

## 令和〇年度〇 月分学校給食献立表

4/〇(〇) ~ 4/〇(〇)

実施日	献立名	食品名および数量(g)
4/〇 (〇)	はちみつパン 牛乳 ビーフンソテー ミンチカツ	【コッペパン 60、はちみつ(副資材) 15 【ビーフン 15、豚肉(スライス) 20、かまぼこ 5、キャベツ 35、玉葱 30、人参 10、ねぎ 5、白絞油 1、ボーンストック 1.5、醤油(淡) 3、ごま油 1、塩 0.1、こしょう 0.05 【ミンチカツA 60、あげ油 6
4/〇 (〇)	ごはん(夏) はし 牛乳 高野豆腐の卵とじ みそ汁 きゅうりの即席漬け	【精白米 65 【高野豆腐 5、卵kg 15、玉葱 15、人参 3、さやいんげん(冷) 3、干椎茸 0.5、醤油(淡) 3、三温糖 2.5、酒 1、醤油(濃) 1、削り節 0.5、水 30 【豚肉(スライス) 10、玉葱 30、えのきたけ 10、人参 5、ねぎ 3、みそ 12、削り節 3、水 130 【きゅうり 25、醤油(濃) 1.5、塩 0.1
4/〇 (〇)	うずまきパン バター 牛乳 ポークビーンズ ごまドレッシング和え	【コッペパン 60 【バター 8 【豚肉(スライス) 20、大豆 15、じゃが芋 40、玉葱 30、人参 15、グリーンピース 5、白絞油 1、とりがらスープ 1.5、チリソース 3、トマトピューレ(大) 3、ケチャップ(大) 2、ウスターソース 1.5、砂糖 1、塩 0.8、こしょう 0.05、澱粉 0.5、水 20 【いか短冊(和え物用) 10、新キャベツ 20、きゅうり 10、太もやし 10、人参 5、白ごま 1.5、酢 3、醤油(濃) 2、砂糖 1、サラダ油 1
4/〇 (〇)	ひじきごはん はし 牛乳 さばの塩焼き 豆腐のすまし汁	【精白米 60、芽ひじき 1.5、うす揚げ 5、人参 7、醤油(濃) 3、酒 1、みりん 1、塩 0.5、削り節 1.5、水 82 【さば切身(焼き物用) 50、塩 0.3、白絞油 0.1 【鶏胸肉(皮なし) 5、鶏もも肉(皮なし) 5、豆腐 30、白菜 20、えのきたけ 10、人参 5、ねぎ 3、麩(すまし汁用) 1、醤油(淡) 4、みりん 0.5、塩 0.2、削り節 3、水 130
4/〇 (〇)	ハヤシライス 牛乳 ヨーグルト和え	【精白米 60、麦 10、牛肉(スライス) 30、玉葱 40、じゃが芋 30、人参 15、グリーンピース 5、にんにく 0.2、白絞油 1、マーガリン調理用 6、小麦粉 8、ケチャップ(大) 10、トマトピューレ(大) 7、赤ぶどう酒 1、ウスターソース 1、塩 1、砂糖 0.5、こしょう 0.05、ベイリーフ 0.02、水 80 【パイン(缶) 30、みかん(缶) 30、黄桃(缶) 20、ヨーグルト調理用 8

確認	管理者		調理場	
----	-----	--	-----	--

学校給食献立調理法

4月〇日 (〇)

打ち合わせ日 年 月 日

	1年	2年	3年	4年	5年	6年
給食開始時間		12:30	12:30	12:30	12:30	12:30

はちみつパン、牛乳、ビーフンソテー、ミンチカツ

ビーフンソテー			大食器		
食缶	食缶 10L	配缶器具	麵杓子 (大)	釜数	
			開始時間 仕上がり予定時間 配缶時間		
ビーフン	15	ぬるま湯でもどす	(1) 釜に油を熱し、豚肉・人参・玉葱・キャベツ・かまぼこを入れて炒め、塩・こしょうする。  (2) ボーンストック・ビーフン・醤油を加えて炒め、ねぎを入れて最後にごま油を加え仕上げる。  ※ 食肉、水産練り製品は納品後、冷蔵庫に入れたか。 ※ 缶切り・缶詰は熱湯をかけたか。 ※ 材料は十分炒めたか。 ※ 材料全ての火の通り、味の確認をしたか。 ※ 食缶、配缶器具は清潔か。マスクはしているか。		
豚肉 (スライス)	20	3cm			
かまぼこ	5	短冊切り			
キャベツ	35	短冊切り			
玉葱	30	くし形切り			
人参	10	千切り			
ねぎ	5	小口切り (大きめ)			
白絞油	1				
ボーンストック	1.5				
醤油 (淡)	3				
ごま油	1				
塩	0.1				
こしょう	0.05				

ミンチカツ			小食器		
食缶	天ぷらパット・網	配缶器具	フライばさみ	釜数	
			開始時間 仕上がり予定時間 配缶時間		
ミンチカツA	60	1個	(1) ミンチカツは、170～180℃の油で揚げる。  ※ 食肉加工品は納品後、冷凍庫に入れたか。 ※ 中心温度は85℃以上あるか。 ※ 食缶、配缶器具は清潔か。マスクはしているか。		
あげ油	6				

味付けのり	2	1袋
-------	---	----

## 守口市立〇〇小学校

## 日別除去食対応一覧表

20XX/10/01 ~ 20XX/10/31

給食日	学年	組	氏名	献立名	除去申請されている食品	除去される食品	除去食提供
10月1日(○)	年	組		関東煮	厚揚げ	厚揚げ	
10月1日(○)	年	組		関東煮	厚揚げ	厚揚げ	
10月2日(○)	年	組		コッペパン			なし
10月3日(○)	年	組		五目煮	大豆	大豆	
10月3日(○)	年	組		五目煮	大豆	大豆	
10月3日(○)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(○)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(○)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(○)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(○)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月4日(○)	年	組		フルーツパン			なし
10月5日(○)	年	組		ココアパン	練込バター (副資材)		なし
10月5日(○)	年	組		ココアパン	練込バター (副資材)		なし
10月5日(○)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月5日(○)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月5日(○)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月9日(○)	年	組		チキンライス	マーガリン調理用		なし
10月10日(○)	年	組		あげパン			なし
10月11日(○)	年	組		豚キムチ炒め	白ごま	白ごま	
10月11日(○)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(○)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(○)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(○)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(○)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月12日(○)	年	組		いもごはん	黒ごま		ごまなし
10月12日(○)	年	組		チンゲン菜のみそ汁	豆腐, うす揚げ	豆腐, うす揚げ	
10月12日(○)	年	組		チンゲン菜のみそ汁	豆腐, うす揚げ	豆腐, うす揚げ	
10月15日(○)	年	組		きのこごはん	うす揚げ		なし
10月15日(○)	年	組		きのこごはん	うす揚げ		なし
10月15日(○)	年	組		ゆばのすまし汁	ゆば (干し)	ゆば	
10月15日(○)	年	組		ゆばのすまし汁	ゆば (干し)	ゆば	
10月17日(○)	年	組		けんちんあげ	豆腐	豆腐	
10月17日(○)	年	組		けんちんあげ	豆腐	豆腐	
10月18日(○)	年	組		ミニごまパン			なし
10月18日(○)	年	組		ミニごまパン	白ごま (副資材), すりごま (副資材)		なし
10月18日(○)	年	組		チャンポン	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	えび, いか短冊	
10月18日(○)	年	組		チャンポン	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	えび, いか短冊	
10月18日(○)	年	組		チャンポン	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	えび, いか短冊	
10月18日(○)	年	組		チャンポン	えび (炒物用)	えび, いか短冊	
10月19日(○)	年	組		ロールパン	練込バター (副資材)		なし
10月19日(○)	年	組		ロールパン	練込バター (副資材)		なし
10月19日(○)	年	組		かぼちゃのポタージュ	牛乳調理用, かぼちゃポタージュ	牛乳調理用, かぼちゃポタージュ	
10月19日(○)	年	組		かぼちゃのポタージュ	牛乳調理用	牛乳調理用, かぼちゃポタージュ	
10月19日(○)	年	組		かぼちゃのポタージュ	牛乳調理用	牛乳調理用, かぼちゃポタージュ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月19日(○)	年	組		マセドアンサラダ	マヨネーズ (大)	マヨネーズ	
10月22日(○)	年	組		中華丼	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	筍, えび, いか短冊	
10月22日(○)	年	組		中華丼	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	筍, えび, いか短冊	
10月22日(○)	年	組		中華丼	えび (炒物用), いか短冊 (炒物用)	筍, えび, いか短冊	
10月22日(○)	年	組		中華丼	筍 (缶), えび (炒物用)	筍, えび, いか短冊	



管理者		調理場	
-----	--	-----	--

## 学校給食献立食数等（変更）

〇〇小学校

下記の通り変更発注いたしましたので通知します。  
この通知書は、必ず調理室に連絡してください。

打ち合わせ日 年 月 日

		1年	2年	3年	4年	5年	6年	教職	他	計		
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	32	2	309	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	32	2	309	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	151
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	308
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	150
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	307
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	31	3	309	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	31	3	309	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	151
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	308
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	150
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	307
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	33	2	310	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	33	2	310	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	152
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	309
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	32	4	311	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	32	※2	309	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	151
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	308
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	32	1	308	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	150
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	307
4月 ○日 (○)	前回	0	53	53	52	58	59	31	3	309	低学年	53
	今回	0	53	53	52	58	59	31	3	309	中学年	105
	牛乳増減数	0	0	-1	0	0	0	0	0	-1	高学年	151
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-1	牛乳発注数	308
4月 ○日 (○)	前回	58	53	53	52	58	59	32	1	366	低学年	111
	今回	58	53	53	52	58	59	32	1	366	中学年	105
	牛乳増減数	-1	0	-1	0	0	0	0	0	-2	高学年	150
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-2	牛乳発注数	364
4月 ○日 (○)	前回	58	53	53	52	58	59	33	2	368	低学年	111
	今回	58	53	53	52	58	59	33	2	368	中学年	105
	牛乳増減数	-1	0	-1	0	0	0	0	0	-2	高学年	152
	給食開始時間	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	12:30	牛乳増減数		-2	牛乳発注数	366