

我孫子市学校給食調理業務委託のプロポーザル募集要領

令和8年度我孫子市学校給食調理業務委託業者選定実施要領に基づき、公募型プロポーザルの参加者を次のとおり募集します。

1. 事業概要

(1) 事業目的

給食の質を維持し、より安全でおいしい給食を児童生徒に提供する為、優れた調理技術を有し、教育の一環として学校給食の意義を理解し、児童生徒との交流や学校行事等に積極的に参加できる業務委託業者の選定を目的とする。

(2) 事業名及び所在地等

- ① 我孫子市立我孫子第一小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市寿1丁目22番10号
- ② 我孫子市立我孫子第四小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市白山3丁目2番1号
- ③ 我孫子市立湖北台東小学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市湖北台4丁目3番1号
- ④ 我孫子市立湖北中学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市古戸300番地
- ⑤ 我孫子市立久寺家中学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市つくし野171番地
- ⑥ 我孫子市立白山中学校給食調理業務委託（公契約）
我孫子市白山3丁目7番3号
(以下本文で「事業」という。)

(3) 履行期間 令和8年4月1日 ～ 令和9年3月31日

2. 事業内容の詳細

「我孫子市学校給食調理業務委託仕様書」・「我孫子市給食調理業務内容詳細仕様書」・「給食室概要図」のとおりに。我孫子市役所ホームページの「入札・契約情報」からダウンロードしてください。

3. 参加資格

- ① 令和7年10月1日において、我孫子市における入札参加資格者名簿の「委託」の大分類「13（医療・医事・給食）」の中分類「5（学校・寮給食）」に登録があること。
- ② 地域要件の有無：無
- ③ 受注実績の有無：公告の日から起算して過去5年以内に小・中学校給食調理業務等の受注実績があること。
- ④ その他：「我孫子市学校給食調理業務委託仕様書」・「我孫子市給食調理業務内容詳細仕様書」に基づく業務の履行が可能であること。
- ⑤ 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4第1項の規定による制限を受ける者でないこと又は同条第2項の規定により現に資格停止の処分を受けていないこと。
- ⑥ 募集開始の日から結果の公表の日までの間、我孫子市建設工事等請負業者指名停止要綱（平

- 成15年訓令第8号)に基づく指名停止の措置又は我孫子市入札契約に係る暴力団対策措置要綱(平成27年告示第84号)に基づく指名除外措置を受けていないこと。
- ⑦ 結果の公表の日前6月以内に手形又は小切手の不渡りがないこと及び手形交換所による取引停止処分を受けた者にあつては、当該処分の日から2年を経過していること。
- ⑧ 会社更生法(平成14年法律第154号)の適用を申請した者にあつては、同法に基づく裁判所からの更生手続開始決定がなされていること。
- ⑨ 民事再生法(平成11年法律第225号)の適用を申請した者にあつては、同法に基づく裁判所からの再生手続開始決定がなされていること。
- ⑩ 役員等(参加者が個人である場合にはその者と、参加者が法人である場合にはその役員又は支店若しくは契約を締結する事務所の代表者をいう。)が暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律(平成3年法律第77号)第2条第6号に規定する暴力団員又は暴力団員でなくなった日から5年を経過しない者でないこと。
- ⑪ 募集開始の日から過去3か月以内に我孫子市から契約解除をされていないこと。

4. 参加手続等

(1) 発注課及び提出先

〒270-1166 千葉県我孫子市我孫子1684番地
我孫子市教育委員会 学校教育課 保健給食係
電話 04-7185-1267 FAX 04-7182-3600

(2) 企画提案書の提出期限、提出場所及び方法

令和7年11月21日(金) 郵送により午後5時まで必着。前記(1)の発注課に書留又は簡易書留、レターパックにより提出すること。(持参不可)

5. 質疑及び回答

① 質 疑

質疑がある場合、令和7年10月23日(木)の午前9時から午後5時までにファクシミリで発注課あてに質問書(様式B)を提出してください。

なお、所定の期日を過ぎた質疑は受け付けません。

② 回 答

令和7年10月30日(木)の午後1時までに我孫子市ホームページの「事業者向け情報>入札・契約>令和7年度入札情報>公募型プロポーザル」に掲載するものとし、個別の回答は行いません。また、質疑がないときは、その旨をホームページに掲載します。

6. 参加報酬及び契約額

(1) 公募型プロポーザル参加報酬

無償とします。

(2) 契約額

次の提案上限金額以下で提案者の見積額とします。

委託校	提案上限金額(円)
① 我孫子市立我孫子第一小学校	29,172,000(税込み)
② 我孫子市立我孫子第四小学校	37,884,000(税込み)
③ 我孫子市立湖北台東小学校	20,880,200(税込み)
④ 我孫子市立湖北中学校	28,035,700(税込み)
⑤ 我孫子市立久寺家中学校	30,564,600(税込み)
⑥ 我孫子市立白山中学校	34,633,500(税込み)

※消費税は10%として見積もること。
 ※消費税は消費税法の規定により支払うものとする。

7. 無効となる企画提案

企画提案が次のいずれかに該当する場合は、無効となることがあります。

- ① 提出方法及び提出期限を遵守しないもの。
- ② 募集要領に指定する作成様式及び記載上の注意事項に示された条件に適合しないもの。
- ③ 記載すべき事項の全部又は一部が記載されていないもの。
- ④ 記載すべき事項以外の内容が記載されているもの。
- ⑤ 許容された表現方法以外の表現方法が用いられているもの。
- ⑥ 虚偽の内容が記載されているもの。
- ⑦ 本募集要領6. (2) の上限金額を超える見積金額で提案された場合

8. プロポーザル参加の辞退

企画提案書を提出後、本プロポーザルの参加を辞退する場合は、辞退届（任意様式）を郵送又は持参により教育委員会へ提出してください。

9. 企画提案の評価

選定委員会当日出席した選定委員による審査（評価項目ごとに得点化）を経て総合評価を行い委託業者を選定します。

(1) 評価項目等

評価事項	評価項目	評価方法
経営状況	総売上高、自己資本比率、流動比率、固定比率、技術職員数、営業年数、ISO及びHACCPの取得状況、瑕疵担保力	様式1の書類審査
実績状況	自校方式受託校数、東葛飾地区管内受託校数、過去の食中毒事故発生状況	様式1、2の書類審査
課題に対する提案	提案の的確性、提案の独自性、提案の実現性	様式3-1、3-2の書類審査及びヒアリング
事業の実施体制	事業の実施方針	任意様式の書類審査及びヒアリング
	調理業務従事者の配置体制	様式4-1、4-2の書類審査及びヒアリング
	巡回指導及び研修計画	様式5の書類審査及びヒアリング
	食育に関する学校への協力体制や企画の提案	様式6の書類審査及びヒアリング
	調理業務実施体制	様式7・任意様式の書類審査及びヒアリング
コスト	見積価格	任意様式による見積書類審査

(2) 選定委員会による書類審査・ヒアリング

選定委員会を次のとおり開催し、選定委員による企画提案の書類審査及びヒアリングで評価を行い、受託者を特定します。

なお、ヒアリングでは実際に本事業を担当する者の出席を求め、企画提案内容の説明及び質疑応答を行います。ヒアリングの案内は、企画提案書の提出期限以降に電話及び文書で通知し

ます。

① 選定委員会の日程・場所

令和7年12月12日（金） 午前9時から午後5時

我孫子市教育委員会 大会議室

参加者ごとの参集時間は、別途通知します。

② 選定委員

委員長（教育総務部長）、委員（学校給食に関し知見を有する者、選定を行う学校の校長、学校教育課長、学校教育課職員、学校栄養士会代表）

③ ヒアリングによる提案内容の説明

10分以内

提出した企画提案書に基づき説明してください。

なお、企画提案書をOHP、スライド、プロジェクター、パネルで拡大することはできません。追加資料を用いることもできません。

④ 質疑応答

1件につき5分（応募する事業数×5分）＋10分

例）1件・・・15分 3件・・・25分 6件・・・40分

⑤ 出席者 3名以内

総括管理者又は本事業を実施する際の責任者は必ず出席してください。

⑥ 審査結果

令和8年1月7日（水）以降に電話及び文書で通知します。

評価点数の合計が最も高い提案を最優秀提案とし、同点で最も高い提案が2以上あるときは、くじにより最優秀提案を特定します。最優秀提案の事業者を委託予定事業者とします。

なお、やむを得ない事情によりヒアリングを欠席した選定委員がいた場合は、参加した委員の評価点数を基に受託者を特定することとします。

最終結果は、我孫子市ホームページの入札・契約情報に掲載します。

⑦ 最低基準点

最低基準点とは、本事業が適切に履行されない恐れがあると認められる場合の評価点です。本プロポーザルでは、次のように最低基準点を設定し、合計評価点が同点未満の場合は特定しません。

最低基準点	65点
-------	-----

10. 提出書類及び提出部数

No.	様式の名称	様式番号	提出部数
1	企画提案書兼誓約書	表紙・様式A	応募する事業ごとに1部
2	会社概要	様式1	応募する事業数＋10部 (例) 1事業応募・1＋10＝11部 3事業応募・3＋10＝13部 6事業応募・6＋10＝16部
3	小・中学校の自校給食受託実績	様式2	No. 2に同じ
4	課題に対する提案	様式3－1、3－2	応募する事業ごとに10部 (例) 1事業応募・1×10＝10部 2事業応募・2×10＝20部 3事業応募・3×10＝30部
5	調理業務実施要領（マニュアル）及び衛生管理体制（マニュアル）	任意様式	No. 2に同じ

6	調理業務従事者の配置体制	様式4-1、4-2	No. 4に同じ
7	巡回指導及び研修計画	様式5	
8	食育に関する学校への協力体制や企画の提案	様式6	
9	調理業務実施体制 ※調理作業工程表含む（別紙「調理業務指示書」に基づき作成）	様式7、任意様式（調理作業工程表）	
10	調理業務委託見積書	任意様式	応募する事業ごとに1部

※No. 1及びNo. 10は、それぞれ別綴りとしてください。

※No. 4及びNo. 6～9は、No. 2、No. 3、No. 5と分けて必要部数分冊子にしてください。

1.1. 作成方法

全ての提出書類について、用紙の大きさはA4タテ（左綴じ）としてください。

なお、各種様式については次のとおり作成してください。

(1) 企画提案書兼誓約書（表紙・様式A）

参加者の欄は、主たる営業所又は受任事務所について記入し、代表者印または受任者の印を押印してください。押印を省略する場合は、様式に必ず本件責任者氏名を明記してください。

(2) 会社概要（様式1）

英数字は全角で記入してください。

(3) 小・中学校の自校給食受託実績（様式2）

事業件数が記入欄の数を超える場合には、様式をコピーの上記入してください。

(4) 課題に対する提案（様式3-1、3-2）

本事業の課題は、次のとおりです。

課題1	給食調理室の暑さ対策について
課題2	委託事業者の移行に伴う引継ぎ業務における工夫について

提案は、課題について参加者の基本的な考え方を文章で簡潔に記入してください。

なお、文章を補完するための写真、イラスト、イメージ図は使用できます。

(5) 調理業務実施要領（マニュアル）及び衛生管理体制（マニュアル）（任意様式）

調理業務実施要領については、食中毒など問題発生時の体制や対処方法も含めてください。

(6) 調理業務従事者の配置体制（様式4-1、4-2）

様式内の指示に基づき記入してください。

(7) 巡回指導及び研修計画（様式5）

様式内の指示に基づき作成してください。

(8) 食育に関する学校への協力体制や企画の提案（様式6）

様式内の指示に基づき記入してください。

(9) 調理業務実施体制（様式7）

様式内の指示に基づき作成してください。

また、任意様式にて調理作業工程表を別紙「調理業務指示書」に基づき作成してください。

1.2. その他

(1) 使用する言語及び通貨

日本語、日本円

(2) 契約

契約に当たり、特定された事業者（以下「契約予定者」という。）から提案があった内容を踏まえ、再度見積書の提出を求めます。契約予定者は、発注課からの見積依頼に基づき見積書を提出します。この際、見積書の金額は、原則としてプロポーザルの際に提出された見積書の金額と同額とします。（契約は単年度とし、翌年度、翌々年度は業務良好と認められ、契約金

額が同等の場合に継続して契約する予定となります。3年ごとにプロポーザルによる募集を行います。但し、給食運営方法等の変更により、業務内容が大きく変わる場合は、この限りではありません。)

(3) 公契約条例の適用

本契約の予定価格が2,000万円以上である場合、我孫子市公契約条例（平成27年条例第1号。以下「条例」という。）の適用対象となります。

条例の適用を受ける公契約を締結した契約予定者は、次に示す事項を含め、条例及び我孫子市公契約条例施行規則（平成27年規則第16号。以下「施行規則」という。）に規定された事項を遵守しなければなりません。

なお、本契約の予定価格は、プロポーザルの際に契約予定者が提出した見積書の金額を基に設定された価格となります。

- ① 当該指定管理業務に従事する労働者等に対し、条例第6条に規定されている労務報酬下限額以上の賃金を支払わなければならないほか、労働者の適正な労働条件の確保等を行うこと。
- ② 条例第8条に規定されるとおり台帳の作成及び備付け並びに市長等に対する報告を行わなければならないこと。
- ③ 条例の適用を受ける公契約に係る業務の一部を下請、再委託等により下請負者に請け負わせる場合には、条例が適用される契約であり、下請負者にも条例が適用される旨を周知しなければならないこと。

※条例及び施行規則の詳細については、我孫子市役所ホームページの「事業者向け情報＞入札・契約＞公契約条例＞我孫子市公契約条例の手引き」の「我孫子市公契約条例の手引き（令和7年4月）」を参照してください。

(4) 関連情報を入手するための照会窓口

前記4.(1)の発注課

(5) 参加資格又は受注資格の喪失

企画提案から選定委員会の開催までの間に参加者が選定委員に対して提案の追加又は補足説明等を行なったことが判明した場合は、次のとおりとします。

- ① 選定前に判明した場合は、参加資格を喪失します。
- ② 選定後に判明した場合は、受注資格を喪失します。

(6) その他

- ① 企画提案に係る費用は、無償とします。
- ② 企画提案書は、プロポーザル以外で参加者に無断で使用しないものとします。
- ③ 企画提案書に虚偽の記載をした場合は、提案を無効とすると共に指名停止措置を行なうことがあります。
- ④ 企画提案書は、選定及び特定を行なう作業に必要な場合に複製を作成することがあります。
- ⑤ 企画提案書の提出期限後における、企画提案書の差し替え及び再提出は認めません。また、企画提案書に記載した配置予定の技術者は、病気、死亡、退職等、特別な場合を除き、変更することができません。
- ⑥ 企画提案書は、返却しません。
- ⑦ プロポーザル結果表については、特定された者及び特定されなかった全ての者の名称及び評価点を原則公表します。ただし、選定委員会において、特別な理由により特定されなかった者の名称を公表しないと決定したときは、この限りではありません。
- ⑧ 企画提案書は、プロポーザルの公正性、透明性及び客観性を確保する必要があると認めた場合、参加者の許可を得て公表することがあります。
- ⑨ 発注者から受領した資料は、発注者の許可なく公表、転載及び引用することはできません。
- ⑩ 発注者が貸与した資料がある場合は、企画提案書の提出期限に企画提案書と共に返却するものとします。また、資料を紛失した場合は、実費弁償するものとします。

[調理業務指示書]

2025年10月 8日 水曜日

0:通常献立

給食開始 12:15

我孫子市立我孫子第一小学校

人 数	1年	2年	3年	4年	5年	6年			職員		検査			合計	換算人	行 事 等
	64	81	71	82	85	79			46		7			515	515.00	
献立名／食品名							内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位			発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等	
【牛乳】															はし	
牛乳							206.00	1.00 本	515.00 本			515.00 本			数えて冷蔵庫へ	
【ふきよせ御飯】															米飯バット しゃもじ2 大椀	
水稻穀粒(精白米)								40.00 g	20.60 Kg			20.60 Kg			米2.9kg もち米2.1kg 栗0.88kg	
もち米								28.00 g	14.42 Kg			14.40 Kg			水量 米1.2倍 もち米同量 7釜炊飯	
水(米炊き上がり分)								76.00 g	39.14 Kg			39.14 Kg				
鶏若鶏肉モモ(皮なし)								9.60 g	4.94 Kg			5.00 Kg			①栗以外の具を調味料で煮る	
にんじん								4.80 g	2.55 Kg			2.55 Kg	十 せん		②米に栗を加えて炊飯する	
れんこん								4.00 g	2.58 Kg			2.60 Kg			③炊き上がったごはんに②を混ぜ込む	
油揚げ								4.00 g	2.06 Kg			2.10 Kg	せん切り		④味見して配缶する	
ほんしめじ								8.00 g	4.85 Kg			4.90 Kg	ほぐす			
むき栗1／4カット								12.00 g	6.18 Kg			6.20 Kg	ポイル			
食塩								0.19 g	0.10 Kg			0.10 Kg				
うすくちしょうゆ								4.32 g	2.22 Kg			2.22 Kg				
清酒(上撰)								1.60 g	0.82 Kg			0.82 Kg				
三温糖								1.30 g	0.67 Kg			0.67 Kg				
【豚肉と大根の味噌煮】															バット 小ぎざお玉 大皿	
豚肩ロース(脂身付)								24.00 g	12.36 Kg			12.40 Kg	1.5cm			
清酒(上撰)								0.80 g	0.41 Kg			0.41 Kg	下味		うずらの卵、大根、人参は下ゆでする	
だいこん								64.00 g	36.62 Kg			37.00 Kg	1.5cmいちよう		こんにやくはあくぬきをする	
にんじん								17.00 g	8.75 Kg			8.80 Kg	1cmいちよう		生あげは油ぬきをする	
★うずらの卵								5.80 g	2.90 Kg			3.00 Kg	下ゆで			
三角こんにやく								17.00 g	8.75 Kg			9.00 Kg	下ゆで		①油でしょうがを炒め、豚肉を	
ごぼう								8.00 g	4.58 Kg			4.60 Kg	乱切り		炒める	
生揚げ								17.60 g	9.06 Kg			9.10 Kg	横2本線1.5cm幅		②ごぼう、こんにやく、椎茸をいた	
干し椎茸 スライス								0.48 g	0.25 Kg			0.25 Kg	6等分		め、だし汁を加えあくをとる	
干し椎茸戻し水(5倍)								1.92 g	0.99 Kg			0.99 Kg			③調味料を加え、大根、人参、生揚げ	
しょうが								0.24 g	0.15 Kg			0.15 Kg	みじん切り		を加えて煮る うずらの卵除去取り分け	
炒め油								0.96 g	0.49 Kg			0.49 Kg			④うずらの卵、いんげんを入れて仕上げる	
三温糖								1.92 g	0.99 Kg			0.99 Kg			⑤味見・温度測定し、配缶する	
赤みそ								5.76 g	2.97 Kg			2.97 Kg				
本みりん								0.86 g	0.44 Kg			0.44 Kg			○年○組 我孫子 太郎	
清酒(上撰)								1.92 g	0.99 Kg			0.99 Kg			うずらの卵 除去	
こいくちしょうゆ								1.92 g	0.99 Kg			0.99 Kg				
椎茸戻し汁								4.40 g	2.27 Kg			2.27 Kg			○年○組 手賀沼 花子	
冷凍さやいんげん								2.40 g	1.27 Kg			1.50 Kg	2cm下ゆで		うずらの卵 除去	
【けんちん汁】															食缶 大おたま 中椀	
鶏成鶏肉胸(皮付き)								7.20 g	3.71 Kg			3.70 Kg				
清酒(純米酒)								0.58 g	0.30 Kg			0.30 Kg	下味		①こんにやくは下ゆでする。里芋は	
木綿豆腐								16.00 g	8.24 Kg			8.20 Kg	さいのめ		切って洗い、ぬめりをとる。	
だいこん								10.80 g	6.18 Kg			6.20 Kg	いちよう		②ごま油で鶏肉を炒め、具を火の通	
にんじん								7.20 g	3.82 Kg			3.80 Kg	いちよう		りにくい順に加えて、だしで煮る	
ねぎ								5.76 g	3.49 Kg			3.50 Kg	小口切り		③調味料で味を調えて、ねぎと小松菜	
さといも								14.40 g	8.72 Kg			8.70 Kg	いちよう		を加えて仕上げる。	
干し椎茸								0.72 g	0.37 Kg			0.37 Kg	せん切り		④味見・温度測定し、配缶する	
干し椎茸戻し水(5倍)								2.88 g	1.48 Kg			1.48 Kg				
ごぼう								5.76 g	3.30 Kg			3.30 Kg	斜め小口			
こまつな								3.60 g	2.01 Kg			2.00 Kg	1.5cm ゆでて青味			
食塩								0.57 g	0.29 Kg			0.29 Kg				
こいくちしょうゆ								2.00 g	1.03 Kg			1.03 Kg				
清酒(純米酒)								0.80 g	0.41 Kg			0.41 Kg				
水								96.00 g	49.44 Kg			49.00 Kg				
だし節								0.80 g	0.41 Kg			0.50 Kg				
出し昆布								0.24 g	0.12 Kg			120.00 g				
ごま油								0.51 g	0.26 Kg			0.26 Kg				
【ココア大豆】															小ボウル スプーン トレー	
煎り大豆(国産、乾)								6.16 g	3.17 Kg			3.50 Kg			①大豆はオーブン170℃3分3分焼く	
三温糖								1.85 g	0.95 Kg			1.00 Kg			②砂糖と水をわかし煮詰める	
水								0.62 g	0.32 Kg			0.32 Kg			③①をからめて、ココア粉を加えバラバラに	
ビュアココア								0.31 g	0.16 Kg			0.20 Kg			なるまで加熱する	
															④味見・温度測定し、配缶する	

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理業務指示書]

2025年10月 7日 火曜日

0:通常献立

給食開始 12:15

我孫子市我孫子第四小学校

人 数	1年	2年	3年	4年	5年	6年			職員		検査			合計	換算人	行 事 等
	127	111	155	141	136	149			62		4			885	885.00	
献立名／食品名					内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等					
【牛乳】											はし					
牛乳					206.00	1.00 本	885.00 本	885.00 本			数えて冷蔵庫へ					
【ごはん（麦入り）】											米飯バット しゃもじ2 大碗					
水稻穀粒（精白米）					66.40	g	58.76 Kg	58.76 Kg			米5.3kg 麦0.3kg					
おおむぎ（押麦）					4.00	g	3.54 Kg	3.54 Kg			水量1.25倍 11釜で炊飯					
水（米炊き上がり分）					98.80	g	87.44 Kg	87.44 Kg								
【じゃこふりかけ】											小ボウル スプーン					
ちりめんじゃこ					3.43	g	3.04 Kg	3.00 Kg								
かつお節破砕					0.96	g	0.85 Kg	0.85 Kg			①かつお節、ごま、じゃこは					
細切り塩昆布					1.37	g	1.21 Kg	1.20 Kg			オープン160℃6～10分焼き温度をとる					
★白いりごま（粒）					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg			②調味料を加熱し、温度確認する					
穀物酢					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg			ごま以外の材料を加える					
本みりん					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg			ごま除去取り分け→ごまを加える					
こいくちしょうゆ					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg			③味見をして配缶する					
三温糖					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg			○年○組 手賀沼 花子 ごま除去					
【手作り揚げ餃子】											バット トング 大皿					
豚ひき肉					16.80	g	14.87 Kg	14.90 Kg								
キャベツ					19.20	g	19.99 Kg	20.00 Kg		みじん切り	①野菜はみじん切りにし、水気をきる					
にら					2.40	g	2.24 Kg	2.20 Kg		1cm幅	②ひき肉と野菜、調味料をよく練り					
ねぎ					0.96	g	1.00 Kg	1.00 Kg		みじん切り	具を餃子の皮で包み、油で揚げる					
しょうが					0.14	g	0.16 Kg	0.16 Kg		みじん切り	③味見・温度測定し、配缶する					
にんにく（りん茎）					0.14	g	0.13 Kg	0.13 Kg		みじん切り						
並塩					0.28	g	0.25 Kg	0.25 Kg								
こいくちしょうゆ					0.96	g	0.85 Kg	0.85 Kg								
混合みそ					0.24	g	0.21 Kg	0.21 Kg								
清酒（上撰）					0.24	g	0.21 Kg	0.21 Kg								
ごま油					0.82	g	0.73 Kg	0.73 Kg								
ぎょうざの皮					10.00	枚	885.00 枚	895.00 枚								
揚げ油					0.96	g	0.85 Kg	0.85 Kg								
【野菜の五目炒め】											食缶 小ぎざお玉 大皿					
★殺菌液卵					20.00	g	20.82 Kg	21.00 Kg		解凍						
食塩					0.05	g	0.04 Kg	0.04 Kg								
炒め油					1.60	g	1.42 Kg	1.42 Kg			①卵に塩を加えていり卵にする					
豚モモ（脂肪なし）					12.00	g	10.62 Kg	10.60 Kg			②油で豚肉、たまねぎ、人参、たけのこ					
こいくちしょうゆ					0.24	g	0.21 Kg	0.21 Kg		下味	ねぎを炒める					
清酒（上撰）					0.80	g	0.71 Kg	0.71 Kg		下味	③キャベツを加えて調味する					
しょうが					0.24	g	0.27 Kg	0.27 Kg		下味	④チンゲン菜を加えて混ぜる					
キャベツ					24.05	g	25.04 Kg	25.00 Kg		2cm 下ゆで	⑤たまご除去取り分け→たまごを加える					
にんじん					4.00	g	3.65 Kg	3.70 Kg		短冊切り	⑤でんぶんとじる					
チンゲン菜					12.80	g	12.31 Kg	12.30 Kg		1.5cm	⑥味見・温度測定し、配缶する					
玉葱					5.60	g	5.27 Kg	5.30 Kg		1/4スライス						
たけのこ（水煮）					4.80	g	4.25 Kg	4.50 Kg		短冊切り	○年○組 我孫子 太郎					
ねぎ					4.00	g	4.17 Kg	4.20 Kg		斜め小口	たまご除去					
並塩					0.28	g	0.25 Kg	0.25 Kg								
こいくちしょうゆ					0.80	g	0.71 Kg	0.71 Kg			○年○組 手賀沼 花子					
オイスターソース					1.60	g	1.42 Kg	1.40 Kg			たまご除去					
炒め油					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg								
かたくり粉					0.16	g	0.14 Kg	0.14 Kg								
水					0.32	g	0.28 Kg	0.28 Kg								
【中華コンスープ】											食缶 大おたま 中碗					
ベーコン					5.60	g	4.96 Kg	5.00 Kg		せん切り						
とうもろこし缶詰（ホム）					8.00	g	7.08 Kg	4.00 缶			①がらバックでスープをとる					
とうもろこし缶詰（クリーム）					12.00	g	10.62 Kg	3.00 缶			②①にベーコン、たまねぎ、					
玉葱					8.00	g	7.53 Kg	7.50 Kg		1/4スライス	コーンを入れる					
鶏がらバック					8.00	g	7.08 Kg	7.00 Kg			③豆腐を入れ、調味し、でんぶんで					
水					96.00	g	84.96 Kg	85.00 Kg			とろみをつける たまご除去取り分け					
しょうが					0.24	g	0.27 Kg	0.27 Kg			④とき卵を流し入れ、小松菜を散らす					
絹ごし豆腐					12.00	g	10.62 Kg	10.60 Kg		さいのめ	⑤味見・温度測定し、配缶する					
★たまご					17.60	g	18.33 Kg	18.30 Kg		割卵						
こまつな					8.00	g	7.70 Kg	7.70 Kg		1.5cm ゆでて青味	○年○組 我孫子 太郎					
こいくちしょうゆ					1.76	g	1.56 Kg	1.56 Kg			たまご除去					
清酒（上撰）					1.20	g	1.06 Kg	1.06 Kg								
食塩					0.28	g	0.25 Kg	0.25 Kg			○年○組 手賀沼 花子					
白こしょう					0.02	g	0.02 Kg	20.00 g			たまご除去					
かたくり粉					0.40	g	0.35 Kg	0.35 Kg								
【バナナ】											バット エンボス					
バナナ（本）					96.00	0.50 本	442.50 本	445.00 本			塩素消毒後、2分の1カット→冷蔵庫へ					

※アレルギー食品には記号を表示しています

〔調理業務指示書〕

2025年10月 6日 月曜日

0:通常献立

給食開始 12:15

我孫子市立湖北台東小学校

人 数	1年	2年	3年	4年	5年	6年			職員		検査			合計	換算人	行 事 等
	30	38	35	28	36	38			36		4			245	245.00	
献立名／食品名							内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位			発注量 単位		業者	切り方	調 理 方 法 等
【牛乳】																はし スプーン
牛乳							206.00	1.00 本	245.00 本	245.00 本						数えて冷蔵庫へ
【ソース焼きそば】																バット トング2 大皿
蒸し中華めん								120.00 g	29.40 Kg	29.54 Kg		加熱				紅しょうが 小ボウル スプーン
豚ももこまぎれ								20.00 g	4.90 Kg	4.90 Kg						
清酒(上撰)								0.80 g	0.20 Kg	0.20 Kg		下味				①油を熱し、にんにく、しょうがを
なると								6.40 g	1.57 Kg	1.60 Kg		半月切り				炒め、豚肉、玉葱、にんじん
にんじん								9.60 g	2.43 Kg	2.00 Kg		せん切り				もやし、きゃべつ、なるとを
玉葱								12.00 g	3.13 Kg	3.10 Kg		1/4スライス				炒め、調味料で味付けをし、温度をとる。
キャベツ								24.00 g	6.92 Kg	7.00 Kg		2.5cm				②麺は蒸して温度をとる
りょくとうもやし								16.00 g	4.04 Kg	4.10 Kg						③麺と具材を合わせる
焼きそばソース(粉末)								7.60 g	1.86 Kg	1.90 Kg						④味見をし、配缶する
白こしょう								0.03 g	0.01 Kg	10.00 g						
しょうが								0.40 g	0.12 Kg	0.12 Kg		みじん切り				
にんにく(りん茎)								0.40 g	0.11 Kg	0.11 Kg		みじん切り				
炒め油								2.32 g	0.57 Kg	0.57 Kg						
紅生姜								3.51 g	0.86 Kg	1.00 Kg		別出し				
【チーズオムレツ】																バット エンボス2 トレー
★たまご(殺菌液卵)								40.00 g	9.80 Kg	10.00 Kg						ケチャップ 小ボウル スプーン
並塩								0.28 g	0.07 Kg	0.07 Kg						
白こしょう								0.02 g	0.00 Kg	0.00 g						①液卵は解凍し食缶にあげる→冷蔵庫へ
調理用牛乳								5.66 g	1.39 Kg	1.40 kg						油で玉ねぎ、人参を炒める。
鶏ひき肉								11.20 g	2.74 Kg	2.70 Kg						②ひき肉を加えて炒め、調味料、
★シュレッドチーズ								12.00 g	2.94 Kg	3.00 Kg						牛乳を加える。
玉葱								17.60 g	4.59 Kg	4.60 Kg		荒みじん				③たらいに入れ、液卵、パセリを加える
にんじん								6.40 g	1.62 Kg	1.60 Kg		荒みじん				チーズ除去取り分け→チーズを加える
炒め油								0.85 g	0.21 Kg	0.21 Kg						④ペーパートレーに流し入れ、
パセリ								0.38 g	0.10 Kg	0.10 Kg		みじん切り				180℃のオーブンで焼く
トマトケチャップ								5.60 g	1.37 Kg	1.40 Kg		加熱				⑤味見・温度測定し、配缶する
水								3.20 g	0.78 Kg	0.78 Kg		加熱				○年○組 手賀沼 太郎 提供しない
ペーパートレー正方形								0.80 g	200.00 枚	250.00 枚						○年○組 我孫子 花子 チーズ除去
【煮干し】																角ボット スプーン トレー
かえり煮干し								1.60 g	0.39 Kg	0.40 Kg		異物注意				①異物を確認し、オーブン170℃3分3分焼く
																②味見・温度測定し、配缶する
【フルーツポンチ】																食缶 小おたま 中椀
パイン缶詰(果肉のみ)								19.85 g	2.70 缶	3.00 缶		時間開封				
温州蜜柑缶詰(果肉)								15.34 g	2.21 缶	2.00 缶		時間開封				①白ワイン～レモン汁でシロップをつくる
★もも(缶詰果肉)								14.44 g	1.97 缶	2.00 缶		時間開封				温度測定し、粗熱をとってから冷蔵庫へ入れる
ダイスゼリーぶどう(冷凍)								16.00 g	3.92 Kg	4.00 Kg		時間開封				②釜にパイン、みかんと①、ダイスゼリー
白ワイン								1.60 g	0.39 Kg	0.39 Kg		シロップ				を加えて和える もも除去取り分け→ももを加える
上白糖								6.00 g	1.47 Kg	1.47 Kg						③味見し、配缶する
水								36.00 g	8.82 Kg	8.80 Kg						
レモン(果汁、生)								0.62 g	0.15 Kg	0.15 Kg						○年○組 我孫子 花子 もも除去
温州蜜柑缶詰(液汁)								12.80 g	3.14 Kg	3.10 Kg						

※アレルギー食品には記号を表示しています

〔調理業務指示書〕

2025年10月 3日 金曜日

0:通常献立

給食開始 12:30

我孫子市立湖北中学校

人 数	1 年	2 年	3 年						職員		検査			合計	換算人	行 事 等
	126	116	148						42		3			435	435.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【牛乳】										フォーク						
牛乳				206.00	1.00 本	435.00 本	414.00 本			数えて冷蔵庫へ						
【きのこクリームパゲティ】										バット トング2 大皿						
スパゲッティ					70.00 g	30.45 Kg	30.50 Kg		固め茹で							
玉葱					34.00 g	15.73 Kg	15.70 Kg		1/4スライス	①炒め油で鶏肉、にんにくを炒め、						
にんにく					12.00 g	5.38 Kg	5.40 Kg		十 せん	具材を火の通りにくい順に加えて、						
パセリ					1.30 g	0.65 Kg	0.65 Kg		みじん切り	スープで煮る。						
ぶなしめじ					11.00 g	5.32 Kg	5.50 Kg		ほぐす	②調味料で味を調え、牛乳とチーズ						
マッシュルーム(水煮)					14.00 g	6.09 Kg	6.00 Kg			を加え、生クリーム、パセリ						
エリンギ					12.00 g	5.67 Kg	6.00 Kg		ほぐす	を加えて味見・温度測定する						
鶏若鶏肉胸(皮なし)					17.00 g	7.40 Kg	7.40 Kg		1.5cm	③②とゆであがった麺を合わせて配缶する						
白ワイン					0.80 g	0.35 Kg	0.35 Kg		下味							
炒め油					1.70 g	0.74 Kg	0.74 Kg									
にんにく					0.80 g	0.35 Kg	0.35 Kg		おろす							
牛乳					41.00 g	17.84 Kg	17.80 Kg									
粉チーズ					3.80 g	1.65 Kg	2.00 Kg									
食塩					1.76 g	0.77 Kg	0.77 Kg									
こしょう混合					0.04 g	0.02 Kg	20.00 g									
白ワイン					1.20 g	0.52 Kg	0.52 Kg									
鶏がらパック					6.00 g	3.00 Kg	3.00 Kg									
豚骨パック					0.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg									
ペイリーフ					0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg									
水					41.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg									
クリーム(乳脂肪)					8.30 g	3.60 Kg	3.60 Kg									
有塩バター					1.40 g	0.60 Kg	0.60 Kg									
【大根とわかめのサラダ】										ボウル トング 中碗						
カット乾燥わかめ					1.20 g	0.50 Kg	0.50 Kg									
乾燥わかめ戻し水(10倍)					10.80 g	4.70 Kg	4.70 Kg			①海藻はゆでて冷却する						
とうもろこし缶詰(ホル)					11.00 g	4.79 Kg	3.00 缶			②野菜はゆでて冷却する						
だいこん					35.00 g	16.92 Kg	17.00 Kg		せん切り	③具材とツナ、ドレッシングで和える						
きゅうり					13.00 g	5.77 Kg	5.80 Kg		小口切り	ごま除去取り分け→ごまを加えて仕上げる						
ツナフレーク					8.00 g	3.48 Kg	3.50 Kg		時間開封	④味見・温度測定し、配缶する						
こいくちしょうゆ					2.00 g	0.87 Kg	0.87 Kg									
サラダ油					1.60 g	0.70 Kg	0.70 Kg			〇年〇組 手賀沼 太郎						
穀物酢					2.00 g	0.87 Kg	0.87 Kg			ごま除去						
三温糖					0.52 g	0.23 Kg	0.23 Kg									
★白いりごま					0.90 g	0.39 Kg	0.39 Kg		半ずり							
【煮干し】										角ボット スプーン トレー						
かえり煮干し					2.45 g	1.00 Kg	1.00 Kg		異物注意	①異物を確認し、オープン170℃3分3分焼く						
										②味見・温度測定し、配缶する						
【アップルパイ】										バット エンボス2 小皿						
冷凍パイシート				37.00	1.00 枚	435.00 枚	445.00 枚									
りんごピューレ					12.00 g	5.00 Kg	5.00 Kg			①釜にりんご缶、ワイン、砂糖						
りんご(缶詰)					20.40 g	8.87 Kg	5.00 缶			シナモンを入れて煮る。レモン果汁						
三温糖					1.56 g	0.68 Kg	0.68 Kg			加えて仕上げる						
上白糖					1.99 g	0.87 Kg	0.87 Kg			②パイシートに①のをせ、半分に						
白ワイン					0.40 g	0.17 Kg	0.17 Kg			折り、フォークの背を使い閉じる						
レモン(果汁、生)					0.04 g	0.02 Kg	0.02 Kg			③卵を塗り170℃～180℃のオープン						
シナモン					0.02 g	0.01 Kg	0.01 Kg			で焼き色がつくまで焼く						
★殺菌液卵					1.50 g	0.87 Kg	1.00 Kg		解凍	④味見・温度測定し、配缶する						
										〇年〇組 我孫子 花子						
										たまご除去						
										〇年〇組 手賀沼 太郎						
										ごま除去						

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理業務指示書]

2025年10月 2日 木曜日

0:通常献立

給食開始 12:30

我孫子市立久寺家中学校

人 数	1 年	2 年	3 年					職員		検査			合計	換算人	行 事 等	
	152	173	156					49		5			535	535.00		
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等						
【牛乳】											はし					
牛乳				206.00	1.00 本	535.00 本	535.00 本				数えて冷蔵庫へ					
【ごはん（麦入り）】											米飯バット 大碗 しゃもじ 2					
水稻穀粒(精白米)					83.00 g	44.41 Kg	44.40 Kg				米4.9kg 麦0.3kg					
おおむぎ(押麦)					5.00 g	2.68 Kg	2.70 Kg				水量1.25倍 9釜で炊飯する					
水（米炊き上がり分）					123.50 g	66.07 Kg	66.07 Kg									
【豆腐のまさご揚げ】											バット トング 大皿					
木綿豆腐					38.00 g	20.33 Kg	20.50 Kg		水気を切る		たれ 小ボウル スプーン					
鶏ひき肉					20.00 g	10.70 Kg	10.70 Kg									
★冷凍むきえび L					12.00 g	6.42 Kg	7.00 Kg		荒みじん		①豆腐は重しをのせて水切りする					
玉葱					10.00 g	5.69 Kg	5.70 Kg		みじん切り		②えび・じゃこ・たまご以外の					
にんじん					5.00 g	2.76 Kg	2.80 Kg		みじん切り		材料を混ぜ合わせ取り分け→小判型に成形					
刻み昆布					1.00 g	0.54 Kg	0.50 Kg		荒みじん		えび・じゃこ・たまごを加えてよく混ぜる					
★ちりめんじゃこ					3.00 g	1.61 Kg	1.60 Kg				③170℃の油で揚げる					
しょうが					0.50 g	0.34 Kg	0.34 Kg		すりおろす		味見・温度測定し、配缶する					
★殺菌液卵					8.00 g	4.28 Kg	4.00 Kg		解凍		④しょうゆ～しょうがでたれをつくる					
並塩					0.20 g	0.11 Kg	0.11 Kg				味見・温度測定し、配缶する					
こいくちしょうゆ					2.10 g	1.12 Kg	1.12 Kg									
清酒(上撰)					0.64 g	0.34 Kg	0.34 Kg				〇年〇年 我孫子 太郎					
かたくり粉					3.00 g	1.61 Kg	1.61 Kg				えび・じゃこ・たまご除去					
揚げ油					7.00 g	3.75 Kg	3.75 Kg									
こいくちしょうゆ					5.00 g	2.60 Kg	2.60 Kg		たれ		〇年〇組 手賀沼 花子					
本みりん					2.00 g	1.07 Kg	1.07 Kg				えび・じゃこ・たまご除去					
清酒(上撰)					1.00 g	0.54 Kg	0.54 Kg									
三温糖					1.00 g	0.54 Kg	0.54 Kg									
水					5.00 g	2.70 Kg	2.70 Kg									
しょうが					0.50 g	0.34 Kg	0.34 Kg		すりおろす							
【じゃが芋のきんぴら】											中ボウル 小ぎざお玉 大皿					
じゃがいも（メークイン）					46.30 g	27.52 Kg	27.50 Kg		せん切り							
豚もも千切り					15.95 g	8.53 Kg	8.50 Kg				①油で豚肉を炒め、人参、こんにゃくを炒める					
清酒(上撰)					0.26 g	0.14 Kg	0.14 Kg		下味		くを炒める					
こいくちしょうゆ					0.77 g	0.41 Kg	0.41 Kg		下味		②調味し、とうがらしを加える					
にんじん					10.48 g	5.78 Kg	5.80 Kg		十 せん		③かためにゆでたじゃがいもを加えて混ぜ合わせる					
つきこんにゃく					7.98 g	4.27 Kg	4.50 Kg		湯通し							
炒め油					0.64 g	0.34 Kg	0.34 Kg		在庫		ごま除去取り分け→ごまを加えて仕上げる					
ごま油					0.64 g	0.34 Kg	0.34 Kg		在庫		④味見・温度測定し、配缶する					
三温糖					2.06 g	1.10 Kg	1.10 Kg		在庫							
こいくちしょうゆ					3.86 g	2.07 Kg	2.07 Kg		在庫		〇年〇年 手賀沼 花子					
本みりん					0.77 g	0.41 Kg	0.41 Kg				ごま除去					
食塩					0.02 g	0.01 Kg	0.01 Kg		在庫							
★白いりごま（粒）					1.16 g	0.62 Kg	0.62 Kg		在庫							
とうがらし(粉)					0.02 g	0.01 Kg	0.01 Kg		在庫							
冷凍さやいんげん					4.00 g	2.00 Kg	2.00 Kg		2cm							
【根菜汁】											食缶 大おたま 中碗					
だいこん					22.00 g	13.08 Kg	13.10 Kg		いちよう							
ごぼう					7.00 g	4.16 Kg	4.20 Kg		斜め小口		①油揚げ、こんにゃくは湯通しする					
にんじん					12.00 g	6.62 Kg	6.60 Kg		いちよう		②ごま油で火の通りにくい順に					
れんこん					10.00 g	6.69 Kg	6.70 Kg		いちよう		炒め、だし汁で煮る					
ぶなしめじ					5.00 g	2.97 Kg	3.00 Kg		ほぐす		③みそを溶きいれ、こまつなを加える					
こんにゃく角切り					10.00 g	5.35 Kg	5.50 Kg		下ゆで		ごま除去取り分け→ごまを加えて仕上げる					
こまつな					5.00 g	2.91 Kg	3.00 Kg		1.5cm下ゆで		④味見・温度測定し、配缶する					
油揚げ					7.00 g	3.75 Kg	4.00 Kg		短冊切り							
ねぎ					5.00 g	3.15 Kg	3.20 Kg		小口切り							
★白いりごま					1.00 g	0.54 Kg	0.54 Kg		半ずり		〇年〇年 手賀沼 花子					
ごま油					0.50 g	0.27 Kg	0.27 Kg				ごま除去					
混合みそ					9.20 g	4.90 Kg	4.90 Kg									
減塩みそ					1.20 g	0.64 Kg	1.00 Kg									
だし節					2.50 g	1.40 Kg	1.50 Kg									
出し昆布					0.30 g	0.16 Kg	0.20 g									
水					120.00 g	64.00 Kg	64.00 Kg									
【煮干し】											角ボット スプーン トレー					
かえり煮干し					2.00 g	1.00 Kg	1.00 Kg		異物注意		①異物を確認し、オーブン170℃3分3秒焼く					
											②味見・温度測定し、配缶する					
【オレンジ】											小バット トング トレー					
オレンジ				210.00	0.17 個	90.00 個	91.00 個		塩素消毒		塩素消毒後、6分の1カット→冷蔵庫へ					

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理業務指示書]

2025年10月 1日 水曜日

0: 通常献立

給食開始 12:30

我孫子市立白山中学校

人 数	1年	2年	3年						職員		検査			合計	換算人	行 事 等
	213	198	207						56		6			680	680.00	
献立名／食品名				内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調 理 方 法 等				
【牛乳】												はし				
牛乳				206.00	1.00 本	680.00 本		680.00 本				数えて冷蔵庫へ				
【ごはん（麦入り）】												米飯バット 大碗 しゃもじ2				
水稻穀粒（精白米）					83.00 g	56.44 Kg		56.40 Kg				米5.1kg 麦0.3kg				
おおむぎ（押麦）					5.00 g	3.40 Kg		3.40 Kg				水量1.25倍 11釜で炊飯				
水（米炊き上がり分）					123.50 g	83.98 Kg		83.98 Kg								
【いーと根菜のみそがらめ】												バット 大皿 小ぎざお玉				
豚肝臓（下味付）					47.00 g	31.96 Kg		32.00 Kg			2cm角で注文					
かたくり粉					7.00 g	4.76 Kg		5.00 Kg				①さつまいもは170℃で素揚げし、				
揚げ油					3.00 g	2.00 Kg		2.00 Kg				野菜にでんぷんをまぶして170℃				
さつまいも					25.94 g	19.60 Kg		19.60 Kg			皮付いちよう	の油で揚げる 温度をとる				
れんこん					16.00 g	13.60 Kg		13.60 Kg			いちよう	②レバーに、でんぷんをまぶし				
ごぼう					11.00 g	8.31 Kg		8.30 Kg			斜め小口	油で揚げる 温度をとる				
かたくり粉					5.50 g	3.74 Kg		4.00 Kg				③調味料をあわせて加熱し、たれを作る				
揚げ油					2.20 g	1.50 Kg		1.50 Kg				④①・②をたれにからめ、枝豆を加える				
赤みそ					4.20 g	2.86 Kg		2.90 Kg				ごま除去取り分け→ごまを加える				
こいくちしょうゆ					1.80 g	1.22 Kg		1.20 Kg				⑤味見・温度測定し、配缶する				
三温糖					3.60 g	2.45 Kg		2.45 Kg								
本みりん					2.90 g	1.97 Kg		1.97 Kg				〇年〇組 我孫子 太郎				
冷凍むき枝豆					3.76 g	2.56 Kg		3.00 Kg			下ゆで	ごま除去				
★白いりごま（粒）					1.50 g	1.02 Kg		1.00 Kg								
【きゃべつの塩昆布あえ】												中ボウル トング 大皿				
キャベツ					30.00 g	24.00 Kg		24.00 Kg			1cm幅	①キャベツ、きゅうりはゆでて冷却機へ				
きゅうり					10.00 g	6.94 Kg		7.00 Kg			小口切り	②①と塩昆布を和える				
細切り塩昆布					2.00 g	1.36 Kg		1.50 Kg				③水気を切って、しょうゆを加える				
★白いりごま（粒）					2.00 g	1.36 Kg		1.36 Kg			在庫	ごま除去取り分け→ごまを加えて仕上げる				
うすくちしょうゆ					0.80 g	0.54 Kg		0.54 Kg			在庫	④味見・温度測定し、配缶する				
												〇年〇年 我孫子 太郎				
												ごま除去				
【豆腐チゲ】												食缶 大おたま 中碗				
木綿豆腐					40.00 g	27.20 Kg		27.50 Kg			さいのめ					
豚ももこまぎれ					10.00 g	6.80 Kg		6.80 Kg			1.5cm	①鶏ガラでスープをとる				
清酒（上撰）					0.50 g	0.34 Kg		0.34 Kg			下味	②スープで豚肉を煮る				
はくさい					10.00 g	7.24 Kg		7.30 Kg			1.5cm	③にんじん、だいこん、白菜の芯				
にんじん					10.00 g	7.01 Kg		7.00 Kg			いちよう	えのきを煮る				
だいこん					17.00 g	12.85 Kg		12.90 Kg			いちよう	④豆腐をいれて調味し、				
えのきたけ					6.39 g	5.11 Kg		5.10 Kg			2cm	白菜葉、キムチ、ねぎ、にらを入れて				
ねぎ					10.00 g	8.00 Kg		8.00 Kg			斜め小口	仕上げる				
キムチ（ノンアレルギー）					20.00 g	13.60 Kg		14.00 Kg			ざく切り	⑤味見・温度測定し、配缶する				
にら					10.00 g	7.16 Kg		7.20 Kg			2cm					
混合みそ					11.00 g	7.48 Kg		7.50 Kg								
こいくちしょうゆ					0.30 g	0.20 Kg		0.20 Kg								
清酒（上撰）					1.00 g	0.68 Kg		0.68 Kg								
鶏がらパック					7.00 g	4.76 Kg		5.00 Kg								
しょうが					0.20 g	0.17 Kg		0.17 Kg			スライス					
水					115.00 g	78.00 Kg		78.00 Kg								
【煮干し】												角ボット スプーン トレー				
かえり煮干し					2.51 g	1.71 Kg		2.00 Kg			異物注意	①異物を確認し、オープン170℃3分3分焼く				
												②味見・温度測定し、配缶する				
【オレンジ】												小バット トング トレー				
オレンジ				210.00	0.17 個	114.00 個		115.00 個			塩素消毒	塩素消毒後、6分の1カット→冷蔵庫へ				

※アレルギー食品には記号を表示しています