献立調理法

参考資料１

実施日20〇〇年×月〇日（●）

献立名　ごはん　牛乳　野菜スープ　ドライカレー（小）　ミニレモンゼリー 出力日：20〇〇年×月×日　　打ち合わせ日時：

料理・食品名	一人当たり使用量（ｇ）				備考	
	1・2年	3・4年	5・6年	7・8・9年		
ごはん						
精白米	60.000	70.000	80.000	100.000		食缶・配缶器具[10L食缶・しゃもじ] 食器[陶器/皿　樹脂/仕切皿（大）]　食具[スプーン] ①炊飯器に、米・水を入れ、炊く。
牛乳						
飲用牛乳	206.000	206.000	206.000	206.000		食缶・配缶器具[なし・なし] 食器[陶器/盆　樹脂/盆]
野菜スープ						
皮なし鶏むね肉	4.400	5.500	6.600	6.600		食缶・配缶器具[14L食缶・玉杓子（大）] 食器[陶器/大食器　樹脂/大碗] ①ベイリーフは煮出しておく。 ②ベイリーフの煮出し汁に、ポークスープ・とりがらスープを入れ、鶏肉・人参・玉葱・じゃがいもを入れる。 ③キャベツ・セロリーを入れ、ひと煮立ちしたら調味し、パセリを入れて加熱する。
皮なし鶏もも肉	4.400	5.500	6.600	6.600		
じゃが芋	17.600	22.000	26.400	26.400		
キャベツ	22.000	27.500	33.000	33.000	●2cm短冊切り	
玉葱	13.200	16.500	19.800	19.800	●厚さ1cmくし形切り	
人参	4.400	5.500	6.600	6.600	●2cm千切り	
セロリー	0.880	1.100	1.320	1.320	●厚さ0.3cm小口切り	
パセリ	0.264	0.330	0.396	0.396	●みじん切り	
ポークスープ	5.280	6.600	7.920	7.920		
とりがらスープ	2.640	3.300	3.960	3.960		
淡口醤油	3.520	4.400	5.280	5.280		
塩	0.176	0.220	0.264	0.264		
こしょう	0.018	0.022	0.026	0.026		
ベイリーフ	0.018	0.022	0.026	0.026		
水	105.600	132.000	158.400	158.400		

献立調理法

参考資料１

実施日20〇〇年×月〇日（●）

献立名　ごはん　牛乳　野菜スープ　ドライカレー（小）　ミニレモンゼリー 出力日：20〇〇年×月×日　　打ち合わせ日時：

料理・食品名	一人当たり使用量（ｇ）				備考	
	1・2年	3・4年	5・6年	7・8・9年		
ドライカレー（小）						
豚肉（挽肉）	26.400	33.000	39.600	39.600		食缶・配缶器具[6L食缶・玉杓子（小）] 食器[陶器/小食器　樹脂/小碗] ①釜に油を熱し、にんにく・しょうが・挽肉・塩・こしょう・半量のカレー粉・人参・玉葱を炒める。 ②とりがらスープ・コーンを加え、残りのカレー粉・ケチャップ・しょうゆで調味し、水溶き澱粉を入れて加熱する。（澱粉を溶くための水は、規定の水分量の範囲内で使用する。）
玉葱	35.200	44.000	52.800	52.800	●みじん切り	
人参	17.600	22.000	26.400	26.400	●みじん切り	
ホールコーン（水煮）	8.800	11.000	13.200	13.200		
にんにく	0.088	0.110	0.132	0.132		
土生姜	0.044	0.055	0.066	0.066		
白絞油	1.760	2.200	2.640	2.640		
とりがらスープ	0.880	1.100	1.320	1.320		
ケチャップ（小）	4.400	5.500	6.600	6.600		
濃口醤油	2.640	3.300	3.960	3.960		
純カレー粉	4.400	5.500	6.600	6.600		
塩	0.880	1.100	1.320	1.320		
こしょう	0.044	0.055	0.066	0.066		
澱粉	0.440	0.550	0.660	0.660		
水	0.880	1.100	1.320	1.320		
ミニレモンゼリー						
ミニレモンゼリー	22.000	22.000	22.000	22.000		

※様式は一部変更になる可能性があります。

学校別食数一覧表

5	月分	学校名	●●	小学校・学園	担当	○○	提出日	2026/4/24 10:30

基本　〆切

年	組	内訳	在籍数	給食辞退	合計数	牛乳増減	1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	30	31
							金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	月	火	水	木	金	土	日
1	1	児童	25		25																								
		職員	1		1																								
	2	児童	26		26																								
		職員	1		1																								
	3	児童			0																								
		職員			0																								
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
2	1	児童	30		30	-1							1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
		職員	1		1																								
	2	児童	31	-1	30																								
		職員	1		1																								
	3	児童	30		30																								
		職員	1		1																								
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
3	1	児童	29	-1	28																	-28							
		職員	1		1																	-1							
	2	児童	29		29																	-29							
		職員	1		1																	-1							
	3	児童			0																								
		職員			0																								
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
4	1	児童	27		27	-1																					-27		
		職員	1		1																						-1		
	2	児童	27		27																						-27		
		職員	1		1																						-1		
	3	児童	28		28																						-28		
		職員	1		1																						-1		
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
5	1	児童	26		26																								
		職員	1		1								1	1	1	1	1												
	2	児童	26	-1	25	-1																							
		職員	1		1																								
	3	児童			0																								
		職員			0																								
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
6	1	児童	30		30		1				1	1	1	1	1	1	1												
		職員	1		1																								
	2	児童	30		30																								
		職員	1		1																								
	3	児童	30		30																								
		職員	1		1																								
	4	児童			0																								
		職員			0																								
	5	児童			0																								
		職員			0																								
職員室		職員	15		15																	-3					-4		
		その他			0																								
調理室		調理員	7		7																								
		応援者			0																								
牛乳増減			－	－	－	－																							
合計			461	-3	458	-3																							

※様式は一部変更になる場合があります。

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(〇)	年	組		関東煮	厚揚げ	厚揚げ	
10月1日(〇)	年	組		関東煮	厚揚げ	厚揚げ	
10月2日(〇)	年	組		コッペパン			なし
10月3日(〇)	年	組		五目煮	大豆	大豆	
10月3日(〇)	年	組		五目煮	大豆	大豆	
10月3日(〇)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(〇)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(〇)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(〇)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月3日(〇)	年	組		かき卵汁	卵kg	卵	
10月4日(〇)	年	組		フルーツパン			なし
10月5日(〇)	年	組		ココアパン	練込バター（副資材）		なし
10月5日(〇)	年	組		ココアパン	練込バター（副資材）		なし
10月5日(〇)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月5日(〇)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月5日(〇)	年	組		いかのフライ	いか切身		なし
10月9日(〇)	年	組		チキンライス	マーガリン調理用		なし
10月10日(〇)	年	組		あげパン			なし
10月11日(〇)	年	組		豚キムチ炒め	白ごま	白ごま	
10月11日(〇)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(〇)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(〇)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(〇)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月11日(〇)	年	組		スーミータン	卵kg	卵	
10月12日(〇)	年	組		いもごはん	黒ごま		ごまなし
10月12日(〇)	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(〇)	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(〇)	年	組		きのこごはん	うす揚げ		なし
10月15日(〇)	年	組		きのこごはん	うす揚げ		なし
10月15日(〇)	年	組		ゆばのすまし汁	ゆば（干し）	ゆば	
10月15日(〇)	年	組		ゆばのすまし汁	ゆば（干し）	ゆば	
10月17日(〇)	年	組		けんちんあげ	豆腐	豆腐	
10月17日(〇)	年	組		けんちんあげ	豆腐	豆腐	
10月18日(〇)	年	組		ミニごまパン			なし
10月18日(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	年	組		チャンポン	えび（炒物用）	えび,いか短冊	
10月19日(〇)	年	組		ロールパン	練込バター（副資材）		なし
10月19日(〇)	年	組		ロールパン	練込バター（副資材）		なし
10月19日(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	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(〇)	年	組		中華丼	筍（缶）,えび（炒物用）	筍,えび,いか短冊	