人分量	発注量	単位	切り方・調理方法等	備考
冷凍		小 5種の野菜グラタン40g	40g	3,240	ケ	焼き(スチ)	
冷凍		中 てりやきチキン50gBP	50g	1,700	ケ	ボイル	
		[はるさめサラダ]					★配食予定 50g
冷凍		冷)ほうれん草	13	65	kg	1回洗い	
朝		にんじん	8	40	kg	千切り	
朝		キャベツ	25	126	kg	1.2cm	
冷蔵		緑豆春雨	5	25	kg	ボイル	
冷蔵		韓国ナムルドレッシング	6	30	本	容器替え	
冷蔵		白いりごま	1	5	kg	↓	
			58				
		[ポークカレー]					
朝		豚もも肉 こま切れ	15	76	kg	油、①と炒めて検温	
冷蔵		生おろししょうが	0.5	2	kg	容器替え①	
冷蔵		生おろしにんにく	0.5	2	kg	↓①	
16日(金)納品済		米サラダ油	1	2	本	↓	
冷蔵		赤ワイン	2	5	本	↓①	
朝		にんじん	10	50	kg	サイノメ小	
朝		ダイスじゃがいも(1.5cm角)	25	126	kg	3回洗い	
朝		玉葱	30	152	kg	サイノメ大	
冷凍		冷)ソテーオニオン(50%)	5	25	kg	容器替え	
冷凍		冷)かぼちゃペースト	3.5	17	kg	お湯で溶く	
冷蔵		平和のあまカリー	13.5	68	kg	ミキサー	
冷蔵		スペシャルカレーフレーク	5	25	kg	↓	
冷蔵		トマトケチャップ	2.5	4	袋	容器替え	
			113.5				
		[やきプリンタルト]					
冷凍		焼きプリンタルト	35	4,870	ケ	配食	

予定食数　小 3183　中 1645　合計 4828

レボル釜(量)　出来あがり　4826 × 230 = 1110ℓ

半分量・・・ 篠木小チーズ(17クラス分)

学校名	食数	備考 欠食	転出	転入
中央小	585			
南中	633			
鵜飼小	578			
一本木小	110			
一本木中	60			
東小	260			
姥屋敷小中	小 A 17 / 中 9			
篠木小	図 316			
柳沢小中	小 17 / 中 15			
第二小	図初 502			
滝小	A図専 756			
第二中	372			
滝中	558			
給食センター	38			
合計	4826	小 3179 / 中 1647		
備考	スプーン 2413			