

学校給食管理システム帳票集

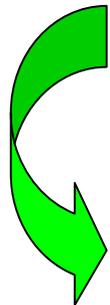
学校給食管理システム(Qネット) メインメニュー

ヘルプ

〇〇市学校給食センター

Qネットメニュー

2006年07月12日



献立作成メニュー	検収・買掛メニュー	マスタ管理情報メニュー	(栄養指導メニュー)
発注メニュー	調理指示・実施メニュー	データ処理メニュー	
入札メニュー	実績表・報告書メニュー	(在庫管理メニュー)	個別メニュー

翌月献立計画	カレンダー 献立スケジュール作成	(カレンダー登録)	県給食会 ホームページ
日程表・献立表	複合献立スケジュール作成	(メッセージ再表示確認)	
		(学校別献立 入力)	
予定人員確定	献立予定分析表		2007年 ▾
	献立試案グラフ		9月 ▾
			V8.0L01
	献立食品調査表		
			メニュー更新
			業務終了

SKYM001.EXE

目次

マニュアル項目名 (メインメニュー名)	サブメニュー名	ボタン名	帳票集	マニュアル ページ数	帳票 サイズ
1. 初期設定 (マスター管理情報メニュー)	運用管理・マスター管理	献立登録表 (構成プレビュー)	P1	P37,P185	B4
		※エクスセル出力ボタンを押す 食品配合作成	P2	P21	A4
	翌月献立計画	献立予定分析表	P3	P49	B4
		献立試案グラフ	P4	P50	A4
		献立食品調査表	P5	P51	B4
		☆食品構成表	P6	なし	B4
		☆アレルギー詳細表	P7	なし	A4
		献立日程表 (案)	P8	P52	B4
		献立スケジュール表	P9	P54	B4
		献立表 (案)	P10	P55	B4
2. 翌月献立計画 (献立作成メニュー)	日程表・献立表	献立使用材料表	P11	P56	B4
		献立日程表 (予定) センター合計 献立日程表 (予定)	P12	P61 P62	B4
		週間献立予定表	P13	P63	B4
		献立表 (予定) センター合計 献立表 (予定) 学校別	P14	P64 P65	B4
		こんだて予定表配布用 (E x c e l B 4)	P15	P66	B4
		こんだて予定表配布用 (E x c e l A 3)	P16	P67	A3
		献立材料表 (予定)	P17	P68	B4
		☆学校給食献立予定表	P18	なし	B4
		給食実施人員表	P19	P70	B4

マニュアル項目名 (メインメニュー名)	サブメニュー名	ボタン名	帳票集	マニュアル ページ数	帳票 サイズ
3. 発注 (発注メニュー)	翌月分発注計算・確定処理	発注明細チェックリスト (使用日別)	P20	P77	B4
		発注明細チェックリスト (食品別)	P21	P78	B4
		日別食品使用量表	P22	P79	B4
		対象別発注明細チェックリスト (使用日別)	P23	P86	B4
		対象別発注明細チェックリスト (食品別)	P24	P87	B4
		学校別発注チェックリスト (使用日別)	P25	P88	A4
		☆調味料使用量表	P26	なし	B4
		☆購入予定金額の把握	P27	なし	A4
		見積書発行	P28	P89	B5
		見積書発行	P29	P90	A4
		物資注文書 (パターン1～4)	P30	P91	A4
		物資注文書 (パターン1～4)	P31	P92	B5
		物資注文書 (パターン1～4)	P32	P92	A4
		物資注文書 (パターン1～4)	P33	P93	A4
	物資注文書処理	物資注文書 (Excel)	P34	P94	A4
		物資注文書 (使用日別_学校別型)	P35	P95	A4
		物資注文書 (使用日別_食品別型)	P36	P96	B4
		☆物資発注書_追加作成	P37	なし	A4
		☆福岡県給注文書 (学校入力)	P38	なし	B4
		☆福岡県給注文書 (地区入力)	P39	なし	B4
		オンライン発注処理	P40	P98	A4

マニュアル項目名 (メインメニュー名)	サブメニュー名	ボタン名	帳票集	マニュアル ページ数	帳票 サイズ
4. 検収・買掛 (検収・買掛メニュー)	検収・買掛	食品検収簿	P41	P108	A4
		食品検収簿	P42	P109	A4
		食品検収簿(四対象別)	P43	P110	B4
		自動納入一括処理	P44	P112	A4
		納入明細表	P45	P115	B4
		買掛一覧表	P46	P118	B4
		仕入台帳	P47	P119	B4
		支払予定表	P48	P120	B4
		☆検収表	P49	なし	A4
		料理指示書	P50	P128	A4
		献立指示書(共通)	P51	P130	B4
		調理指示書	P52	P131	B4
		割割り表(人数割り)	P53	P133	B4
5. 調理指示・実施結果 (調理指示・実施メニュー)		割割り指示	P54	P134	B4
		学校別割割り表(EXCEL)	P55	P135	A4
		調理指示書(割割り指示)小・中別	P56	P136	B4
		残菜入力と残菜表作成	P57	P138	B4

マニュアル項目名 (メインメニュー名)	サブメニュー名	ポタン名	帳票集	マニュアル ページ数	帳票 サイズ
6. 実績表・報告書 (実績表・報告書メニュー)	日報・実績表	保存食日誌	P58	P142	A4
		給食日報 (献立表) 学校別	P59	P143	B4
		給食日報 (献立表) センター合計	P60	P144	B4
		給食日報 (献立使用材料表)	P61	P145	B4
		産地別実績表	P62	P153	B4
		食品使用実績表	P63	P154	B4
		食品群使用実績表	P64	P155	B4
		食品の年間荷重平均の使用量表	P65	P156	A4
		☆給食日誌 作成	P66	なし	A4
		週報 (文科省仕様) 様式1	P67	P147	A4
		週報 (文科省仕様) 様式2	P68	P148	A4
		週報 (文科省仕様) 様式2	P69	P148	A4
		週報 (文科省仕様) 様式2	P70	P149	A4
		週報 (文科省仕様) 様式2 (5)	P71	P149	A4
7. データ操作・バックアップ (データ処理メニュー)	週報・月報・人員表	給食実施人員表	P72	P151	A4
		クラス別給食実施人員表	P73	P152	A4
		☆福岡県月報	P74	なし	A4

マニュアル項目名 (メインメニュー名)	サブメニュー名	ボタン名	帳票集	マニュアル ページ数	帳票 サイズ
8. マスタの帳票出力 (マスタ管理情報メニュー)	管理帳票作成	料理一覧表	P75	P182	B4
		料理構成成分表	P76	P183	B4
		献立一覧表	P77	P184	B4
		五訂食品成分表	P78	P187	B4
		食品詳細表	P79	P188	B4
		献立表 (四対象) 作成	P80	P189	A4
		報告区分一覧表	P81	P190	A4
		仕入先一覧表	P82	P191	B4
		学校情報リスト	P83	P192	B4
		クラス別人員表	P84	P193	A4
		☆終売リスト	P85	なし	A4
		見積り依頼書発行	P86	P200	A4
		見積開札記録簿作成	P87	P202	A4
		選定結果表作成	P88	P204	A4
10. 在庫管理 (在庫管理メニュー)		在庫明細表	P89	P212	A4
		在庫管理表	P90	P213	A4
		作業工程表	P91	なし	A4
個別メニュー		配布用こんだて予定表	P92	なし	B4
		献立表 (アレルギー表示)	P93	なし	B4
		学校別日別アレルギー一覧表	P94	なし	A4
		グループ調理指示書	P95	なし	A4
		調理指示書 (対象別)	P96	なし	A4

献立登録表 (児童用)

			栄養士

【献立名】 181101 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー

登録・変更日 平成16年 10月 29日
□□市学校給食センター

2004/10/29

No.	品名	個数提供時の総重量 g	児童一人当り										（一人当り栄養素）					加熱区分	仕入先			
			正味重量 g	単体使用	単価 円	廃棄率 %	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン					塩分 g	食物繊維 g	
															A μgRE	B1 mg	B2 mg					C mg
900100	きつねうどん(ソフトめん)A		298.60		75.78		199	12.2	3.6	869	42	35	1.48	1.1	169	0.18	0.16	2	2.17	1.9		
0104011	*学校給食用ゆでめん		80.00	1.00 個	42.00		119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.13	0.06			1.2		給食会
11216	*にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00		14.72		28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02			鶏肉屋さん
06212	にんじん 根、皮つき	(11.94)	11.00		2.29		3	4	0.1	3	3	1	0.02		165	0.01			0.01		0.3	
06226	根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)	15.00		3.65		40	4	0.1	5	5	2	0.03			0.01	0.01	2			0.3	
04040	*油揚げ		6.80		5.70		25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2							0.1	
17007	*こいくちしょうゆ		14.00		3.85		10	1.1		798	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03			
03003	重糖 上白糖		0.80		0.01		2															給食会
16001	清酒 上撰		0.70		0.44		1															
10091	かつお 加工品 かつお節		1.80		3.11		6	1.2		2		1	0.09			0.01	0.01					
17012	食塩		0.10		0.01					39									0.10			
17000	水		150.00																			
100001	牛乳		206.00				198	6.8	7.8	84	227	21	0.8		80	0.08	0.31	2	0.21			
13003	*普通牛乳		206.00	1.00 本			198	6.8	7.8	84	227	21	0.8		80	0.08	0.31	2	0.21			
9060001	揚げ豆腐の肉あんかけ		196.74		0.46		244	9.3	17.8	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4		
04032	*木綿豆腐		100.00				72	6.6	4.2	13	120	31	0.90	0.6		0.07	0.03				0.4	
02034	じゃがいもでん粉		10.00				33				1	1	0.06									八百屋A
1400301	米白絞油		12.50				115		12.5													給食会
11230	*にわとり ひき肉 生		12.50				21	2.6	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.03			鶏肉屋さん
1700701	*有機丸大豆の醤油		0.83		0.24		1	0.1		43		1	0.01						0.11			給食会
1710501	中華味		0.08							7									0.02			
0203402	片栗粉(日清商会)		0.83		0.22		3															給食会
513810	*アゼロラゼリーFe(ニチレイ)		50.00	1.00 個	57.75		39	0.1		7			1.80						50			給食会
献立合計			692.34		193.99		620	28.4	29.2	1025	392	91	4.41	2.6	254	0.34	0.53	54	2.53	2.3		
所要栄養素基準							656	26.0	20.0	1181	311	70	3.50	2.0	130	0.40	0.56	23	4.00	6.5		
充足率%							95	109	146	87	126	130	126	130	195	85	95	235	63	35		

食品配合一覧表

2009.02.10 1 頁

食品コード	食品名	食品コード	食品名	配合率
0140100	減量ミルクパン (コッペパン)	01401CB	ミルクパン (コッペパン)	100.00 *
01401AA	普通パン (食パン)	01502ZZ	パン用強力粉	69.49 *
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.86 *
		03501ZZ	パン用砂糖	3.47
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.08 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.25
01401AB	普通パン (コッペ)	01502ZZ	パン用強力粉	69.49 *
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.86 *
		03501ZZ	パン用砂糖	3.47
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.08 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.25
01401BA	黒糖パン (食パン)	01502ZZ	パン用強力粉	73.26 *
		03506ZZ	パン用黒砂糖	14.65
		14531ZZ	パン用マーガリン	5.12 *
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.20 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.32
01401BB	黒糖パン (コッペパン)	01502ZZ	パン用強力粉	68.87 *
		03506ZZ	パン用黒砂糖	13.77
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.82 *
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.06 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.24
01401CA	ミルクパン (食パン)	01502ZZ	パン用強力粉	68.63 *
		03501ZZ	パン用砂糖	6.86
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.12 *
		13501ZY	パン用全脂粉乳	3.43 *
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.06 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.23
01401CB	ミルクパン (コッペパン)	01502ZZ	パン用強力粉	66.89 *
		03501ZZ	パン用砂糖	6.69
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.01 *
		13501ZY	パン用全脂粉乳	3.34 *
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	2.01 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.20
01401DA	ぶどうパン (食パン)	01502ZZ	パン用強力粉	66.31 *
		03501ZZ	パン用砂糖	6.63
		14531ZZ	パン用マーガリン	4.64 *
		13501ZZ	パン用脱脂粉乳	1.99 *
		17513ZZ	パン用食塩	1.19
		07501ZZ	パン用レーズン	0.93

献立予定分析表

【 献 立 № 】 1611

【 期 間 】 16 年 11 月 01 日 ~ 30 日

【 対 象 】 児童

2004. 10. 29

1 人当りの平均摂取量

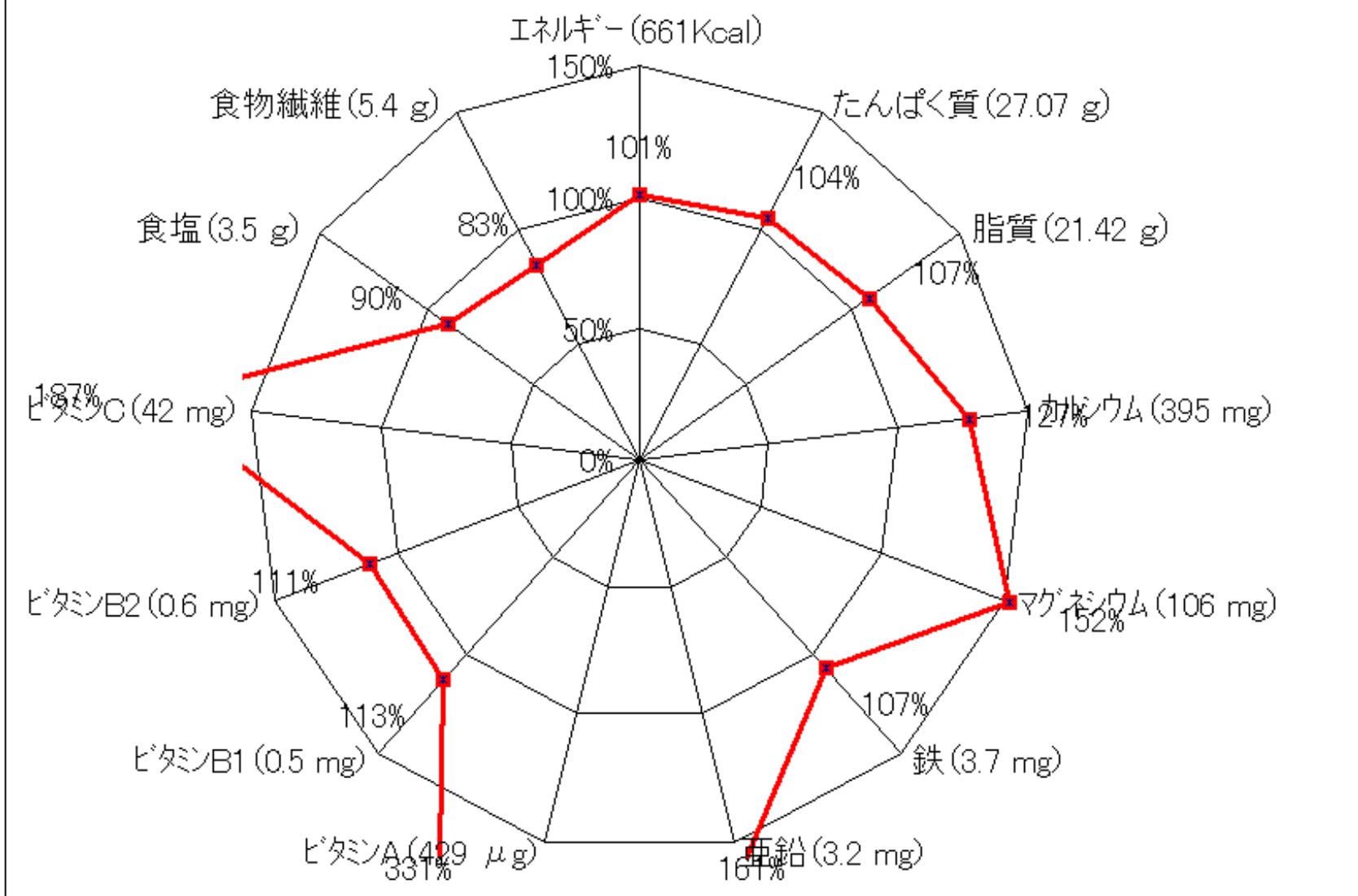
使用材料の分類	パン (8日)			米飯 (12日)		
	摂取量	基準値	比較値	摂取量	基準値	比較値
パン・めん類	23.50	26.43	-2.93			
米・大麦類	10.02			78.01	48.12	+29.89
牛 乳	212.88	206.00	+6.88	188.83	206.00	-17.17
小麦粉・小麦製品	16.57	5.00	+11.57	0.56	5.00	-4.44
麺(主食)	20.00					
いも・でん粉類	45.14	38.00	+7.14	24.70	38.00	-13.30
砂糖類	6.01	3.00	+3.01	5.16	3.00	+2.16
油脂類	5.97	3.00	+2.97	3.20	3.00	+0.20
種実類	3.13	3.50	-0.37	2.79	3.50	-0.71
豆 類	6.80	6.00	+0.80	3.63	6.00	-2.37
豆製品類	13.33	20.00	-6.67	39.08	20.00	+19.08
魚介類	12.69	16.00	-3.31	19.58	16.00	+3.58
小魚類	0.25	3.00	-2.75	2.27	3.00	-0.73
獣鳥肉類	15.19	15.00	+0.19	14.33	15.00	-0.67
卵 類		6.00	-6.00	6.51	6.00	+0.51
乳製品類	3.10	4.00	-0.90	2.38	4.00	-1.62
緑黄色野菜類	32.78	23.00	+9.78	30.21	23.00	+7.21
その他の野菜類	57.08	70.00	-12.92	62.73	70.00	-7.27
果実類	24.07	32.00	-7.93	20.34	32.00	-11.66
藻 類	0.76	2.00	-1.24	2.60	2.00	+0.60
そ の 他	0.38					
その他(米・大豆製品)				0.89		
その他(きのこ類)	8.73	4.00	+4.73	4.53	4.00	+0.53
その他(調味・香辛料類)	11.37			14.46		
その他(水分)	110.80			106.85		

1 人当りの栄養素

栄養素	摂取量	基準値	比較値	
エネルギー	661.04	656.00	+5.04	
たんぱく	27.08	26.00	+1.08	
脂 質	21.43	20.00	+1.43	
無機質	ナトリウム	1353.16	1181.00	+172.16
	カルシウム	395.02	311.00	+84.02
	マグネシウム	106.17	70.00	+36.17
	鉄	3.73	3.50	+0.23
	亜鉛	3.22	2.00	+1.22
ビタミン	ビタミンA (μgRE)	429.97	130.00	+299.97
	B 1	0.45	0.40	+0.05
	B 2	0.62	0.56	+0.06
	C	42.99	23.00	+19.99
食 塩	3.59	4.00	-0.41	
食物繊維	5.42	6.50	-1.08	

- 食当たり	パン	641.97 g	79.19円
	米飯	634.95 g	61.87円
	平均	637.76 g	68.80円

★ 一食当り栄養素 (児童) ★ 2004年11月01日～30日



食 品 構 成 表 (週報食品分類)

(児童) 献立スケジュールNo. 2007101 十月献立スケジュール 平成 19年 10月分 2009/02/06 【センター】□□学校給食センター

回数	日付				小麦粉製品類		米等	牛乳	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	乳類	油脂類	菓子類	嗜好飲料 類	調味料・ 香辛料	調理加 工食品 類	その他
					主食(小麦粉重 量)	主食以 外(製品 重量)																							
					パン	麺																							
1	2	火	昼			80.0		10.0	24.2	10.5	40.0		15.0	16.0		12.0	4.0	55.0	2.0			16.0	3.3			15.6		3.1	
2	3	水	昼			70.9	206.0	30.0	5.4	10.0	25.0	20.0	10.0	51.0	56.0		7.0	45.0	2.0	20.0			0.5			15.9		0.1	
3	4	木	昼	69.0		5.9	256.0	54.1	3.0				31.5	78.0	67.8	7.0		11.3		5.0		5.4	8.0			1.8			
4	5	金	昼			80.0	206.0	35.5		7.7	65.0		40.0	83.0			0.0	30.0	2.0	12.0			4.0			8.3		4.3	
5	9	火	昼			80.9	206.0	80.0				1.0	5.0	54.5	5.0		2.0		36.0	10.0			5.0			1.6			
6	10	水	昼	50.0		4.7	246.0	50.0				5.0	35.0	94.9	53.0	20.0	1.0			20.0		3.3	5.5			1.6			
7	11	木	昼			5.0	80.0	206.0	62.3	3.6		10.0	24.0	27.0	57.5			20.8	19.2	1.0	15.0	20.0		3.0		11.8			
8	12	金	昼			80.0	206.0	62.5	0.7		60.0		27.0	51.6		1.0	2.0			20.0			3.5			20.8			
9	15	月	昼			70.0	206.0	22.0	0.8		20.0	13.0	15.0	60.1		20.0	1.0	19.2	2.0	10.0			3.5			17.1			
10	16	火	昼	50.0			206.0	2.0	2.5			12.0	30.0	111.0		0.5				45.0	5.0	1.5	20.0			7.8		10.0	
11	17	水	昼			80.0	206.0	62.5	0.7		60.0		27.0	51.6		1.0	2.0			20.0			3.5			20.8			
12	18	木	昼			81.0	206.0	90.0	5.0	15.0			27.0	83.0						20.0			4.0			9.7			
13	19	金	昼			0.1	206.0	11.2	11.7	0.1	106.6		11.0	15.0	5.9			1.6		32.5			12.5			17.1			
14	22	月	昼			80.5	206.0	1.5	1.0		80.0		55.0	71.4	56.0	2.0	2.0	8.0		15.0	25.0		2.3			9.1			
15	23	火	昼	50.0			206.0	2.0	2.5			12.0	30.0	111.0		0.5				45.0	5.0	1.5	20.0			7.8		10.0	
16	24	水	昼			80.0	206.0	31.0	2.5	10.0		7.0	25.0	15.0	42.5	47.0	1.0						5.5			25.8		3.0	
17	25	木	昼	50.0		3.6	266.0	57.0	8.0			6.0	10.0	95.0					53.0			2.2	5.6			4.9			
18	26	金	昼			80.4	206.0	30.0	3.6	3.0	5.0	3.5	30.0	51.0	56.0		2.0	50.0	2.0							18.3			
19	29	月	昼	50.0		5.0	206.0	40.0	0.9	10.0			30.0	70.0	42.5		2.0			15.0		9.8	1.9			4.6			
20	30	火	昼			70.0	206.0	20.0	3.0		25.0	11.0	45.0	43.0			2.0		22.0	15.0			3.0			18.3			
21	31	水	昼			77.0	206.0	50.2	1.6			0.2	40.5	106.0			2.0		4.0	30.0		5.0	3.1			21.0			
22																													
合 計				319.0	0.0	184.2	930.8	4,270.0	803.7	80.6	66.3	496.6	114.7	566.1	1,369.6	384.6	111.0	50.8	239.3	73.0	402.5	55.0	44.8	117.7	0.0	0.0	259.8	0.0	30.5
平 均				15.2	0.0	8.8	44.3	203.3	38.3	3.8	3.2	23.6	5.5	27.0	65.2	18.3	5.3	2.4	11.4	3.5	19.2	2.6	2.1	5.6	0.0	0.0	12.4	0.0	1.5
基 準 値				12.6	0.0	5.0	25.2	206.0	38.0	3.0	6.0	20.0	3.5	23.0	70.0	32.0	4.0	2.0	16.0	3.0	15.0	4.0	6.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
充 足 率				120.7	0.0	175.4	175.9	98.7	100.7	128.0	52.6	118.2	156.0	117.2	93.2	57.2	132.1	121.0	71.2	115.9	127.8	65.5	35.6	186.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

献立日程表（試案）

試案 No. 0001611

平成 16 年 11 月分

2004. 10. 29

【センター】ロロ市学校給食センター

日付	献立名称	児童 一人当り 予定単価 円	(予定合計)		【一人当り栄養素】													
			千定人員	総使用額	エネルギー	たんぱく	脂質	ナリウ	Ca	鉄	亜鉛	ビタミン				水分相	食物繊維	
					kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	A	B1	B2			C
01月 昼	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	133.99			621	28.4	29.2	1025	391	91	4.40	2.6	254	0.34	0.52	54	2.52	2.3
02火 昼	ごはん のりの佃煮 なめこのみそ汁 牛乳 鯉の塩焼き くきわかめのきんぴら みかん	131.94			624	29.7	14.7	1323	382	116	2.28	3.1	335	0.32	0.60	24	4.46	2.9
04木 昼	カレーライス はくさいスープ 牛乳 チーズオムレツ 塩もみ おやつ昆布	81.30			651	25.4	22.0	1424	407	93	6.08	3.6	580	0.38	0.65	40	4.05	5.2
05金 昼	五目ごはん わかめのみそ汁 ししゃものフライ アーモンドあえ 牛乳	59.85			640	26.5	21.8	1307	445	137	3.94	3.3	518	0.30	0.55	38	3.26	5.1
08月 昼	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬 煮びたし 納豆 牛乳	95.23			770	33.6	26.8	1397	457	97	4.56	3.0	652	0.33	0.82	34	3.43	3.9
09火 昼	ハヤシライス ひじきサラダ 乾燥小魚 牛乳	33.03			733	24.5	24.0	1277	418	98	3.30	4.1	487	0.31	0.52	50	3.11	4.7
10水 昼	ごはん 肉じゃが 鉄火みそ 即席漬 牛乳	31.48			698	24.8	17.6	965	332	116	3.79	3.6	421	0.42	0.49	48	2.44	6.9
11木 昼	ごはん ふりがけ(わかめ) 生揚げと大根 のれんツス煮 こまあえ みかん 牛乳	23.20			639	24.4	18.8	822	405	107	3.42	3.8	740	0.44	0.55	42	2.03	4.9
12金 昼	栗ごはん はくさいのみそ汁 いりどうふ 洋なしゼリー 牛乳	117.06			691	28.3	22.2	1339	477	109	4.05	3.7	343	0.40	0.61	73	3.32	5.0
15月 昼	マーボーライス 中華サラダ みかん 牛乳	15.49			687	28.2	22.1	981	443	119	3.20	3.9	278	0.50	0.52	36	2.36	4.2
16火 昼	大喜めん きのこ汁 カラフルビーンズ なし 牛乳	29.61			468	20.8	19.7	1222	311	101	3.29	2.6	387	0.34	0.51	10	3.09	7.9
17水 昼	ソフトめん ベスカドレー わかめサラダ かかし芋 牛乳	127.80			708	29.9	14.2	2238	390	110	6.13	2.9	368	0.84	0.79	56	5.55	8.7
18木 昼	中華めん みそスープ いかのチリソース フルーツ寒天 カシューナッツ 牛乳	91.72			686	33.6	19.6	2698	357	109	2.58	3.2	297	0.37	0.47	15	6.79	5.2
19金 昼	アーモンド揚げパン わかめスープ ジャーマンポテト プロセスチーズ 牛乳	35.78			568	20.3	24.4	2834	396	93	2.22	2.9	291	0.68	0.69	34	6.95	5.2
22月 昼	コッペパン じゃが ぼたてのクリーム シチュー イタリアンサラダ かき 牛乳	101.23			662	22.3	24.1	1287	404	80	1.78	2.4	412	0.54	0.76	101	2.96	5.3
24水 昼	かぼちゃパン 豚肉と大豆の揚げ煮 ヨーグルトあえ 牛乳	67.40			541	24.5	19.6	773	343	101	3.12	2.5	430	0.68	0.60	34	1.92	6.9
25木 昼	背割りコッペパン 野菜スープ チリコンカン シャキシャキサラダ 牛乳	45.97			687	27.9	25.9	1536	347	122	3.65	3.6	615	0.72	0.73	62	3.89	9.7
26金 昼	ごはん まいたけけんちん汁 さばの味噌煮 切り昆布の煮つけ みかん 牛乳	13.46			702	27.7	20.0	1093	371	114	3.06	2.8	489	0.41	0.73	32	2.75	5.6
29月 昼	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生姜煮 ひじきの炒め煮 液状ヨーグルト	122.55			722	28.6	20.0	926	378	126	5.45	3.1	247	0.23	0.52	47	3.53	3.0
30火 昼	ごはん 納豆 さつま汁 白身魚フライ びたし 牛乳	17.90			722	31.3	20.8	596	444	85	4.15	2.7	455	0.33	0.69	30	3.22	4.7
当月平均		68.79			661	27.0	21.3	1353	394	106	3.72	3.1	429	0.44	0.61	43	3.58	5.3
一人当たり【所要栄養基準】		1375.99			656	26.0	20.0	1181	311	70	3.50	2.0	130	0.40	0.56	23	4.00	6.5
充足率 (%)					100	103	106	114	126	151	106	155	330	109	108	186	89	81

献立アレルギー詳細表

1910021

ごはん 豆腐となめこの味噌汁 ヨーク
さんまの生姜煮 ひじきの炒め煮

献立日

2007年 10月 2日 (火曜日) (昼)

□□学校給食センター

料理名	食品名	アレルギー	児童一人当り			小麦	そば	卵	乳	落花生	あわび	いか	いくら	えび	オレンジ	かに	キウイ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
			正味重量 g	単体使用	単価 円																									
ごはん			80		0																									
	こめ		80		0																									
豆腐となめこの味噌汁			202		43.28																									
	豆腐	*	40		0																	*								
	なめこ		20		33.72																									
	ねぎ		10		0																									
	かえり煮干		2		6.93																									
	みそ	*	10		2.63																	*								
	水		120		0																									
十勝のむヨーグルト (日清)		*	180	1個	70.88				*																					
さんまの生姜煮			104.2		0.47																									
	さんま		50		0																									
	しょうゆ	*	7		0.25	*																*								
	車糖 三温		3.2		0																									
	しょうが		1		0																									
	清酒		1		0																									
	酢	*	1		0.22	*																								
	みりん		1		0																									
	水		40		0																									
ひじきの炒め煮			51.5		0.14																									
	さつまあげ		5		0																									
	ひじき		4		0																									
	だいず	*	5		0																	*								
	にんじん		10		0																									
	つきこんにやく		10		0																									
	ごぼう		5		0																									
	さやいんげん		5		0																									
	ごま油		1.5		0																									
	車糖 三温		1		0																									
	しょうゆ	*	4		0.14	*																*								
	みりん		1		0																									
献立合計			617.7		114.77	*			*												*									

献立表（試案）（児童用）

			栄養士
--	--	--	-----

【献立名】 1805011 きつねうどんB 牛乳 さげのから揚げ
ゼリー

使用日 平成18年5月1日
□□学校給食センター

2006/07/06

品名	個数提供時の総重量 g	児童 一人当り				(一人当り栄養素)														加 熱 区 分	仕 入 先
		正味重量 g	単体使用	単価 円	廃棄率 %	エネルギー kcal	たんぱく %	脂質 %	ナトリウム mg	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				塩分 %	食物繊維 g		
														A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg				
きつねうどんB		299.60		77.89		199	12.3	3.6	863	42	36	1.48	1.0	168	0.19	0.16	2	2.16	1.9		
010401 *ゆでめん		80.00	1.00 個	42.00		119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.13	0.06			1.2	麺屋さん	
11216 *とり肉		20.00		10.92		28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02		鶏肉屋さん	
06212 にんじん	(11.34)	11.00		7.98	3	4	0.1		3	3	1	0.02		165	0.01			0.01	0.3		
06226 ねぎ	(25.00)	15.00		9.50	40	4	0.1			5	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3		
04040 *あぶらあげ		6.60		1.48		25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2						0.1		
17007 *しょうゆ		14.00		4.41		10	1.1		798	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03			
03003 さとう		0.60		0.17		2														未定	
16001 清酒		0.70		0.45		1															
10091 かつおぶし		1.60		0.95		6	1.2		2		1	0.09			0.01	0.01					
17012 食塩		0.10		0.03					39									0.10			
17000 水		150.00																			
牛乳		206.00		39.69		138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	80	0.08	0.31	2	0.21			
13003 *牛乳		206.00	1.00 本	39.69		138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	80	0.08	0.31	2	0.21			
さげのから揚げ		60.00		47.50		131	11.2	7.1	33	8	14	0.28	0.3	6	0.08	0.11	1	0.10			
1013409 *さげ		50.00		47.25		68	11.2	2.1	33	7	14	0.25	0.3	6	0.08	0.11	1	0.10		未定	
02034 でん粉		5.00		0.01		17				1		0.03								八百屋さん	
1400301 こめあぶら		5.00		0.24		46		5.0												未定	
1513810 *ゼリー		50.00	1.00 個	57.75		39	0.1		7			1.80					50			未定	
献立合計		615.60		222.83		507	30.4	18.5	987	277	71	3.56	2.1	254	0.35	0.58	55	2.47	1.9		
所要栄養基準						650	26.0	20.0	1181	311	70	3.50	2.0	130	0.40	0.56	23	4.00	6.5		
充足率 %						78	117	92	84	89	101	102	105	195	87	104	239	62	29		

献立使用材料表

きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
ゼリー

16年 11月 1日 月曜日

2004.10.29

使用食品名	仕入先	児童 一人当たり 1,966人分					生徒 一人当たり 610人分					合計 2,576人分	
		正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	使用量合計	金額合計
		kg	kg	円	kg	円	kg	kg	円	kg	円		円
きつねうどん(ソフトめん)A	給食会	1.00個	80.00	42.00	1966.00	82,572						1966.00個	82,572
学校給食用ゆでめん	給食会						1.00個	100.00	47.25	610.00	28,823	610.00個	28,823
学校給食用ゆでめん	給食会												
にわとり 液肉 もも 皮なし	鶏肉屋さ	20.00	(20.00)	14.72	39.30	28,940	24.00	(24.00)	17.66	14.60	10,773	53.90kg	39,713
にんじん 横、皮つき		11.00	(11.34)	2.29	22.30	4,502	13.20	(13.61)	2.75	8.30	1,678	30.60kg	6,180
横切ねぎ葉、軟白、生		15.00	(25.00)	3.65	49.20	7,176	18.00	(30.00)	4.38	18.30	2,672	67.50kg	9,848
油揚げ		6.60	(6.60)	5.70	13.00	11,206	7.92	(7.92)	6.84	4.80	4,172	17.80kg	15,378
こいくちしょうゆ		14.00	(14.00)	3.85	27.52	7,569	16.80	(16.80)	4.62	10.25	2,818	37.77kg	10,387
本糖 上白糖	給食会	0.60	(0.60)	0.01	1.20	20	0.72	(0.72)	0.02	0.40	12	1.60kg	32
清酒 上撰		0.70	(0.70)	0.44	1.40	865	0.84	(0.84)	0.53	0.50	323	1.90kg	1,188
かつお 加工品 かつお節		1.60	(1.60)	3.11	3.10	6,114	1.92	(1.92)	3.73	1.20	2,275	4.30kg	8,389
食塩		0.10	(0.10)	0.01	0.20	20	0.12	(0.12)	0.01	0.07	6	0.27kg	26
水		150.00	(150.00)		254.30		180.00	(180.00)		109.80		404.70L	
牛乳													
普通牛乳		1.00本	206.00		1966.00		1.00本	206.00		610.00		2576.00本	
揚げ豆腐の肉あんかけ													
木綿豆腐		100.00	(100.00)		196.80		120.00	(120.00)		73.20		269.80kg	
じゃがいもでん粉	八百屋	10.00	(10.00)		19.70		12.00	(12.00)		7.30		27.00kg	
米白飯油	給食会	12.50	(12.50)		24.60		15.00	(15.00)		9.20		33.80kg	
にわとり ひき肉 生	鶏肉屋さ	12.50	(12.50)		24.60		15.00	(15.00)		9.20		33.80kg	
有機丸大豆の醤油	給食会	0.83	(0.83)	0.24	1.63	472	1.00	(1.00)	0.29	0.61	177	2.24kg	649
中華味		0.08	(0.08)		0.16		0.10	(0.10)		0.06		0.22kg	
片栗粉(日清商会)	給食会	0.83	(0.83)	0.22	1.60	433	1.00	(1.00)	0.26	0.60	159	2.20kg	592
アサロラゼリーFyo(ニチレイ)	給食会	1.00個	50.00	57.75	1966.00	113,537	1.00個	50.00	57.75	610.00	35,228	2576.00個	148,765
当日献立合計			702.68	133.99		263,426		796.03	146.09		89,116		352,542

献立日程表（予定）

平成 16 年 11 月 分

2004. 10. 29

【センター】 〇〇市学校給食センター

日付	献立名称	児童		(予定合計)	【一人当たり栄養素】													水分相当	食物繊維	
		一人当り 予定単価 円	予定人員		総使用額	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	Ca mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				B6 mg			B12 μg
													A μg	B1 mg	B2 mg	C mg				
01月 昼	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー	133.99	1,966	263,424	621	28.4	29.2	1025	391	91	4.41	3.0	254	0.35	0.53	54	2.52	2.3		
02火 昼	ごはん のりの佃煮 なめこのみそ汁 牛乳 鮭の塩焼き くまわかめのみんびら みかん	131.94	1,966	259,394	624	29.7	14.8	1323	382	116	2.28	3.0	335	0.32	0.60	24	4.46	3.0		
04木 昼	カレーピラフ はくさいスープ 牛乳 まごころおみじ 煮もみ おやつ昆布	81.30	1,966	159,896	651	25.5	22.1	1424	407	93	6.09	4.0	580	0.38	0.66	40	4.05	5.2		
05金 昼	五目ごはん わかめのみそ汁 しじまものフライ アーモンドあえ 牛乳	59.85	1,966	117,685	640	26.6	21.9	1307	445	137	3.94	3.0	518	0.31	0.55	38	3.27	5.1		
08月 昼	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬け 煮びなし 煎豆 牛乳	95.23	1,966	187,222	770	33.7	26.8	1397	457	97	4.57	3.0	652	0.33	0.82	34	3.44	4.0		
09火 昼	ハヤシライス ひじきサラダ 軟菜小魚 牛乳	33.03	1,966	64,937	733	24.5	24.1	1277	418	98	3.30	4.0	487	0.31	0.52	50	3.12	4.7		
10水 昼	ごはん 肉じゃが 焼火みそ 豆腐揚げ 牛乳	31.48	1,966	61,890	698	24.9	17.6	965	332	116	3.79	4.0	421	0.42	0.49	48	2.44	7.0		
11木 昼	ごはん ふりかけ【わかめ】 生揚げと大根 のちびナス煮 ごまあえ みかん 牛乳	23.20	1,966	45,611	639	24.4	18.8	822	405	107	3.42	4.0	740	0.44	0.55	42	2.04	5.0		
12金 昼	黒ごはん はくさいのみそ汁 いりとうふ ゆなしゼリー 牛乳	117.06	1,966	230,140	691	28.3	22.3	1339	477	109	4.06	4.0	343	0.40	0.62	73	3.32	5.1		
15月 昼	マーボーライス 中華サラダ みかん 牛乳	15.49	1,966	30,453	687	28.3	22.1	981	443	119	3.21	4.0	278	0.50	0.53	36	2.37	4.3		
16火 昼	大根めん きのことけ カラフルビーンズ なし 牛乳	29.61	1,966	58,213	468	20.8	19.8	1222	311	101	3.30	3.0	387	0.35	0.51	10	3.09	8.0		
17水 昼	ソフトめん ベスカトーレ わかめサラダ ふかし芋 牛乳	127.80	1,966	251,255	708	30.0	14.2	2238	390	110	6.14	3.0	368	0.84	0.79	56	5.56	8.8		
18木 昼	中華めん みそスープ いかの子リソース フルーツ寒天 カシユネナッツ 牛乳	91.72	1,966	180,322	686	33.7	19.6	2698	357	109	2.58	3.0	297	0.38	0.47	15	6.80	5.2		
19金 昼	アーモンド揚げパン わかめスープ ジャニマンボウ、プロ包み子、牛乳 コッペパン ケム ほうたのクリーム	35.78	1,966	70,343	568	20.3	24.5	2834	396	93	2.23	3.0	291	0.68	0.70	34	6.96	5.3		
22月 昼	シチュー、イタリアンサラダ、かき、牛乳	101.23	1,966	199,018	662	22.4	24.2	1287	404	80	1.78	2.0	412	0.55	0.77	101	2.97	5.4		
24水 昼	かぼちゃパン 豚肉と大豆の揚げ煮 ヨーグルトあえ 牛乳	67.40	1,966	132,508	541	24.6	19.7	773	343	101	3.13	3.0	430	0.68	0.60	34	1.93	6.9		
25木 昼	背割りキャベツ 野菜スープ チリコンカン シャキシャキサラダ 牛乳	45.97	1,966	90,377	687	27.9	26.0	1536	347	122	3.65	4.0	615	0.73	0.74	62	3.90	9.7		
26金 昼	ごはん まいたけけんちん汁 さばの塩焼き 切り昆布の煮つけ みかん 牛乳	13.46	1,966	26,462	702	27.7	20.0	1093	371	114	3.06	3.0	489	0.42	0.73	32	2.75	5.7		
29月 昼	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの塩焼き ひらきの炒め煮 焼酎ヨーグルト	122.55	1,966	240,983	722	28.6	20.1	926	378	126	5.46	3.0	247	0.24	0.52	47	3.54	3.1		
30火 昼	ごはん 煎豆 さつまい 白身魚フライ ひたし 牛乳	17.90	1,966	35,191	722	31.3	20.9	596	444	85	4.16	3.0	455	0.34	0.69	30	3.23	4.8		
当 月 平 均		68.80	39,320	2,705,194	661	27.1	21.4	1353	395	106	3.73	3.3	430	0.45	0.62	43	3.59	5.4		
一人当たり【所要栄養基準】					656	26.0	20.0	1181	311	70	3.50	2.0	130	0.40	0.56	23	4.00	6.5		
充 足 率 [%]					101	104	107	115	127	151	107	165	331	113	111	187	90	83		

5月8日 月曜日				5月9日 火曜日				5月10日 水曜日				5月11日 木曜日				5月12日 金曜日			
ごはん				いりこ入り菜めし				胚芽入り食パン				五目ごはん				背割りコッペパン			
納豆				けんちん汁				ピーナックリー				道産子汁				チーズ			
若竹汁				ます				ワントンスープ				たまごやき				ポークビーンズ			
あじの南蛮漬け				昆布豆				ポテト入りスクランブルエッグ				ごまあえ				ヨーグルト和え			
おひたし				牛乳				みかん				かたくちいわし				牛乳			
1,080人				1,080人				1,080人				1,080人				1,080人			
食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者	食品名	小分量	総使用量	業者
こめ	80.00	86.40		こめ	70.00	75.60		*パン	50.00	54.00		こめ	70.00	75.60		*パン	41.40	11,923.20	給
*なっとう	40.00	1,080.00	給	いりこ菜めし	2.00	2.16		*小麦はいが	5.00	5.40		清酒	1.00	1.08		#	55.20	17,084.00	給
*しょうゆ	3.00	3.24		ごま	1.50	1.62	給食会	*ピーナックリー	15.00	1,080.00	給	*しょうゆ	2.00	2.16		#	69.00	32,988.00	給
たけのこ	30.00	32.40	給食会	さといも	25.00	27.00		*ワントン	10.00	10.80		*とりにんじん	5.00	5.57	*親農さん	チーズ	10.00	1,080.00	給
わかめ	6.00	6.48		つきこんにゃく	10.00	10.80	牛乳屋	*とりにんじん	20.00	21.60		*あぶらあげ	5.00	5.40		*大豆	10.00	10.80	
さやえんどう	10.00	11.87		にんじん	10.00	11.13		にんじん	15.00	16.70	牛乳屋	ひじき	1.20	1.30	給食会	*ぶた肉	15.00	16.20	
にんじん	10.00	11.13	牛乳屋	だいこん	10.00	12.00		たまねぎ	20.00	22.98	給食会	しいたけ	0.50	0.54	給食会	たまねぎ	30.00	34.47	給食会
かつおぶし	1.00	1.08		ねぎ	8.00	14.40		もやし	10.00	11.13		*くるみ	5.00	10.80	給食会	じゃがいも	40.00	48.00	給食会
*しょうゆ	3.00	3.24		ごぼう	5.00	5.40		にら	5.00	5.68		グリーンピース	3.00	3.24	親農さん	にんじん	10.00	11.13	*親農さん
酒	0.70	0.76		*とうふ	40.00	43.20		*コンソメ	1.00	1.08		ごま油	1.00	1.08		パセリ	1.00	1.20	
水	100.00	108.00		*とりにんじん	8.00	8.64		*しょうゆ	5.00	5.40		さとう	1.50	1.62		こめあぶら	0.40	0.43	
あじ	40.00	43.20		こめあぶら	1.00	1.08		コショウ	0.01	0.01		*しょうゆ	2.00	2.16		トマトピューレ	12.00	12.96	
ごま油	4.00	4.32		*しょうゆ	4.00	4.32		水	120.00	129.60		清酒	1.00	1.08		*ウスターソース	1.50	1.62	
申糖 三温	4.00	4.32		煮干しだし	1.00	1.08		*にわとり卵	30.00	38.12		食塩	0.30	0.32		さとう	1.50	1.62	
*しょうゆ	4.00	4.32		水	140.00	151.20		じゃがいも	30.00	36.00	給食会	*さけ	20.00	21.60		食塩	0.50	0.54	
*酢	4.00	4.32		*ます	50.00	1,080.00	給	にんじん	8.00	8.91	牛乳屋	じゃがいも	33.33	40.00	給食会	コショウ	0.03	0.03	
清酒	2.00	2.16		*だいず	10.00	10.80		ホールコーン	15.00	16.20		ねぎ	10.53	18.95		水	50.00	54.00	
ごま油	0.50	0.54		こんぶ	7.00	7.56	給食会	グリーンピース	5.00	5.40	親農さん	どうもろこし	10.00	10.80		パイン缶詰	20.00	21.60	
こねぎ	3.00	3.60		中ぎら	4.00	4.32		サラダ油	2.00	2.16		だいこん	22.22	26.66		ル・レクチェ	30.00	32.40	
しょうが	0.50	0.68		*しょうゆ	2.50	2.70		*ペーコン	3.00	3.24		にんじん	10.53	11.72	*親農さん	*ヨーグルト	10.00	10.80	
唐辛子	0.02	0.02		水	25.00	27.00		食塩	0.60	0.65		*凍りとうふ	20.00	21.60		*なまクリーム	0.00	0.00	
こまつな	20.00	25.41		*牛乳	206.00	1,080.00	本	コショウ	0.01	0.01		*みそ	10.00	10.80		*牛乳	206.00	1,080.00	本
赤ピーマン	3.00	3.60						みかん	100.00	1,080.00	給	*サラダ油	0.40	0.43					
はくさい	10.00	11.49						*牛乳	206.00	1,080.00	本	だしパック	2.00	2.16					
だいこん	5.00	5.40									水	100.00	108.00						
アーモンド	3.00	3.24	給食会								*たまごやき	40.00	43.20						
*しょうゆ	3.00	3.24									ほうれんそう	30.00	34.11						
*牛乳	206.00	1,080.00	本								もやし	30.00	33.40						
											ごま	1.00	1.08	給食会					
											さとう	1.00	1.08						
											*しょうゆ	2.00	2.16						
											かたくちいわし	5.00	1,080.00	給					
											*牛乳	206.00	1,080.00	本					

献立表（予定）

平成 16年 11月 1日（月）昼

献立名 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
ゼリー

〇〇市学校給食センター
予定人員 1966人

2004.10.29

1頁

--	--	--

料理・食品名	仕入先	児童一人当り		（一人当り栄養素）															加 熱 分 分	総使用量	
		正味重量	単体使用	単 価 円	産 業 率 %	エ ネルギー kcal	たんぱく %	脂 質 %	ナトリウム mg	Ca mg	マグネ シウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン				塩 分 %			食物繊維 %
		g												A μg	B 1 mg	B 2 mg	C mg				
1300100 まつねうどん(ソフトめん)も		299.90		75.79	199	12.2	3.6	863	42	35	1.48	1.1	169	0.18	0.16	2	2.17	1.9			
0104011 *学校給食用ゆでめん	裕食会	80.00	1.00個	42.00	119	4.2	0.4	10	8	10	0.40	0.2		0.13	0.06			1.2	1966.0個		
11216 *にねとり 鶏肉 もも 皮なし	鶏肉屋さ	20.00		14.72	28	4.4	1.0	10	2	4	0.42	0.5	3	0.02	0.06		0.02		39.3kg		
06212 にんじん 穂、皮つき		11.00		2.29	3	4	0.1	3	3	1	0.02		165	0.01			0.01	0.3	22.3kg		
06226 穂巻ねぎ葉、軟白、生		15.00		3.65	40	4	0.1		5	2	0.03			0.01	0.01	2		0.3	49.2kg		
04040 *油揚げ		6.60		5.70	25	1.2	2.2	1	20	9	0.28	0.2						0.1	13.0kg		
17007 *こいくちしょう油		14.00		3.85	10	1.1		798	4	9	0.24	0.1		0.01	0.02		2.03		27.5kg		
03008 砂糖 上白糖	裕食会	0.60		0.01	2														1.2kg		
16001 清酒 上撰		0.70		0.44	1														1.4kg		
10091 かつお 加工品 かつお節		1.60		3.11	6	1.2		2		1	0.09			0.01	0.01				3.1kg		
17012 塩漬		0.10		0.01				39									0.10		196.6g		
17000 水		150.00																	294.9kg		
2100001 牛乳		206.00			138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	80	0.08	0.31	2	0.21				
13003 *普通牛乳		206.00	1.00本		138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	80	0.08	0.31	2	0.21		1966.0本		
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ		136.74		0.46	244	9.3	17.8	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4			
04032 *木綿豆腐		100.00			72	6.6	4.2	13	120	31	0.90	0.6		0.07	0.03			0.4	196.6kg		
02034 じゃがいもでん粉	八百屋人	10.00			33				1	1	0.06								19.7kg		
1400301 米白炊油	裕食会	12.50			115		12.5												24.6kg		
11230 *にねとり ひき肉 生	鶏肉屋さ	12.50			21	2.6	1.0	8	1	3	0.15	0.1	5	0.01	0.03		0.03		24.6kg		
1700701 *有機丸大豆の醤油	裕食会	0.83		0.24	1	0.1		43		1	0.01						0.11		1.6kg		
1710501 中華味		0.08						7									0.02		157.3g		
0203402 片栗粉(白濁煎合)	裕食会	0.83		0.22	3			7											1.6kg		
1513810 *アセロラゼリー-Fc(こたれ心)	裕食会	50.00	1.00個	57.75	39	0.1		7			1.80					50			1966.0個		
献立合計		692.34		133.99	621	28.4	29.2	1024.9	391	91	4.41	2.6	254.0	0.34	0.53	54	2.52	2.3			
所要栄養素基準					656	26.0	20.0	1181	311	70	3.50	2.0	130	0.40	0.56	23	4.00	6.5			
充足率%					95	109	146	87	126	130	126	130	195	85	95	235	63	35			

きゅう しゃく こん だて よ てい ひょう
11 月分 給食献立予定表 □□市学校給食センター

日付	こ ん だ て め い	加り (kcal) 200g(%)	加り(=kcal) 200g(%) E101(糖・油脂)	血 や に く に なる	お も な ん ざ い り	よ う	力や熱のもとになる
1 (月)	つねうどん ゼリー	821 28.4	821 28.4 42.3%	どり肉 あぶらあげ 牛乳	ねぎ	ゆでめん ごま油 片栗粉	さとう ごま油 車糖 三温
2 (火)	ごはんのり 味噌の塩焼き	824 29.7	824 29.7 21.3%	とうふ さけ 牛乳	のり佃煮 わかめ ごぼう みかん	こめ ごま油 ごま	つきこん ごま油 車糖 三温
4 (木)	カレーピラフ チーズオムレツ	851 25.5	851 25.5 30.5%	ワインナー あぶらあげ オムレツ	なめこ にんじん わかめ きゅうり キャベツ	こめ ごま油 ごま	おおむぎ ごま油 ごま
5 (金)	五目ごはん ししゃものフライ	840 28.6	840 28.6 30.7%	どり肉 とうふ さけ 牛乳	にんじん わかめ キャベツ	くるみ 車糖 三温 アーモンド	ごま油 じゃがいも さとう
8 (月)	ごはん あじの南蛮漬け	770 33.7	770 33.7 31.3%	あぶらあげ さけ 牛乳	ごねぎ ほうれんそう	こめ ごま油	じゃがいも 車糖 三温
9 (火)	ハヤシライス 牛乳	733 24.5	733 24.5 29.6%	牛肉 かたくちいわ 牛乳	にんじん グリーンピース トマト	こめ じゃがいも さとう	むぎ マーガリン サラダ油
10 (水)	ごはん 肉じゃが	898 24.9	898 24.9 22.7%	牛肉 牛乳	たまねぎ ごぼう かぶ	こめ 車糖 三温	じゃがいも ごま油
11 (木)	ごはん のれん	839 24.4	839 24.4 26.5%	なまあげ うすら卵 牛乳	にんじん グリーンピース きくらげ しょうが	こめ 中さとう	ごま油 ごま
12 (金)	栗ごはん 洋なしゼリー	891 28.3	891 28.3 29.0%	あぶらあげ とうふ さけ 牛乳	なめこ にんじん ひじき しいたけ	つきこん 車糖 三温 ゼリー	ごま油 ごま油 くり
15 (月)	マーボーライス 牛乳	887 28.3	887 28.3 29.0%	とうふ 牛乳	にんじん しょうが しいたけ	ごま油 でんごん ごま	車糖 三温 ごま さとう
16 (火)	大妻めん なし	468 20.8	468 20.8 38.1%	だいず 牛乳	まいたけ わかめ なめこ にんじん	おおむぎ ごま油 ごま油 ごま	大切こんにゃ ごま油 ごま油 かぶ
17 (水)	ソフトめん ふかし芋	708 30	708 30 18.1%	ベーコン いか 牛乳	にんじん グリーンピース マッシュルーム キャベツ	めん ごま油 ホールコーン	サラダ油 赤いんげん豆 ごま油
18 (木)	中華めん フルーツ寒天	886 33.7	886 33.7 25.7%	さけ 牛乳	わかめ しょうが にんじん	ごま油 でんごん ラーメン カシューナッツ	さとう ごま油
19 (金)	アーモンド ジャーマンボテ	568 20.3	568 20.3 38.8%	ベーコン 牛乳	わかめ にんじん たまねぎ パセリ	パン さとう 小麦はいが ごま	ごま油 アーモンド ごま
22 (月)	コッペパン シチュー	882 22.4	882 22.4 32.9%	貝柱水産 加工乳 チーズ オリーブ油 牛乳	にんじん たまねぎ きゅうり キャベツ	パン ごま油 じゃがいも さとう	プルベリジャ サラダ油
24 (水)	かぼちゃパン ヨーグルト	541 24.6	541 24.6 32.7%	だいず ヨーグルト 牛乳	かぼちゃ さやいんげん しいたけ ル・レタ	パン ごま油 つきこん	でんごん じゃがいも 車糖 三温
25 (木)	背割りコッパハリ シヤキ	887 27.9	887 27.9 34.0%	牛乳 牛肉 ハム	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース トマト	パン ごま油 ごま油 ごま	ごま油 じゃがいも さとう ごま油 ごま
26 (金)	ごはん 切り尾布	702 27.7	702 27.7 25.7%	とうふ さけ 牛乳	まいたけ にんじん ごぼう みかん	こめ ごま油 ごま油 ごま	ごま油 ごま油 ごま油 ごま
29 (月)	ごはん ひじきの炒め煮	722 28.6	722 28.6 25.0%	とうふ さけ 牛乳	なめこ しょうが にんじん ごぼう	こめ ごま油 ごま油 ごま	ごま油 ごま油 ごま油 ごま
30 (火)	ごはん 白身魚	722 31.3	722 31.3 28.1%	とうふ さけ 牛乳	なめこ しょうが にんじん ごぼう	こめ ごま油 ごま油 ごま	ごま油 ごま油 ごま油 ごま

平成19年 10月分

学校給食献立予定表

□□学校給食センター Tel ()

日	曜	こんだてめい	おもなざいりょう			栄養価 (エネルギー kcal) (タンパク質 g)			
			血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	熱や力になる食品	幼児	児童	生徒	成人
2	火	ごはん 豆腐となめこの味噌汁 ヨークさんまの生姜煮 ひじきの炒め煮	とうふ かえり煮干 ヨークさんま さつまあげ だいず	なめこ ねぎ しょうが ひじき にんじん ごぼう さやいんげん	こめ 車糖 三温 つきこんにやく ごま油 車糖 三温		722 28.6	698 27.9	
3	水	栗ごはん 野菜汁 いかのしょうが焼き 昆布豆 みかん 牛乳	とうふ ぶた肉 煮干粉 いか だいず 牛乳	にんじん ねぎ だいこん ごぼう しょうが こんぶ みかん	こめ くり じゃがいも つきこんにやく こめあぶら 中ざら		684 34.8	777 38.2	
4	木	コッペパン プルベリッシュ ム ほうたのクリーム シュー イタリアンサラダ かき 牛乳	貝柱水煮 ベーコン バター 加工乳 チーズ オリーブ油 牛乳	にんじん たまねぎ ぶなしめじ きゅうり にんじん カリフラワー ブロッコリー 赤ピーマン たまねぎ	パン ジュレ じゃがいも サラダ油 さとう		638 16.2	727 18.1	
5	金	ごはん 納豆 さつま汁 白身魚フライ ひたし 牛乳	なつとう とり肉 とうふ にぼし 白身フライ 牛乳	ごぼう にんじん だいこん ねぎ こまつな もやし	こめ さつまいも こんにやく ごま油		722 31.3	747 28.3	
9	火	セルフおにぎり じゃがいものそぼろ煮 ししゃもの空揚げ 風味漬 牛乳	ぶた肉 ししゃも 牛乳	給食のり うめぼし グリンピース にんじん キャベツ きゅうり しょうが	じゃがいも さとう こめあぶら ごま油 ごま こめ		683 22.2	792 25.2	
10	水	レーズンくるみパン きのこのシチュー わかめとコンの炒め ぶどう 牛乳	とり肉 加工乳 チーズ 牛乳	レーズン ぶなしめじ ブロッコリー にんじん たまねぎ わかめ キャベツ きゅうり ぶどう	パン くるみ じゃがいも マーガリン ホールコーン サラダ油		568 23.4	651 26.7	
11	木	ごはん のりの佃煮 含め煮 さばのごま揚げ 即席漬 牛乳	ぶた肉 なまあげ うずら卵 煮干粉 さば 牛乳	のり佃煮 たけのこ にんじん さやいんげん こんぶ かぶ かぶ菜	こめ くり じゃがいも ふ つきこんにやく 車糖 三温 ごま油		781 31.8	779 27.4	
12	金	ゆで中華 マーボースープ ひじきサラダ ふかし芋 牛乳	とうふ ぶた肉 牛乳	にんじん ねぎ ほうれんそう しいたけ にんにく しょうが ひじき きゅうり キャベツ 赤ピーマン	ラーメン ごま油 車糖 三温 でんぶん さとう サラダ油 さつまいも		687 27.4	797 31.5	
15	月	まいたけごはん わかめのみそ汁 牛乳 さばのごまあげ 塩もみ アーモンド	とり肉 とうふ 煮干粉 さば 牛乳	にんじん ごぼう まいたけ わかめ こまつな キャベツ きゅうり	こめ ごま油 車糖 三温 じゃがいも ごま油 ごま アーモンド		657 30.4	597 22.5	
16	火	ごま入り食パン りんごジャム ビーフステーキ 肉団子と白菜のスープ アーモンド 牛乳	ぶた肉 にわとり卵 ぶた肉 牛乳	たまねぎ しょうが たけのこ にんじん はくさい しいたけ ほうれんそう たけのこ キャベツ たまねぎ	ごま マーガリン でんぶん ビーフン 食パン ごま ごま油 アーモンド		753 29.7	695 30.7	
17	水	ゆで中華 マーボースープ ひじきサラダ ふかし芋 牛乳	とうふ ぶた肉 牛乳	にんじん ねぎ ほうれんそう しいたけ にんにく しょうが ひじき きゅうり キャベツ 赤ピーマン	ラーメン ごま油 車糖 三温 でんぶん さとう サラダ油 さつまいも		687 27.4	797 31.5	
18	木	ごはん 肉じゃが 鉄火みそ 即席漬 牛乳	牛肉 だいず 牛乳	にんじん たまねぎ グリンピース ごぼう にんじん かぶ かぶ菜	こめ じゃがいも しらたき こめあぶら さとう ごま油 ごま油 車糖 三温		698 24.9	810 28.5	
19	金	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	とり肉 あぶらあげ かつおぶし 牛乳 とうふ とり肉	にんじん ねぎ	給食ゆでめん さとう でん粉 こめあぶら 片栗粉 ゼリー		621 28.4	715 32.9	
22	月	わかめごはん 豆腐の中華煮 中華風あえ みかん 牛乳	うずら卵 とうふ ぶた肉 いか 牛乳	わかめ きくらげ ねぎ にんじん チンゲンサイ ほうれんそう しいたけ メンマ しょうが にんにく	こめ ごま油 車糖 三温 でんぶん ごま油 さとう 純ごま油		666 27.3	767 31.4	
23	火	ごま入り食パン りんごジャム ビーフステーキ 肉団子と白菜のスープ アーモンド 牛乳	ぶた肉 にわとり卵 ぶた肉 牛乳	たまねぎ しょうが たけのこ にんじん はくさい しいたけ ほうれんそう たけのこ キャベツ たまねぎ	食パン ごま マーガリン でんぶん ビーフン ごま油 アーモンド		753 29.7	695 30.7	
24	水	大麦めん きのこと汁 カラフルビーンズ なし 牛乳	だいず 牛乳	まいたけ えのきたけ なめこ わかめ ねぎ 青ピーマン にんじん なし	おおむぎ 大 角切こんにやく さとう でんぶん ごま油 ガッシュ さとう ごま ごま油		468 20.8	530 23.6	
25	木	くるみ黒砂糖パン クリームスープ 塩もみ 鶏肉のカレー揚げ オレンジジュース	ベーコン バター チーズ 加工乳 とり肉 牛乳	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり	黒砂糖 くるみ じゃがいも でんぶん ごま油 ごま 油		621 29.6	718 34.1	
26	金	わかめごはん 大根と里芋のみそ汁 牛乳 いわしの生姜煮 アーモンドあえ みかん	だいず あぶらあげ 煮干粉 いわし 牛乳	わかめ だいこん しょうが ほうれんそう キャベツ みかん	こめ ごま さつまいも 球 車糖 三温 アーモンド さとう		680 29.8	783 34.4	
29	月	胚芽入りコッペパン チーズ ポークビーンズ ひじきサラダ キウイフルーツ 牛乳	チーズ 大豆 ぶた肉 牛乳	たまねぎ にんじん バセリ ひじき きゅうり キャベツ 赤ピーマン キウイ	パン 小麦はいがい じゃがいも こめあぶら さとう さとう サラダ油		518 20.8	600 24.1	
30	火	五目ごはん わかめのみそ汁 ししゃものフライ アーモンドあえ 牛乳	とり肉 あぶらあげ とうふ 煮干粉 ししゃも 牛乳	ひじき にんじん グリンピース わかめ こまつな にんじん キャベツ ほうれんそう	こめ くるみ ごま油 車糖 三温 じゃがいも ごま油 アーモンド さとう アーモンド		640 26.6	714 27.1	
31	水	ハヤシライス ひじきサラダ 乾燥小魚 牛乳	牛肉 チーズ かたくちいわし 牛乳	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく しょうが トマト ひじき きゅうり キャベツ 赤ピーマン	こめ むぎ じゃがいも マーガリン さとう サラダ油		733 24.5	830 25.5	

*Excel出力を選択した場合、四対象全てと
その合計値が横に並んだ帳票をExcel形式
で出力します。

献立使用材料表

つねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ りー		平成16年 11月 1日 月曜日										2004.10.28										センター合計 □口市学校給食センター			
使用食品名	仕入先	幼児一人当たり					児童一人当たり					生徒一人当たり					成人一人当たり					合計			
		正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	使用量合計	金額合計		
つねうどん(ソフトめん)A																									
学校給食用ゆであん	給食会						1.00個	80.00	42.00	1866.00	82.572													1866.00個	82.572
学校給食用ゆであん	給食会											1.00個	100.00	47.25	810.00	28.828								810.00個	28.828
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	精肉屋さ						20.00	(20.00)	14.72	89.80	28.940	24.00	(24.00)	17.68	14.60	10.778								58.80kg	39.718
にんじん 根、皮つき							11.00	(11.84)	2.29	22.80	4.502	18.20	(18.61)	2.78	8.80	1.878								30.60kg	6.180
根菜類(キャベツ、軟白、生)							15.00	(25.00)	8.65	49.20	7.176	18.00	(30.00)	4.88	18.80	2.872								67.50kg	9.848
油揚げ							8.00	(8.60)	8.70	18.00	11.206	7.92	(7.92)	8.84	4.80	4.172								17.80kg	15.978
さいくちしょうゆ							14.00	(14.00)	8.85	27.52	7.568	18.80	(18.80)	4.82	10.25	2.818								37.77kg	10.387
黒糖 上白糖	給食会						0.80	(0.80)	0.01	1.20	20	0.72	(0.72)	0.02	0.40	12								1.60kg	1.82
清酒 上撰							0.70	(0.70)	0.44	1.40	865	0.84	(0.84)	0.58	0.50	828								1.90kg	1.188
かつお 加工品、かつお節							1.80	(1.80)	8.11	9.10	5.114	1.92	(1.92)	8.78	1.20	2.275								4.80kg	8.988
食塩							0.10	(0.10)	0.01	0.20	20	0.12	(0.12)	0.01	0.07	8								0.27kg	28
米							150.00	(150.00)		284.90		180.00	(180.00)		108.80									404.70L	
乳																									
普通牛乳							1.00本	208.00		1866.00		1.00本	208.00		810.00								2576.00本		
揚げ豆腐の肉あんかけ																									
木綿豆腐							100.00	(100.00)		186.60		120.00	(120.00)		78.20								268.80kg		
じゃがいもでん粉	八百屋A						10.00	(10.00)		19.70		12.00	(12.00)		7.80								27.00kg		
米目経油	給食会						12.50	(12.50)		24.60		15.00	(15.00)		8.20								38.80kg		
にわとり ひき肉 生	精肉屋さ						12.50	(12.50)		24.60		15.00	(15.00)		8.20								38.80kg		
有機丸大豆の醤油	給食会						0.88	(0.88)	0.24	1.68	472	1.00	(1.00)	0.28	0.61	177								2.24kg	648
中華味							0.08	(0.08)		0.18		0.10	(0.10)		0.08								0.22kg		
片栗粉(日清商社)	給食会						0.88	(0.88)	0.22	1.60	488	1.00	(1.00)	0.28	0.60	158								2.20kg	582
セロラゼリーF.e.(ロザレイ)	給食会						1.00個	50.00	57.75	1866.00	119.587	1.00個	50.00	57.75	810.00	85.228								2576.00個	148.785
当日献立合計								702.88	188.88		263.426		786.08	146.08		88,116									582,542

学校給食献立予定表 □□学校給食センター

平成 19年 10月

日付 曜日	献立名	使われている食品と体内での主な働き						エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質 たんぱく質
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
2 (火)	ごはん 豆腐となめこの味噌汁 ヨークさんまの生姜煮 ひじきの炒め煮	ヨーグル まとう ふだいず きつたまあげ	さ なめこ にんじん ねぎ さやいんげん ごぼう ひじき	ねぎ ごぼう にんじん こんに ゃく しょうが	こめ つぎ 車餅 三温 ごま油	こめ つぎ 車餅 三温	722 28.6 25.0%	722 28.6 25.0%	
3 (水)	栗ごはん 野菜汁 しいしよがが焼き昆布豆 みかん牛乳	とうふ だい ぶ とうふ だい ぶ とうふ だい ぶ	みかん だい ごん ねぎ しょうが	みかん だい ごん ねぎ しょうが	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	684 34.8 20.8%	684 34.8 20.8%	
4 (木)	コッパペン アルペリジャ ムカレー イタリアン サラダ かき牛乳	牛乳 加工 肉 ソー ス チーズ ベー コン 玉子 豆腐 キャベ ツ	かき たまねぎ カリ ブ ワウ ロー ロ ン コ リ ー ぶ し よ う が	かき たまねぎ カリ ブ ワウ ロー ロ ン コ リ ー ぶ し よ う が	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	638 16.7 34.1%	638 16.7 34.1%	
5 (金)	ごはん 納豆 さつま汁 白身魚 フライ ひたし 牛乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	もや し こ ま つ な だ い ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	もや し こ ま つ な だ い ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	722 31.3 26.1%	722 31.3 26.1%	
9 (火)	セルブおにぎり じゃがいも のそぼろ煮 ししやもの空揚げ 風味漬け 牛乳	牛乳 し し や も た 肉	セル ブ お に ぎ り に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	セル ブ お に ぎ り に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	683 22.2 28.2%	683 22.2 28.2%	
10 (水)	チー ワ わ か め と コ ノ の り が ぶ ど う 牛乳	牛乳 加工 肉 ソー ス チー ズ	チー ワ わ か め と コ ノ の り が ぶ ど う 牛乳	チー ワ わ か め と コ ノ の り が ぶ ど う 牛乳	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	568 23.4 35.4%	568 23.4 35.4%	
11 (木)	ごはん のり 佃煮 含め煮 即席漬 牛乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	781 31.8 27.4%	781 31.8 27.4%	
12 (金)	ゆで中華 マーボー スープ ひじき サラダ ふか し 芋 牛乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ゆ で 中 華 マ ー ボ ー ス ー プ ひ じ き サ ラ ダ ふ か し 芋 牛 乳	ゆ で 中 華 マ ー ボ ー ス ー プ ひ じ き サ ラ ダ ふ か し 芋 牛 乳	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	687 27.4 24.8%	687 27.4 24.8%	
15 (月)	まい た け ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ま い た け ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	ま い た け ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	657 30.4 31.4%	657 30.4 31.4%	
16 (火)	ごま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ご ま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	ご ま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	753 29.7 46.7%	753 29.7 46.7%	
17 (水)	ゆで中華 マーボー スープ ひじき サラダ ふか し 芋 牛乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ゆ で 中 華 マ ー ボ ー ス ー プ ひ じ き サ ラ ダ ふ か し 芋 牛 乳	ゆ で 中 華 マ ー ボ ー ス ー プ ひ じ き サ ラ ダ ふ か し 芋 牛 乳	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	687 27.4 24.8%	687 27.4 24.8%	
18 (木)	ごはん 肉じゃが 鉄火 みそ 即席漬 牛乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	698 24.9 22.7%	698 24.9 22.7%	
19 (金)	きつ ね う ど ん 牛 乳 揚 げ 豆 腐 の 肉 あん かけ ゼ リ ー	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	き つ ね う ど ん 牛 乳 揚 げ 豆 腐 の 肉 あん かけ ゼ リ ー	き つ ね う ど ん 牛 乳 揚 げ 豆 腐 の 肉 あん かけ ゼ リ ー	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	621 28.4 42.3%	621 28.4 42.3%	
22 (月)	わか め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	わ か め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	わ か め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	666 27.3 26.8%	666 27.3 26.8%	
23 (火)	ごま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ご ま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	ご ま 入 り 食 パ ン り ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	753 29.7 45.7%	753 29.7 45.7%	
24 (水)	大 麦 め ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	大 麦 め ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	大 麦 め ん ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	468 20.8 38.1%	468 20.8 38.1%	
25 (木)	くる み 黒 砂 糖 パ ン ク リ ー ム ス ー プ 塩 も み 鶏 肉 の カ レ ー 揚 げ オ レ ン ジ ン ジュ ー ス	牛乳 加工 肉 ソー ス ベー コン 玉子 豆腐 キャ ベ ツ	く る み 黒 砂 糖 パ ン ク リ ー ム ス ー プ 塩 も み 鶏 肉 の カ レ ー 揚 げ オ レ ン ジ ン ジュ ー ス	く る み 黒 砂 糖 パ ン ク リ ー ム ス ー プ 塩 も み 鶏 肉 の カ レ ー 揚 げ オ レ ン ジ ン ジュ ー ス	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	621 29.7 35.7%	621 29.7 35.7%	
26 (金)	わか め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	わ か め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	わ か め ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	680 29.8 24.8%	680 29.8 24.8%	
29 (月)	胚 芽 入 り コ ッ パ ン チ ー ズ ウ イ フ ル ー ツ 牛 乳	牛乳 加工 肉 ソー ス ベー コン 玉子 豆腐 キャ ベ ツ	胚 芽 入 り コ ッ パ ン チ ー ズ ウ イ フ ル ー ツ 牛 乳	胚 芽 入 り コ ッ パ ン チ ー ズ ウ イ フ ル ー ツ 牛 乳	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	518 20.8 37.3%	518 20.8 37.3%	
30 (火)	五 目 ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	五 目 ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	五 目 ご ぼ う ね ぎ ご ん に ん じ ん ご ぼ う ね ぎ	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	640 26.6 30.7%	640 26.6 30.7%	
31 (水)	ハ ヤ ン ラ イ ス ひ じ き サ ラ ダ 牛 乳	牛乳 豆腐 白身 魚 フライ 豆腐 とろ	ハ ヤ ン ラ イ ス ひ じ き サ ラ ダ 牛 乳	ハ ヤ ン ラ イ ス ひ じ き サ ラ ダ 牛 乳	こめ つぎ ごま油	こめ つぎ ごま油	733 24.5 29.8%	733 24.5 29.8%	

発注明細チェックリスト (使用日別)

□□市学校給食センター

2004年10月29日作成

1 頁

使用日	品番	品名	総使用量	一個当り容量	入数	規格名	発注数量	仕入先	納入日時	備考
11/1	0104011	学校給食用ゆでめん	1,966.00 個	80.0 g	1	80 g	1,966.00	1 給食会	10/29 15:00	
			610.00 個	100.0 g	1	100 g	610.00	1 〃	10/29 15:00	
	02034	じゃがいもでんぶ	26.98 kg	10,000.0 g	1	10 kg	2.70	50 八百屋A	11/1	
	0203402	片栗粉【日清商會】	2.24 kg	1,000.0 g	1	1 kg	2.20	1 給食会	11/1	
	03003	味噌 上白味噌	1.52 kg	1,000.0 g	1	1 kg	1.60	1 給食会	11/1	
	04032	木綿豆腐	269.80 kg	1,000.0 g	1	1 kg	269.80		11/1	
	04040	油揚げ	17.81 kg	1,000.0 g	1	1 kg	17.80		11/1	
	06212	にんじん 根、皮つき	30.60 kg	1,000.0 g	1	kg	30.60		11/1	
	06226	根菜ねぎ薬、軟白、生	67.45 kg	1,000.0 g	1	1 kg	67.50		11/1	
	10091	かつお 加工品 かつお節	4.32 kg	1,000.0 g	1	1 kg	4.30		11/1	
	11216	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	53.96 kg	1,000.0 g	1	1 kg	54.00	45 鶏肉屋さん	11/1	
	11230	にわとり ひき肉 生	33.73 kg	1,000.0 g	1	1 kg	33.70	45 鶏肉屋さん	11/1	
	13003	普通牛乳	2,576.00 本	206.0 g	1		2,576.00		11/1	
	1400301	米白絞油	33.73 kg	16,500.0 g	1	16.5 kg	2.00	1 給食会	11/1	
	1513310	アセロラゼリーパック【ニチレイ】	2,576.00 個	50.0 g	1	50 g	2,576.00	1 給食会	11/1	
	16001	味噌 上根	1.89 kg	1,000.0 g	1	1 kg	1.90		11/1	
	17007	こいくちしょうゆ	37.77 kg	1,000.0 g	1	1 kg	37.77		11/1	
1700701	有機丸大豆の醤油	2.24 kg	1,800.0 g	1	1.8kgレバット	2.00	1 給食会	11/1		
17012	食塩	269.80 g	1.0 g	1	1 g	269.80		11/1		
1710301	中華洗	218.22 g	1.0 g	1	1 g	218.22		11/1		
11/2	01033	こめ 水稲豊粒 精白米	215.84 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84		11/2	
	02003	つきこんにゃく 精粉こんにゃく	26.98 kg	1,000.0 g	1	kg	27.00		11/2	
	03004	味噌 三徳味噌	4.05 kg	1,000.0 g	1	1 kg	4.00	1 給食会	11/2	
	04032	木綿豆腐	107.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	107.90		11/2	
	0501301	いりこま【白】	2.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	2.70	1 給食会	11/2	
	06034	ごぼう 根	14.99 kg	1,000.0 g	1	1 kg	15.00		11/2	
	06212	にんじん 根、皮つき	27.81 kg	1,000.0 g	1	kg	27.80		11/2	
	06226	根菜ねぎ薬、軟白、生	44.97 kg	1,000.0 g	1	1 kg	45.00		11/2	
	07026	みかん じ	1,966.00 個	70.0 g	1	個	1,966.00	60 果物屋さん	11/2	
	0802201	なめこ水筒缶詰用【入込】	53.96 kg	1,300.0 g	1	1.3kg缶	30.00	1 給食会	11/2	
	0903304	凍塩のり 製氷器用	1,966.00 個	10.0 g	1	10 g	1,966.00	1 給食会	11/2	
	09046	わかめくまわかめ湯通し塩漬塩漬	32.38 kg	1,000.0 g	1	1 kg	32.40		11/2	
	1004302	かえり素干【ピアット】	5.40 kg	1,000.0 g	1	1 kg	5.40	1 給食会	11/2	
	1013601	さけ塩焼【素焼】	1,966.00 個	50.0 g	1	50 g	1,966.00		11/2	
	10336	さつま揚げ	13.49 kg	1,000.0 g	1	1 kg	13.50		11/2	
	13003	普通牛乳	2,576.00 本	206.0 g	1		2,576.00		11/2	
	14002	こま油	2.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	2.70	1 給食会	11/2	
16001	味噌 上根	4.05 kg	1,000.0 g	1	1 kg	4.00		11/2		
17007	こいくちしょうゆ	8.09 kg	1,000.0 g	1	1 kg	8.00		11/2		
1704301	特選・白味噌【V粉】	26.98 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	1 給食会	11/2		
17073	とうからし 粉	51.52 g	1.0 g	1	1 g	51.52		11/2		
11/4	01007	おおむぎ 半粒麦	18.89 kg	1,000.0 g	1	1 kg	18.89		11/4	
	01033	こめ 水稲豊粒 精白米	188.86 kg	1,000.0 g	1	1 kg	188.86		11/4	
	0501301	いりこま【白】	2.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	2.70	1 給食会	11/4	
	0602301	国産グリーンピース	13.49 kg	1,000.0 g	1	1 kg	13.50	50 八百屋A	11/4	

発注明細チェックリスト (食品別)

□口市学校給食センター

2004年10月29日作成 1 頁

品番	品名	使用日	総使用量	総使用量累計	一個当り容量	入数	規格名	発注数量	発注量累計	仕入先	備考
01007	おおむぎ 半粒麦	11/4	18.89 kg	18.89 kg	1,000.0 g	1	1 kg	18.89	18.89 kg		
0100701	精麦【おおむぎ 半粒麦】	11/9	18.89 kg	18.89 kg	1,000.0 g	1	1 kg	19.00	19.00 kg	1	給食会
01009	おおむぎ 犬麦めん ゆで	11/16	215.84 kg	215.84 kg	70.0 g 100.0 g	1 1	個 個	1.00 2,158.00	0.07 kg 215.87 kg		
0102001	ゆで中麦めん(粉)	11/18	215.84 kg	215.84 kg	80.0 g	1	個	2,698.00	215.84 kg	20	鶴屋さん
01029	コッペパン 学校給食用	11/24	134.90 kg	134.90 kg	144.9 g	1	105 g	931.00	134.90 kg	10	パン屋さん
0102901	コッペパン(学校給食用(粉))	11/19	107.92 kg	107.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	107.92	107.92 kg	10	パン屋さん
0102902	背割りコッペパン 学校給食用	11/22	1,966.00 個	135.65 kg	69.0 g	1	69g	1,966.00	135.65 kg	10	パン屋さん
		11/25	1,966.00 個	271.31 kg	69.0 g	1	69g	1,966.00	271.31 kg	10	〇
0104001	ゆでうどん(粉)	11/17	1,966.00 個	157.28 kg	80.0 g	1	個	1,966.00	157.28 kg	20	鶴屋さん
0104011	学校給食用ゆでめん	11/1	1,966.00 個	157.28 kg	80.0 g	1	80 g	1,966.00	157.28 kg	1	給食会
			610.00 個	218.28 kg	100.0 g	1	100 g	610.00	218.28 kg	1	〇
01070	小麦はいが	11/19	13.49 kg	13.49 kg	1,000.0 g	1	1 kg	13.49	13.49 kg	1	給食会
01089	こめ 水稲豊粒 精白米	11/2	215.84 kg	215.84 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	215.84 kg		
		11/4	188.86 kg	404.70 kg	1,000.0 g	1	1 kg	188.86	404.70 kg		
		11/5	188.86 kg	593.56 kg	1,000.0 g	1	1 kg	188.86	593.56 kg		
		11/8	215.84 kg	809.40 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	809.40 kg		
		11/9	188.86 kg	998.26 kg	1,000.0 g	1	1 kg	188.86	998.26 kg		
		11/10	215.84 kg	1,214.10 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	1,214.10 kg		
		11/11	215.84 kg	1,429.94 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	1,429.94 kg		
		11/12	188.86 kg	1,618.80 kg	1,000.0 g	1	1 kg	188.86	1,618.80 kg		
		11/15	215.84 kg	1,834.64 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	1,834.64 kg		
		11/26	215.84 kg	2,050.48 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	2,050.48 kg		
		11/29	215.84 kg	2,266.32 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	2,266.32 kg		
		11/30	215.84 kg	2,482.16 kg	1,000.0 g	1	1 kg	215.84	2,482.16 kg		
02009	つきごんにゃく 精粉ごんにゃく	11/2	26.98 kg	26.98 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	27.00 kg		
		11/12	26.98 kg	53.96 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	54.00 kg		
		11/24	80.94 kg	134.90 kg	1,000.0 g	1	1 kg	80.90	134.90 kg		
		11/26	26.98 kg	161.88 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	161.90 kg		
		11/29	26.98 kg	188.86 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	188.90 kg		
0200902	つきごんにゃく 黒(宮前商店)	11/30	53.96 kg	53.96 kg	500.0 g	1	500 g	107.90	53.95 kg	80	鶴屋さん
0200908	1ヶ田鳥切りごんにゃく	11/16	80.94 kg	80.94 kg	1,000.0 g	1	1 kg	80.90	80.90 kg		
		11/26	944.30 g	81.88 kg	1,000.0 g	1	1 kg	0.90	81.80 kg		
0200905	しらたき	11/10	26.98 kg	26.98 kg	1,000.0 g	1	1 kg	27.00	27.00 kg		
02006	さつまいも 雑穀、生	11/30	104.92 kg	104.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	104.90	104.90 kg	50	八百屋
02007	さつまいも 雑穀、蒸し	11/17	166.89 kg	166.89 kg	1,000.0 g	1	1 kg	166.90	166.90 kg	50	八百屋
02012	さといも 雑穀、冷凍	11/26	80.94 kg	80.94 kg	1,000.0 g	1	1 kg	80.90	80.90 kg	50	八百屋
02017	じゃがいも 雑穀、生	11/5	59.96 kg	59.96 kg	1,000.0 g	1	1 kg	60.00	60.00 kg		
		11/8	59.96 kg	119.92 kg	1,000.0 g	1	1 kg	60.00	120.00 kg		
		11/9	149.89 kg	269.81 kg	1,000.0 g	1	1 kg	149.90	269.90 kg		
		11/10	239.82 kg	509.63 kg	1,000.0 g	1	1 kg	239.80	509.70 kg		
		11/19	179.87 kg	689.50 kg	1,000.0 g	1	1 kg	179.90	689.60 kg		
		11/22	149.89 kg	839.39 kg	1,000.0 g	1	1 kg	149.90	839.50 kg		
		11/24	119.91 kg	959.30 kg	1,000.0 g	1	1 kg	119.90	959.40 kg		
		11/25	219.83 kg	1,179.13 kg	1,000.0 g	1	1 kg	219.80	1,179.20 kg		

日別食品使用量表

野菜・果物

2004年 11月分

ロロ市学校給食センター

6 ページ

品名	単位	使用日																								包数計 合計数kg	単価 金額													
		1	2	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	24	25	26	29	30																			
じゃがいも 塊茎、生	kg				89.9	89.9	149.9	239.8							179.9	149.9	119.9	219.8															1,179.1							
国産いんげん	kg																	27.9			13.6												49.6							
国産グリーンピース	kg			13.6	8.1						13.6																							36.1						
グリーンピース 水煮缶詰	kg							13.6																										13.6						
キャベツ 冷凍葉、生	kg			127.9	127.9		83.6					83.6	96.2						79.4															666.6						
きゅうり 果実、生	kg			41.3			66.1					27.6	27.6			27.6			41.3															229.3						
ごぼう 根、生	kg		16.9						16.9	21.9											21.9	16.9													89.9					
ごまつな 葉、生	kg				31.7					31.7												79.4														142.8				
しょうが 根茎、生	kg					1.7	1.9		1.9		2.7			2.4								3.4														12.1				
セロリー 葉柄、生	kg												4.2																							4.2				
だいこん 根、皮つき	kg					119.9				299.8												74.9	74.9													479.8				
たまねぎ りん茎、生	kg			43.1			172.2	88.1						172.2	67.4	88.1	162.1		178.3																	947.6				
チンゲンサイ 葉、生	kg									31.7																											31.7			
にら 葉、生	kg											19.9			22.7																						42.6			
にんじん 根、皮つき	kg	39.9	27.8	44.6	41.7		66.8	66.8	41.7	27.8	8.3	66.8	27.8	27.8	27.8	41.7	66.8	91.2	27.8	27.8	41.7															192.99				
にんじ 根、皮むき	kg																					39.9																39.9		
にんにく りん茎、生	kg						1.6		9.9		2.4		1.6	2.1																							8.2			
根味ねぎ葉、軟白、生	kg	87.9	46.9								46.9	46.9	87.9	46.9	46.9							46.9	38.9														139.99			
パセリ 葉、生	kg															3.9																						3.9		
青ピーマン 果実、油いため	kg											13.6		13.6																								27.2		
赤ピーマン 果実、生	kg							21.9										4.6																				26.6		
ほうれんそう 葉、生	kg				89.9																																	89.9		
りょくとつもやし 生	kg									83.4		66.8		66.8																								399.9		
みかん しょうゆ漬 種	kg		1999.9							1999.9		1999.9																											7,894.9	
えのきたけ 生	kg													31.7																								31.7		

発注明細チェックリスト (使用日別)

□□学校給食センター

児童

2009年 2月 6日作成

1頁

使用日	品番	品名	総使用量	一個当り容量	入数	規格名	発注数量	初期発注差	仕入先	納入日時	備考	
10/2	01083	こめ 木箱袋粒 精白米	84.00 kg	1,000.0 g	1	1kg	84.00			10/2		
	02003	つきこんにやく 精粉こんにやく	10.80 kg	1,000.0 g	1	1kg	10.80			10/2		
	03004	味噌 三徳味噌	4.41 kg	1,000.0 g	1	1kg	4.41			10/2		
	04023	たいす 全粒 国産、戦	5.25 kg	1,000.0 g	1	1kg	5.25			10/2		
	04032	木綿豆腐	42.00 kg	1,000.0 g	1	1kg	42.00			10/2		
10/3	0601101	国産いんげん	5.25 kg	500.0 g	1	500g	10.50		1 県庁食会	10/2		
	06084	ごぼう 根	5.83 kg	1,000.0 g	1	1kg	5.83			10/2		
	06103	しょうが 根茎、生	1.31 kg	1,000.0 g	1	1kg	1.31			10/2		
	06212	にんじん 根、戻つき	10.82 kg	1,000.0 g	1	1kg	10.82			10/2		
	06225	根株ねぎ葉、軟白、生	17.50 kg	1,000.0 g	1	1kg	17.50			10/2		
	0802201	なめこ木箱袋固形(8+1)入	21.00 kg	1,800.0 g	1	1kg	11.70		1 県庁食会	10/2		
	09031	ひじき 戻しひじき	4.20 kg	1,000.0 g	1	1kg	4.20			10/2		
	1004502	かえり煮干(ピアット)	2.10 kg	1,000.0 g	1	1kg	2.10		1 県庁食会	10/2		
	10173	さんま 生	75.00 kg	1,000.0 g	1	1kg	75.00			10/2		
	10335	まつま揚げ	5.25 kg	1,000.0 g	1	1kg	5.25			10/2		
10/3	1302201	十勝のむヨーグルト(甘味)	1,080.00 個	180.0 g	1	180ml	1,080.00		1 県庁食会	10/2		
	14002	ごま油	1.58 kg	1,000.0 g	1	1kg	1.58			10/2		
	16001	味噌 上撰	1.05 kg	1,000.0 g	1	1kg	1.00			10/2		
	16025	かりん 本かりん	2.10 kg	1,000.0 g	1	1kg	2.10			10/2		
	17007	こいくちしょうゆ	11.55 kg	1,800.0 g	1	1kg	1.00			10/2		
	1701504	袋物調味料(ミツカン)	1.05 kg	1,800.0 g	1	1kg	1.00		1 県庁食会	10/2		
	1704801	吟味・白味噌(中)	10.80 kg	1,000.0 g	1	1kg	11.00		1 県庁食会	10/2		
	01083	こめ 木箱袋粒 精白米	73.80 kg	1,000.0 g	1	1kg	73.80			10/3		
	02003	つきこんにやく、精粉こんにやく	10.80 kg	1,000.0 g	1	1kg	10.80			10/3		
	02017	じゃがいも 塊茎、生	23.33 kg	1,000.0 g	1	1kg	23.33			10/3		
10/3	03007	さらめ味噌 中さらめ	4.20 kg	1,000.0 g	1	1kg	4.20			10/3		
	04023	たいす 全粒 国産、戦	10.50 kg	1,000.0 g	1	1kg	10.50			10/3		
	04032	木綿豆腐	26.25 kg	1,000.0 g	1	1kg	26.25			10/3		
	0801002	蒸し果(材料別)	21.00 kg	1,000.0 g	1	1kg	21.00		1 県庁食会	10/3		
	06084	ごぼう 根	11.67 kg	1,000.0 g	1	1kg	11.67			10/3		
	0610310	おろし生しょうが	1.05 kg	1,000.0 g	1	1kg	1.10		1 県庁食会	10/3		
	06132	たいこん 根、戻つき、	29.17 kg	1,000.0 g	1	1kg	29.17			10/3		
	06212	にんじん 根、戻つき	10.82 kg	1,000.0 g	1	1kg	10.82			10/3		
	06225	根株ねぎ葉、軟白、生	26.25 kg	1,000.0 g	1	1kg	26.25			10/3		
	07025	みかん し	1,080.00 個	70.0 g	1	1kg	1,080.00		8 福岡赤城	10/3		
10/3	0901703	角切長布	7.35 kg	1,000.0 g	1	1kg	7.40		1 県庁食会	10/3		
	1004503	煮干粉	2.10 kg	1,000.0 g	1	1kg	2.10		1 県庁食会	10/3		
	1034201	いか(干)片面かのこ入(雑凍)	1,080.00 個	60.0 g	1	1kg	1,080.00		1 県庁食会	10/3		
	1111501	卵肉(仕様:厚:35:6)	21.00 kg	1,000.0 g	1	1kg	21.00			10/3		
	13003	普通牛乳	1,080.00 本	208.0 g	1	200ml	1,080.00			10/3		
	1400302	米サラダ油	525.00 g	1,680.0 g	1	1kg	0.30		1 県庁食会	10/3		
	16001	味噌 上撰	3.15 kg	1,000.0 g	1	1kg	3.15			10/3		
	17007	こいくちしょうゆ	12.08 kg	1,800.0 g	1	1kg	2.00			10/3		
				12.08 kg	5,000.0 g	1	5リットル	2.00			10/3	

対象別 発注チェックリスト (食品別)

〇〇学校給食センター

2009/02/06 1頁

2007年 10月

食 品 名	規格名	使用日	容量	入数	発 注 数 内 訳				発注数合計	発注累計 kg	総使用量
					幼児	児童	生徒	成人			
精麦【おおむぎ 半粒麦】	1kg	10/31	1,000.0g	1		8.00	5.00		13.00	13.00	12.39kg
おおむぎ 大粒めん ゆで	1kg	10/24	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	141.60	141.60kg
ゆで中華めん(粉)	80g	10/12	80.0g	1		1,080.00	720.00		1,770.00	141.60	141.60kg
	80g	10/17	80.0g	1		1,080.00	720.00		1,770.00	283.20	141.60kg
食パン(学校給食用【粉】)	80g	10/16	80.0g	2		875.00	500.00		1,475.00	33.30	33.30kg
	80g	10/23	80.0g	2		875.00	600.00		1,475.00	177.00	83.80kg
コッパパン 学校給食用	20g	10/10	27.6g	1		1.00			1.00	0.03	52.90kg
	30g		41.4g	1		1.00			1.00	0.07	
	45g		62.1g	1			1.00		1.00	0.13	36.00kg
	105g		144.9g	1		362.00	248.00		610.00	265.56	52.90kg
	20g	10/25	27.6g	1		1.00			1.00	88.55	52.90kg
	30g		41.4g	1		1.00			1.00	88.59	
	45g		62.1g	1			1.00		1.00	88.65	36.00kg
	105g		144.9g	1		362.00	248.00		610.00	177.04	52.90kg
	20g	10/22	27.6g	1		1.00			1.00	177.07	52.90kg
	30g		41.4g	1		1.00			1.00	177.11	
	45g		62.1g	1			1.00		1.00	177.17	36.00kg
	105g		144.9g	1		362.00	248.00		610.00	265.56	52.90kg
背割りコッパパン 学校給食用	80g	10/4	69.0g	1		1,080.00			1,080.00	72.45	1,080.00kg
	80g		82.8g	1			500.00		500.00	122.13	500.00kg
学校給食用ゆでめん	80g	10/19	60.0g	1		316.00			316.00	18.96	316.00kg
	80g		80.0g	1		316.00			316.00	44.24	316.00kg
	100g		100.0g	1		418.00	600.00		1,018.00	145.04	1,018.00kg
車巻	1kg	10/11	1,000.0g	1		6.00	4.00		10.00	10.00	8.85kg
小麦はいが	1kg	10/23	1,000.0g	1		3.25	3.60		6.85	6.85	3.25kg
こめ 水稲改良 精白米	1kg	10/2	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	141.60	141.60kg
	1kg	10/3	1,000.0g	1		73.50	50.40		123.90	265.50	123.90kg
	1kg	10/5	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	407.10	141.60kg
	1kg	10/9	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	548.70	141.60kg
	1kg	10/11	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	690.30	141.60kg
	1kg	10/15	1,000.0g	1		73.50	50.40		123.90	814.20	123.90kg
	1kg	10/18	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	955.80	141.60kg
	1kg	10/22	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	1,097.40	141.60kg
	1kg	10/25	1,000.0g	1		84.00	57.60		141.60	1,239.00	141.60kg
	1kg	10/30	1,000.0g	1		73.50	50.40		123.90	1,362.90	123.90kg
	1kg	10/31	1,000.0g	1		73.50	50.40		123.90	1,486.80	123.90kg
ビーフン	1kg	10/16	1,000.0g	1		10.50	7.20		17.70	17.70	17.70kg
	1kg	10/23	1,000.0g	1		10.50	7.20		17.70	35.40	17.70kg
つきこんにゃく 精粉こんにゃく	1kg	10/2	1,000.0g	1		10.50	7.20		17.70	17.70	17.70kg
	1kg	10/3	1,000.0g	1		10.50	7.20		17.70	35.40	17.70kg
	1kg	10/11	1,000.0g	1		21.00	14.40		35.40	70.80	35.40kg
つきこんにゃく 黒【宮川商店】	500g	10/5	500.0g	1		42.00	28.80		70.80	35.40	35.40kg
しゃも切りこんにゃく	kg	10/24	1,000.0g	1		31.50	21.60		53.10	53.10	53.10kg
しらたき	kg	10/18	1,000.0g	1		10.50	7.20		17.70	17.70	17.70kg
さつまいも 焼根、生	1kg	10/5	1,000.0g	1		40.83	28.00		68.83	68.83	68.83kg

購入予定金額表

対象区分 2～2

日付範囲 2007/10/01～2007/10/31

仕入先範囲 0000000～99999999

食品範囲 0～9999999

2009/2/6

日付 / 仕入先	金額	累計	備考
2007/10/02	116,808	116,808	
2007/10/03	189,644	306,452	
2007/10/04	137,515	443,967	
2007/10/05	109,810	553,777	
2007/10/09	55,231	609,008	
2007/10/10	79,779	688,787	
2007/10/11	115,760	804,547	
2007/10/12	63,354	867,901	
2007/10/15	142,130	1,010,031	
2007/10/16	85,631	1,095,662	
2007/10/17	63,354	1,159,016	
2007/10/18	78,600	1,237,616	
2007/10/19	157,282	1,394,898	
2007/10/22	78,937	1,473,835	
2007/10/23	85,631	1,559,466	
2007/10/24	89,408	1,648,874	
2007/10/25	67,490	1,716,364	
2007/10/26	57,431	1,773,795	
2007/10/29	82,639	1,856,434	
2007/10/30	85,980	1,942,414	
2007/10/31	75,523	2,017,937	

平成 16 年 11 月分 給食物資見積書

□□市学校給食センター

主 食

2004.10.29 21:47:04

1 頁

番号	食品名・規格	銘柄・条件	数量	単価	使用日内訳
200	精麦（おおむぎ 米粒麦） 1 k g		19		9-19
201	おおむぎ 大麦めん ゆで 個		1		16-1
202	おおむぎ 大麦めん ゆで 個		2,158		16-2158
203	コッペパン 学校給食用 105 g		931		24-931
204	背割りコッペパン 学校給食用 50g		3,932 個		22-1966 25-1966
205	学校給食用ゆでめん 80 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好の物	1,966 個		1-1966
206	学校給食用ゆでめん 100 g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り	610 個		1-610

様

年 月 日 6 頁

給食物資見積書

2004 年 11 月分

野菜・果物

2004/10/29 21:41

〇〇市学校給食センター

番号	商品名・規格名	銘柄・条件	数量	単価	備考
110	じゃがいも 凍蔵、生 kg	品質良好 新もの L	1,179.20		
111	国産いんげん 500g	箱入り M	81.00		
112	国産グリーンピース 1kg	箱入り	35.10		
113	グリーンピース 水漬缶詰 1kg		13.50		
114	キャベツ 結球度、生 1kg	新鮮 新鮮	555.60		
115	きゅうり 果実、生 1kg	新鮮	220.20		
116	ごぼう 根、生 1kg		87.00		
117	こまつな 葉、生 1kg	新鮮	142.80		
118	しょうが 根茎、生 1kg		12.20		
119	セロリ 葉柄、生 1kg		4.20		
120	だいこん 根、皮つき、 1kg		479.50		
121	たまねぎ りん茎、生 kg	品質形状良好 国産 L大 新もの	947.50		
122	チンゲンサイ 葉、生 1kg	新鮮	31.70		
123	にら 葉、生 1kg	新鮮	42.60		
124	にんじん 根、皮つき kg	品質良好 L A級 新もの	758.40		
125	にんじ 根、皮むき 1kg		30.00		
126	にんたく りん茎、生 1kg		8.30		
127	根菜ねぎ葉、軟白、生 1kg	品質良好 新鮮 即なめらかなもの	441.00		
128	パセリ 葉、生 1kg	ちぢみ良好 新鮮	3.00		
129	青ピーマン 果実、油いため 1kg		27.00		
130	赤ピーマン 果実、生 1kg		25.50		
131	ほうれんそう 葉、生 1kg		60.00		
132	りょくどうもやし 生 1kg		306.90		
133	みかん じょうのう 個		7,864.00		
134	えのきたけ 生 kg		31.70		

物資注文書

1頁

〔伝票番号〕 6

□□市半校給食センター

〔仕入業者〕 0000001 (財) □□県学校給食会

2004年 10月 2日作成

使用日	品番	品名	規格名称	一箱当りの容量	入数	発注数量	納入期
11/1	0104011	ゆでめん	20s	80.00	1	1966.00	
	0203402	片栗粉	100s	100.00	1	610.00	
	03003	さとう	1ks	1000.00	1	2.20	
	1400301	こめあがら	1	1000.00	1	1.50	
	1513310	サリ	15.6ks	1550.00	1	2.00	
	1700701	丸大豆油	60s	50.00	1	2376.00	
			1.8L缶	1800.00	1	2.00	
11/2	03004	味噌 三徳	1ks	1000.00	1	4.00	
	0301301	こま	1ks	1000.00	1	2.70	
	0302201	なめこ	1kg缶	1800.00	1	30.00	
	0303304	のり細巻	10s	10.00	1	1966.00	
	1004502	かえり粉干	1ks	1000.00	1	5.40	
	14002	こま油	1ks	1000.00	1	2.70	
	1704301	みそ	1ks	1000.00	1	27.00	
11/4	0301301	こま	1ks	1000.00	1	2.70	
	0515101	たけのこ	1kg缶	1800.00	1	7.50	
	0526705	ほうれんそう	1ks	1000.00	1	29.70	
	0901717	あんぱ	2s	3.00	1	1966.00	
	1023302	あさひ	1ks	1000.00	1	27.00	
	1201304	オムレツ	60s	50.00	1	1966.00	
	14002	こま油	1ks	1000.00	1	4.00	
11/5	1400302	こめあがら	1.550s	1550.00	1	1.50	
	1702701	コンシメ	600s	500.00	1	3.00	
	03003	さとう	1	1000.00	1	4.00	
	03004	味噌 三徳	1ks	1000.00	1	4.00	
	0301104	アーモンド	1ks	1000.00	1	13.90	
	0301105	アーモンド	1ks	1000.00	1	8.10	
	0301403	くるみ	1ks	1000.00	1	16.20	
11/8	03031	ひんぎ	1ks	1000.00	1	2.70	
	0304001	わかめ	2000s	200.00	1	13.90	
	1004503	餅干粉	1ks	1000.00	1	5.40	
	1013201	ししやも	20s	20.00	1	1966.00	
	14002	こま油	1ks	1000.00	1	8.10	
	03004	味噌 三徳	1ks	1000.00	1	10.80	
	0404523	なつとう	90s	40.00	1	1966.00	
11/9	0526705	ほうれんそう	1ks	1000.00	1	121.40	
	1000401	あじ	600s	600.00	1	179.90	
	1004503	餅干粉	1ks	1000.00	1	5.40	
	14002	こま油	1ks	1000.00	1	12.10	
	1701504	餅	1.8L缶	1800.00	1	6.00	
	0100701	むぎ	1ks	1000.00	1	19.00	
	03003	さとう	1	1000.00	1	0.90	
11/10	05134	トマト	1kg缶	1850.00	1	14.60	
	03031	ひんぎ	1ks	1000.00	1	5.40	
	1004501	かたくちいわし	6s	5.00	1	1966.00	
	1400501	サラダ油	1ks	1000.00	1	4.00	
	1402006	マーガリン	950s	490.00	1	12.00	
	1703611	サヤア	1ks	1000.00	1	14.00	
	0300301	さとう	1ks	1000.00	1	6.70	
03004	味噌 三徳	1ks	1000.00	1	13.90		

〔伝票番号〕 31

物資注文書

□□市学校給食センター

1 頁

〔仕入業者〕 0000001 (財) □□県学校給食会

2004年 10月 29日作成

使用日	品名	規格名称	銘柄・条件	入札単価	発注数量	納入日	納入時間	納入先
11/1	学校給食用ゆでめん	80g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好の物		1,966	10/29	15:00	
		100g	メーカー名記入 サンプル添付 一個袋入り 品質良好の物		610	10/29	15:00	
	片栗粉(百済商會)	1kg			2,20	11/1		
	車糖 上白糖	1・			1,80	11/1		
	米白絞油	16.5kg			2	11/1		
	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g			2,576	11/1		
	有機丸天豆の醤油	1.8Lベツ			2	11/1		
11/2	車糖 三温糖	1kg			4	11/2		

物資注文書

6

[伝票番号] 6

〇〇市学校給食センター

[仕入業者] 0000001 (財) 〇〇県学校給食会

2004年10月29日作成

使用日	品番	品名	規格名称	入数	数量	納入日	納入先	備考
11/1	0104011	ゆでゆん	200	1	1,966.00	10/29 15:00		
	0203402	片厚粉	100	1	610.00	10/29 15:00		
	03003	さとう	1kg	1	2.20	11/1		
	1400301	こめあじふ	15kg	1	1.60	11/1		
	1513810	せりこ	500	1	2.00	11/1		
	1700701	お大豆醤油	1.8Lパック	1	2.00	11/1		
11/2	03004	単糖 三糖	1kg	1	4.00	11/2		
	0501801	こめ	1kg	1	2.70	11/2		
	0802201	なめこ	1kg	1	30.00	11/2		
	0903304	ゆかり粉	100	1	1,966.00	11/2		
	1004902	乾きり麦	1kg	1	5.40	11/2		
	14002	こめ	1kg	1	2.70	11/2		
	1704801	みそ	1kg	1	27.00	11/2		
11/4	0501801	こめ	1kg	1	2.70	11/4		
	0815101	たけのこ	1kg	1	7.50	11/4		
	0828706	ほうれん草	1kg	1	29.70	11/4		
	0901717	ごぼう	80	1	1,966.00	11/4		
	1025302	あさり	1kg	1	27.00	11/4		
	1201804	たみしつ	500	1	1,966.00	11/4		
	14002	こめ	1kg	1	4.00	11/4		
	1400302	こめあじふ	15kg	1	1.60	11/4		
	1702701	コンソメ	500	1	3.00	11/4		
11/5	03003	さとう	1kg	1	4.00	11/5		
	03004	単糖 三糖	1kg	1	4.00	11/5		
	0500104	アーマシタ	1kg	1	13.50	11/5		
	0500108	アーマシタ	1kg	1	8.10	11/5		
	0501403	くるみ	1kg	1	16.20	11/5		
	09031	ひんげ	1kg	1	2.70	11/5		
	0904001	ゆかり	200	1	13.50	11/5		
	1004903	奥干柿	1kg	1	5.40	11/5		
	1018201	ししやぶ	200	1	1,966.00	11/5		
	14002	こめ	1kg	1	8.10	11/5		
11/8	03004	単糖 三糖	1kg	1	10.80	11/8		
	0404828	なごんえ	400	1	1,966.00	11/8		
	0828706	ほうれん草	1kg	1	121.40	11/8		
	1000401	ゆじ	500	1	129.90	11/8		
	1004903	奥干柿	1kg	1	5.40	11/8		
	14002	こめ	1kg	1	12.10	11/8		
	1701904	酢	1.8L	1	6.00	11/8		
11/9	0100701	ひげ	1kg	1	19.00	11/9		
	03003	さとう	1kg	1	0.80	11/9		
	08184	トマト	1kg	1	14.90	11/9		
	09031	ひんげ	1kg	1	5.40	11/9		
	1004907	乾かしたわかし	500	1	1,966.00	11/9		
	1400801	せりこ	1kg	1	4.00	11/9		
	1402006	マコリソ	450	1	12.00	11/9		
	1703811	ゆかり	1kg	1	14.00	11/9		
11/10	0300301	さとう	1kg	1	6.70	11/10		
	03004	単糖 三糖	1kg	1	13.50	11/10		

物資注文書

2006年6月分

1頁

(財)□□県学校給食会 様

2006/6/1

□□学校給食センター

使用日	食品コード	商品名・規格名	銘柄・条件	数量	単位	単価	金額	納品日	納入時間	備考	納入場所
5/8	3101504	穀物酢794ボトル(ミツカン) 1.8L		10.00	本	380.00	3,800.00	5/8	10:00	とととととととととと しししししししししし	西部二小
5/8	3313601	切干大根(藤和乾物) 1kg		16.10	kg	900.00	14,490.00	5/8	15:00	いりりりりりりりりりり ああああああああ	
5/8	3313601	切干大根(藤和乾物) 1kg		15.00		900.00	13,500.00	5/8			
5/8	3313601	切干大根(藤和乾物) 1kg		16.10		900.00	14,490.00	5/8		ああああああああ	
5/8	3313601	切干大根(藤和乾物) 1kg		10.00		900.00	9,000.00	5/8			
5/8	3313601	切干大根(藤和乾物) 1kg		100.00		900.00	90,000.00	5/8			
5/8	3315101	たけのこ水煮缶 1号缶		100.00		660.00	66,000.00	5/8			
5/10	3102701	ヘルシーファームコンソメ 500g		7.00		600.00	4,200.00	5/10			
5/10	3318001	ホールコーン缶(北海道県給) 1号缶		24.10		950.00	22,895.00	5/10			
5/15	3101504	穀物酢794ボトル(ミツカン) 1.8L		4.00		380.00	1,520.00	5/15			
5/15	3318001	ホールコーン缶(北海道県給) 1号缶		11.30		950.00	10,735.00	5/15			
5/16	3102404	がらスープ缶 1kg		13.00		680.00	8,840.00	5/16			
5/17	3102404	がらスープ缶 1kg		16.00		680.00	10,880.00	5/17			
5/17	3315203	細切メンマ 2kg		11.30		0.00	0.00	5/17			
5/18	3101504	穀物酢794ボトル(ミツカン) 1.8L		2.00		380.00	760.00	5/18			
5/18	3301101	国産いんげん 500g	M 箱入り	64.30		298.00	19,161.40	5/18			
5/19	3102404	がらスープ缶 1kg		10.00		680.00	6,800.00	5/19			

〔伝票番号〕		物 資 注 文 書					1	
〔仕入業者〕		088888 (財) 山口県学校給食会					2007 年 2 月 5 日作成	
5		山口市立〇〇中学校					納入先	
使用日	品番	品名	規格名称	入数	数量	単価	納入日	備考
11/13	0101201	白麦米	1kg	1	3.0	191.00	11/13	
	0101501	薄力粉(フタワー)	1kg	1	6.0	182.00	11/13	
	0108001	精米	10kg	1	6.0	3052.10	11/13	
	03003	単糖 上白糖	1kg	1	1.0	145.00	11/13	
	06025	グリーンピース 冷凍	グリーンピー	1	6.0	212.00	11/13	
	08013	ほししいたけ	1kg	1	1.0	4000.00	11/13	
	0900405	青のり粉(小林海苔)	1kg	1	1.0	1575.00	11/13	
	1009103	けずり節(小袋)	1g	1	540.0	8.10	11/13	
	1400602	サラダ油・紙パック(味の素)	4.2kg	1	1.0	900.00	11/13	
	16001	清酒 上選	日本酒	1	1.0	1610.00	11/13	
	16026	みりん 本直し	1g	1	972.0		11/13	
	1706101	SBカレー粉	400g	1	1.0	985.00	11/13	
11/17	03005	ざらめ糖 グラニュー糖	6g x 30	30	9.0		11/17	
	0500104	粉末アーモンド	1kg	1	2.0	1500.00	11/17	
	0900405	青のり粉(小林海苔)	1kg	1	1.0	1575.00	11/17	
	1034208	紫いか 短冊・皮なし(マルカ)	1kg	1	11.0	775.00	11/17	
	1302536	ヨーコア	80g	1	540.0	86.00	11/17	
	1400603	サラダ油・紙パック(日清)	4kg	1	1.0	900.00	11/17	
	1402003	ソフトマーガリン 缶入	2.5kg	1	2.0	998.00	11/17	
	1700101	ブルドック 徳用ウスダネソース	1.8L	1	4.0	330.00	11/17	
	1704010	Q.P.和風ドレッシングごま醤油	15ml	1	540.0	12.20	11/17	
	1706302	コンヨウ	350g	1		250.00	11/17	

	品名	こめ 水稲 穀粒 精 白米	つきこん にやく 精 粉こん	車糖 三 温糖	だいで 全 粒 国産、 乾	木綿豆腐	ごぼう 根、生	しょうが 根茎、生	しょうが 根茎、生	にんじん 根、皮つき	根深ねぎ 葉、軟白、 生	ひじき ほ しひじき	さんま 生	さつま揚 げ	ごま油	清酒 上 撰	
	規格	1kg	1kg	1kg	1kg	1kg	1kg	1g	1kg	1kg	1kg	1kg	1kg	1kg	1kg	1g	
	使用日	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)	2(火)
	納入日																
学校名	条 件																
幼児																	
児童		84.00	10.50	4.41	5.25	42.00	5.83		1.31	10.82	17.50	4.20	75.00	5.25	1.58		
生徒		57.60	7.20	3.00	3.60	28.80	4.00	900.00		7.42	12.00	2.88	51.43	3.60	1.00	720.00	
成人																	
合計		141.60	17.70	7.41	8.85	70.80	9.83	900.00	1.31	18.24	29.50	7.08	126.43	8.85	2.58	720.00	

使用日 (曜日)	納入日	納入 時間	品 名	規格名称	入数	単価	数量	単 位	備考
10/2 (火)	10/2		こめ 水稲穀粒 精白米	1 k g	1	0.00	84.0	Kg	
			つきこんにやく 精粉こ	1 k g	1	0.00	10.5	Kg	
			車糖 三温糖	1 k g	1	0.00	4.4	Kg	
			だいたず 全粒 国産、乾	1 k g	1	0.00	5.3	Kg	
			木綿豆腐	1 k g	1	0.00	42.0	Kg	
			ごぼう 根、	1 k g	1	0.00	5.8	Kg	
			しょうが 根茎、	1 k g	1	0.00	1.3	Kg	
			にんじん 根、皮つき	1 k g	1	0.00	10.8	Kg	
			根深ねぎ葉、軟白、生	1 k g	1	0.00	17.5	Kg	
			ひじき ほしひじき	1 k g	1	0.00	4.2	Kg	
			さんま 生	1 k g	1	0.00	75.0	Kg	
			さつまいも揚げ	1 k g	1	0.00	5.3	Kg	
			ごま油	1 k g	1	0.00	1.6	Kg	
			清酒 上撰	1 k g	1	0.00	1.0	Kg	
10/3 (水)	10/2		みりん 本みりん	1 k g	1	0.00	2.1	Kg	
	10/2		こいくちしょうゆ	1 8 0 0	1	60.00	1.0	Kg	
				5リットル缶	1	1,000.00	2.0	Kg	
	10/3		こめ 水稲穀粒 精白米	1 k g	1	0.00	73.5	Kg	
	10/3		つきこんにやく 精粉こ	1 k g	1	0.00	10.5	Kg	
	10/3		じゃがいも 塊茎、	1 k g	1	0.00	23.3	Kg	
	10/3		ざらめ糖 中ざら糖	1 k g	1	0.00	4.2	Kg	
	10/3		だいたず 全粒 国産、乾	1 k g	1	0.00	10.5	Kg	
	10/3		木綿豆腐	1 k g	1	0.00	26.3	Kg	
	10/3		ごぼう 根、	1 k g	1	0.00	11.7	Kg	
	10/3		だいこん 根、皮つき	1 k g	1	0.00	29.2	Kg	
	10/3		にんじん 根、皮つき	1 k g	1	0.00	10.8	Kg	
	10/3		根深ねぎ葉、軟白、生	1 k g	1	0.00	26.3	Kg	
	10/3		豚肉 (仕様：肩：FF=5:5)	1 k g	1	0.00	21.0	Kg	
10/3		普通牛乳	2 0 0 ml	1	50.00	1,050.0	本		
10/3		清酒 上撰	1 k g	1	0.00	3.2	Kg		
10/3		こいくちしょうゆ	1 8 0 0	1	60.00	2.0	Kg		
			5リットル缶	1	1,000.00	2.0	Kg		
10/3		食塩	1 KG袋	1	200.00	1.0	Kg		

10 月 分 物 資 注 文 書

平成 21 年 02 月 06 日

1

学校コード	学 校 名	作 成 者 名
100001	□□町学校給食センター(児童)	

休日・物資の受取の出来ない日をお知らせください
(日)

使用日	物資コード	品 名	単位	発注数量	備 考
2		国産いんげん	500g 袋	10.5	
		なめこ水煮缶固形1.8キロ(入広瀬)	1号缶 缶	11.7	
		かえり煮干(ピアット)	1kg 缶	2.1	
		十勝のむぎヨークルト(日清)	180ml 個	1050	
		穀物酢アラホトル(ミツカン)	1.8L 本	1	
		吟醸・白味噌(マルタ)	1kg 缶	11	
3		蒸し粟(小豆カサ)	1kg 袋	21	
		おろし生しようが	1kg 缶	1.1	
		角切昆布	1kg 缶	7.4	
		煮干粉	1kg 缶	2.1	
		いかスチキ面のかのこ入(極洋)	60g 個	1050	
		米サラダ油	1650g 本	0.3	
4		背割りコッパン 学校給食用	50g 個	1050	
		貝柱水煮(ともや)	800g 缶	26.3	
		チャウダー粉チーズ(GBB)	1kg 缶	5.3	
		サラダ油	1kg 缶	2.1	
		穀物酢アラホトル(ミツカン)	1.8L 本	2	
		がらすープ缶	1kg 缶	4	
		ホイルカツ(コーエキ)	1kg 缶	11	
		ファイバージャムカレー(カセイ)	15g 個	1050	
5		納豆(タレカラシ付)	40g 個	1050	
		吟醸・白味噌(マルタ)	1kg 缶	15	
		精製上白糖	1kg 缶	3.2	
		いりごま(白)	1kg 缶	1.1	
		アメリカ産グリーンピース	1kg 缶	4.2	
		給食のり	1kg 個	2.1	
		子持ちししゃもフリッター(カセイ)	約20g×50	37.8	
		米サラダ油	1650g 本	1.3	
10		コッパン 学校給食用	20g 個	1	
		コッパン 学校給食用	30g 個	1	
		コッパン 学校給食用	105g 個	362	
		くるみ	1kg 缶	10.5	
		ホールコーン缶(北海道県給)	1号缶 缶	7.9	
		カットわかめ	200g 袋	5.3	
		チャウダー粉チーズ(GBB)	1kg 缶	3.2	

使用日	食品名	規格	発注数	発注指示	前回送信日	前回数量
2007/10/1	学校給食用炒でめん	60g	685.001	発注		
2007/10/1	学校給食用炒でめん	80g	648.001	発注		
2007/10/1	学校給食用炒でめん	100g	1,381.001	発注		
2007/10/1	車糖 上白糖	1・	1.701	発注		
2007/10/1	にんじん 根、皮つき	kg	31.401	発注		
2007/10/1	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg	69.301	発注		
2007/10/1	さけ切身フイレー(堀川)	60g	2,309.001	発注		
2007/10/1	米白絞油	16.5kg	0.801	発注		
2007/10/1	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g	2,664.001	発注		
2007/10/2	車糖 三温糖	1kg	12.001	発注		
2007/10/2	だいた 全粒 国産、乾	1kg	14.301	発注		
2007/10/2	国産いんげん	500g	28.701	発注		
2007/10/2	ごぼう 根、生	1kg	15.901	発注		
2007/10/2	しょうが 根茎、生	1kg	3.601	発注		
2007/10/2	にんじん 根、皮つき	kg	29.601	発注		
2007/10/2	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg	47.801	発注		
2007/10/2	なめこ水煮缶固形1.8kg(入広瀬)	1号缶	31.901	発注		
2007/10/2	ひじき ほしひじき	1kg	11.501	発注		
2007/10/2	かえり煮干(ピアット)	1kg	5.701	発注		
2007/10/2	十勝のむヨーグルト(日清)	180ml	2,186.001	発注		
2007/10/2	ごま油	1kg	4.301	発注		
2007/10/2	穀物酢アラビム(ミツカン)	1.8L	2.001	発注		
2007/10/2	吟醸・白味噌(マ岐)	1kg	29.001	発注		
2007/10/3	じゃがいも 塊茎、生	kg	63.701	発注		
2007/10/3	だいた 全粒 国産、乾	1kg	28.701	発注		
2007/10/3	桑し栗(イトハット)	1kg	57.401	発注		
2007/10/3	ごぼう 根、生	1kg	31.901	発注		
2007/10/3	おろし生しょうが	1kg	2.901	発注		
2007/10/3	だいた 根、皮つき、	1kg	79.701	発注		
2007/10/3	にんじん 根、皮つき	kg	29.601	発注		
2007/10/3	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg	71.701	発注		
2007/10/3	みかん じょうのう	個	2,186.001	発注		
2007/10/3	角切昆布	1kg	20.101	発注		
2007/10/3	煮干粉	1kg	5.701	発注		
2007/10/3	いかたがし両面かのか入(極洋)	60g	2,746.001	発注		
2007/10/3	米サラダ油	1650g	0.901	発注		
2007/10/4	じゃがいも 塊茎、生	kg	159.301	発注		
2007/10/4	車糖 上白糖	1・	0.701	発注		
2007/10/4	きゅうり 果実、生	1kg	29.301	発注		
2007/10/4	たまねぎ りん茎、生	kg	161.701	発注		

食 品 検 収 簿

--	--	--	--	--

2004年11月01日(月)

納入業者	食 品 名	規 格	単 価	発注数量	納入時間	納入数量	使用日	製造賞味	産地	メーカー	品温	有無	備 考
給食会	片栗粉(日清商会)	1kg	250.00	2.20			04.11.01					有無	
給食会	単糖 上白糖	1・	270.00	1.60			04.11.01					有無	
給食会	米白絞油	16.5kg	746.00	2.00			04.11.01					有無	
給食会	アセロラゼリーFe(ニチレイ)	50g	55.00	2,576.00			04.11.01					有無	
給食会	有機丸大豆の醤油	1.8Lペット	500.00	2.00			04.11.01					有無	
牛乳屋さん	普通牛乳		37.80	2,576.00			04.11.01					有無	
鶏肉屋さん	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	1kg	350.00	54.00			04.11.01					有無	
鶏肉屋さん	にわとり ひき肉 生	1kg	298.00	33.70			04.11.01					有無	
八百屋A	じゃがいもでん粉	10kg	1,192.00	2.70			04.11.01					有無	
八百屋A	にんじん 根、皮つき	kg	596.00	30.60			04.11.01					有無	
八百屋A	根深ねぎ葉、軟白、生	1kg	798.00	67.50			04.11.01					有無	
豆腐屋A	木綿豆腐	1kg	89.00	269.80			04.11.01					有無	
豆腐屋A	油揚げ	1kg	100.00	17.80			04.11.01					有無	
酒	清酒 上撰	1kg	420.00	1.90			04.11.01					有無	
□□商店	かつお 加工品 かつお節	1kg	798.00	4.30			04.11.01					有無	
□□商店	中華味	1g	0.01	218.28			04.11.01					有無	
○○食品	こいくちしょうゆ	1kg	300.00	37.77			04.11.01					有無	
○○食品	食塩	1g	0.01	269.80			04.11.01					有無	

【 自動一括納入 エラーリスト 】

2007/02/05

伝票No.	仕入先	日付	食品	規格	数量	エラー内容
1-1	??????????	10/01	04040	油揚げ	1,000.00	18.30 食品規格無しエラー
1-2	??????????	10/01	10091	かつお 加工品 かつ	1,000.00	4.40 食品規格無しエラー
1-3	??????????	10/01	13003	普通牛乳	206.00	2,664.00 仕入先無しエラー
1-4	??????????	10/01	16001	清酒 上撰	1,000.00	1.90 食品規格無しエラー
1-5	??????????	10/01	17007	こいくちしょうゆ	1,800.00	22.00 仕入先無しエラー
1-6	??????????	10/01	17012	食塩	1.00	277.00 食品規格無しエラー
1-7	??????????	10/02	01083	こめ 水稻穀粒 精白	1,000.00	229.44 食品規格無しエラー
1-8	??????????	10/02	02003	つきこんにゃく 精粉	1,000.00	28.70 仕入先無しエラー
1-9	??????????	10/02	04032	木綿豆腐	1,000.00	114.70 食品規格無しエラー
1-10	??????????	10/02	10173	さんま 生	1,000.00	204.90 食品規格無しエラー
1-11	??????????	10/02	10386	さつま揚げ	1,000.00	14.30 食品規格無しエラー
1-12	??????????	10/02	16001	清酒 上撰	1,000.00	2.90 食品規格無しエラー
1-13	??????????	10/02	17007	こいくちしょうゆ	1,800.00	18.00 仕入先無しエラー
1-14	??????????	10/03	01083	こめ 水稻穀粒 精白	1,000.00	200.76 食品規格無しエラー
1-15	??????????	10/03	02003	つきこんにゃく 精粉	1,000.00	28.70 仕入先無しエラー
1-16	??????????	10/03	03007	ざらめ糖 中ざら糖	1,000.00	11.50 食品情報 g 単価ゼロエラー
1-17	??????????	10/03	04032	木綿豆腐		
1-18	??????????	10/03	1111501	豚肉 (骨)		
1-19	??????????	10/03	13003	普通牛乳		
1-20	??????????	10/03	16001	清酒		
1-21	??????????	10/03	17007	こいくち		
1-22	??????????	10/03	17012	食塩		
1-23	??????????	10/04	06055	カリフ		
1-24	??????????	10/04	11183	ふた		
1-25	??????????	10/04	13003	普通牛乳		
1-26	??????????	10/04	13004	加工乳		
1-27	??????????	10/04	14001	オリー		
1-28	??????????	10/04	1401801	無塩パ		
1-29	??????????	10/04	17012	食塩		
1-30	??????????	10/04	17077	バジル		
1-31	??????????	10/05	01083	こめ		
1-32	??????????	10/05	04032	木綿豆腐		
1-33	??????????	10/05	1004501	煮干		

【 自動一括納入処理結果 】 2007/02/05

納入明細件数	=	542
納入済み件数	=	142
納入更新件数	=	0
エラー件数	=	400

買掛金一覧表

16年 11月

2004.10.29

1頁

仕入先名	前月末残高	当月仕入れ状況				当月支払い状況				前月末残高	当期仕入累計
		内税仕入額	外税仕入額	外税消費税	当月純仕入	借引額	現金支払額	振込支払	その他支払		
〔財〕 〇〇県学校給食会			2,410,193		2,410,193			100,000		2,310,193	2,310,193
パン・米飯納入業者様			131,366		131,366					131,366	131,366
ソフト麺納入業者様											
牛乳納入業者様			194,744		194,744					194,744	194,744
食肉納入業者A様											
食肉納入業者B様											
食肉納入業者C様											
鶏肉納入業者			28,942		28,942					28,942	28,942
野菜納入業者A様			138,436		138,436					138,436	138,436
野菜納入業者B様											
野菜納入業者C様											
卵納入業者様											
果物納入業者様											
豆腐納入業者A様			141,713		141,713					141,713	141,713
豆腐納入業者B様											
こんにゃく納入業者様			7,020		7,020					7,020	7,020
かまぼこ納入業者A様											
かまぼこ納入業者B様											
醤油納入業者様			3,200		3,200					3,200	3,200
味噌納入業者様											
塩納入業者様			798		798					798	798
未定											
調味料関係			1,470		1,470					1,470	1,470
〔資〕 〇〇商店			25,729		25,729					25,729	25,729
〔株〕 〇〇食品			84,625		84,625					84,625	84,625
〔当月買掛金合計〕			3,168,236		3,168,236			100,000		3,068,236	3,068,236

支払い予定表

2004年 11月

□□町学校給食センター

1 頁

コード	業者名	区分	支払金額	銀行 / 支店名	種別/口座番号	名義人名	備考
0000001	(財) □□県学校給食会	現金	2,310,193				
0000010	パン・米飯納入業者様	現金	131,366				
0000020	ソフト麺納入業者様	現金					
0000030	牛乳納入業者様	現金	194,744				
0000040	食肉納入業者A様	現金					
0000041	食肉納入業者B様	現金					
0000042	食肉納入業者C様	現金					
0000045	鶏肉納入業者	現金	28,942				
0000050	野菜納入業者A様	現金	138,436				
0000051	野菜納入業者B様	現金					
0000052	野菜納入業者C様	現金					
0000055	卵納入業者様	現金					
0000060	果物納入業者様	現金					
0000070	豆腐納入業者A様	現金	141,713				
0000071	豆腐納入業者B様	現金					
0000080	こんにゃく納入業者様	現金	7,020				
0000085	かまぼこ納入業者A様	現金					
0000086	かまぼこ納入業者B様	現金					
0000090	醤油納入業者様	現金	3,200				
0000091	味噌納入業者様	現金					
0000092	塩納入業者様	現金					
0000095	酒納入業者様	現金	798				
0000099	未定	現金					
0000100	調味料関係	現金	1,470				
0000901	(有) □□商店	現金	25,729				
0000902	(株) □□食品	現金	84,625				
	【合計】		3,068,236				

食 品 検 収 票

2007年 10月 2日(火) 納入予定

児童

使用日	納 入 時 間	納入業者	食 品 名	規 格 名	数 量	産 地 製造元	製 造 日 正味期限	LotNo	品 質	鮮 度	包 装	品 温	異 物	表 示	保存食 採取	確 認 者	備 考
	:		こめ 水稻穀粒 精白米	1kg	84.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		つきこんにやく 精粉こんにやく	1kg	10.50				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		車糖 三温糖	1kg	4.41				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		だいず 全粒 国産、乾	1kg	5.25				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		木綿豆腐	1kg	42.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		ごぼう 根、生	1kg	5.83				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		しょうが 根茎、生	1kg	1.31				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		にんじん 根、皮つき	1kg	10.82				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		根深ねぎ葉、軟白、生	1kg	17.50				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		ひじき ほしひじき	1kg	4.20				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		さんま 生	1kg	75.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		さつま揚げ	1kg	5.25				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		ごま油	1kg	1.58				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		清酒 上撰	1kg	1.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		みりん 本みりん	1kg	2.10				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		こいくちしょうゆ	1800	1.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:		こいくちしょうゆ	5リットル缶	2.00				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			
	:	県給食会	国産いんげん	500g	10.50				良 不良	良 不良	良 不良	℃		良 不良			

料理指示書 (児童用)

2004/10/29

料理コード	料理名
1900100	きつねうどん (ソフトめん) A

食品・材料名	一人当たり			廃棄率	加熱	下処理	作り方・調理方法
	正味重量 g	個数提供時 総重量 g	単体使用 g				
学校給食用ゆでめん	80.00		1.00個				
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	20.00						
にんじん 根、皮つき	11.00	11.34		3			
根深ねぎ葉、軟白、生	15.00	25.00		40			
油揚げ	6.60						
こいくちしょうゆ	14.00						
単糖 上白糖	0.60						
清酒 上撰	0.70						
かつお 加工品 かつお節	1.60						
食塩	0.10						
水	150.00						

献立指示書

2009/2/6

1頁

実施日		10月31日 水曜日															
献立名		ハヤシライス ひじきサラダ 乾燥小魚 牛乳															
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)				総使用量				購入量				単位	備考		
		幼児	児童	生徒	成人	幼児	児童	生徒	成人	総使用量計	幼児	児童	生徒			成人	購入量計
						1,050人	600人			1,650人		1,050人	600人		1,650人		
麦ごはん																	
こめ 水稻穀粒 精白米	1kg		70.00	84.00			73.50	50.40		123.90		73.50	50.40		123.90	本	
精麦 (おおむぎ 米粒麦)	1kg		7.00	8.40			7.35	5.04		12.39		8.00	5.00		13.00	Kg	
ハヤシライス																	
* 牛肉(仕様)肩:もも:バラ=4:	kg		30.00	36.00			31.50	21.60		53.10		31.50	21.60		53.10	Kg	
たまねぎ りん茎、生	1kg		60.00	72.00			67.02	45.96		112.98		67.00	45.96		112.96	本	
じゃがいも 塊茎、生	1kg		50.00	60.00			58.33	40.00		98.33		58.33	40.00		98.33	本	
にんじん 根、皮つき	1kg		20.00	24.00			21.65	14.85		36.49		21.65	14.85		36.50	本	
グリーンピース 水煮缶詰	1kg		5.00	6.00			5.25	3.60		8.85		5.25	3.60		8.85	本	
にんにく りん茎、生	1g		0.50	0.60			0.57	0.39		0.96		570.65	391.30		961.95	本	
しょうが 根茎、生	1g		0.30	0.36			0.39	0.27		0.66		393.75	270.00		663.75	本	
* クッキングマーガリン	450g		2.00	2.40			2.10	1.44		3.54		4.70	3.20		7.90	個	
トマトチップ 特級フープ(加メ)	1kg		5.00	6.00			5.25	3.60		8.85		6.00	4.00		10.00	Kg	
* ハヤシルウ	1kg		12.00	14.40			12.60	8.64		21.24		12.60	8.64		21.24	本	
* パルメザンチーズ(粉チー)	1kg		5.00	6.00			5.25	3.60		8.85		5.25	3.60		8.85	本	
ウスターソース	1kg		1.50	1.80			1.58	1.08		2.66		1.58	1.00		2.58	本	
食塩	1KG袋		0.30	0.36			0.32	0.22		0.53		0.50	0.50		1.00	Kg	
コショウ	1g		0.03	0.04			0.03	0.02		0.06		31.50	24.00		55.50	本	
みりん風調味料	1kg		3.00	3.60			3.15	2.16		5.31		3.15	2.16		5.31	本	
トマト 缶詰 ホール	1kg		10.00	12.00			10.50	7.20		17.70		10.50	7.20		17.70	本	
水			60.00	72.00			63.00	43.20		106.20					106.20	Kg*	
ひじきサラダ																	
ひじき ほしひじき	1kg		2.00	2.40			2.10	1.44		3.54		2.10	1.44		3.54	本	
* こいくちしょうゆ	1800		1.00	1.20			1.05	0.72		1.77		1.05	0.72		1.77	Kg*	
みりん 本みりん			1.00	1.20			1.05	0.72		1.77		1.05	0.72		1.77	Kg*	
車糖 上白糖	1g		0.30	0.36			0.32	0.22		0.53		315.00	216.00		531.00	本	
きゅうり 果実、生	1kg		20.00	24.00			21.43	14.69		36.12		21.43	14.69		36.12	本	
キャベツ 結球葉、生	1kg		20.00	24.00			24.71	16.94		41.65		24.71	16.94		41.65	本	
赤ピーマン 果実、生	1kg		7.00	8.40			8.17	5.60		13.77		8.17	5.60		13.77	本	
サラダ油	1kg		1.50	1.80			1.58	1.08		2.66		1.58	1.00		2.58	本	
食塩	1KG袋		0.30	0.36			0.32	0.22		0.53		0.50	0.50		1.00	Kg	

調理指示書 (児童用)

2007年10月1日用 昼

□□市学校給食センター

--	--	--

献立名
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー

実施人員	1,966 人
------	---------

2006/07/12

1 頁

料理・食品・材料名	一人当たり			廃棄率	総使用量	加熱	下処理	作り方・調理方法
	個数提供時 総重量 g	正味重量 g	単体使用 g					
きつねうどん (ソフトめん) A		299.60						
学校給食用ゆでめん		60.00	1.00 個		587.00 個			
		80.00	1.00 個		599.00 個			
		100.00	1.00 個		780.00 個			
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00			39.32 kg		酒を振っておく	1) だしをとる
にんじん 根 皮つき	(11.34)	11.00		3	21.63 kg		1mmいちよう切り	2) 別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
根深ねぎ葉、軟白、生	(25.00)	15.00		40	29.49 kg		小口切り	砂糖を加え、味がなじんだら醤油を
油揚げ		6.60			12.98 kg		油抜きをしておく	加えて煮る
こいくちしょうゆ		14.00			27.52 kg		醤油を入れたら煮立たないように	火を止めて味をなじませる
車糖 上白糖		0.60			1.18 kg		注意 (香りが飛んでしまいます)	3) 材料を切っておく
清酒 上撰		0.70			1.38 kg			4) だし汁に鶏肉・にんじんを入れて煮る
かつお 加工品 かつお節		1.60			3.15 kg			5) 味を調える
食塩		0.10			196.60 g			6) 油揚げ・ねぎを入れる
水		150.00			294.90 kg			
牛乳		206.00						
アセロラゼリーFe (ニチレイ)		50.00	1.00 個		1,966.00 個			
揚げ豆腐の肉あんかけ		136.74						
木綿豆腐		100.00			196.60 kg			
じゃがいもでん粉		10.00			19.66 kg			
米白絞油		12.50			24.58 kg			
にわとり ひき肉 生		12.50			24.58 kg			
有機丸大豆の醤油		0.83			1.63 kg			
中華味		0.08			157.28 g			
片栗粉 (日清商会)		0.83			1.63 kg			

釜 割 り 表

2007年10月 1日(月) (児童用)

きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
ゼリー

No.	料理・食品名	(一人当り)	1の釜	2の釜	3の釜	4の釜	合 計	下処理	作り方
		使用量	100人分	150人分	人分	人分			
1	きつねうどん(ソフトめん)A	1.00個	100.00	150.00			250.00個		
2	学校給食用ゆでめん	20.00g	2.00	3.00			5.00kg	湯を振っておく	① だしをとる
3	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	11.34g	1.13	1.70			2.83kg	1.田田いちよう切り	② 別の鍋にだし汁・油揚げを入れて煮る
4	にんじん 横、皮つき	25.00g	2.50	3.75			6.25kg	小口切り	砂糖を加え、味がなじんだら醤油を
5	後揉ねぎ菜、軟白、生	6.60g	0.66	0.99			1.65kg	油抜きをしておく	加えて煮る
6	油揚げ	14.00g	1.40	2.10			3.50kg	醤油を入れたら煮立たないように	火を止めて味をなじませる
7	こいくちしょうゆ	0.60g	0.06	0.09			0.15kg	注意 【香りが飛んでしまいます】	③ 材料を切っておく
8	砂糖 上白糖	0.70g	0.07	0.10			0.17kg		④ だし汁に鶏肉・にんじんを入れて煮る
9	清酒 上撰	1.60g	0.16	0.24			0.40kg		⑤ 味を調える
10	かつお 加工品 かつお節	0.10g	0.01	0.01			0.02kg		⑥ 油揚げ・ねぎを入れる
11	食塩	150.00cc	15.00	22.50			37.50L		
	水								
	牛乳								
	アセロラゼリーFα(ニチレイ)	1.00個	100.00	150.00			250.00個		
	揚げ豆腐の肉あんかけ								
1	木綿豆腐	100.00g	10.00	15.00			25.00kg		
2	じゃがいもでん粉	10.00g	1.00	1.50			2.50kg		
3	米白油	12.50g	1.25	1.87			3.12kg		
4	にわとり ひき肉 生	12.50g	1.25	1.87			3.12kg		
5	有塩丸大豆の醤油	0.83g	0.08	0.12			0.20kg		
6	中華味	0.08g	0.01	0.01			0.01kg		
7	片栗粉(日清商會)	0.83g	0.08	0.12			0.20kg		

【備考】

19月 2日 火曜日		株式会社 ことばん 豆腐となぬこの味噌汁 ヨーク			
		さんまの産卵券 ひしきの産卵券			
売 る 名	数 量	産卵券	使用量	一基当 家 数	
ことばん					
ことばん 水揚げ乾 落白米	00.0kg				数 人
豆腐となぬこの味噌汁					数 人
味噌豆腐	27.0kg				日 数
なぬこ水産物産卵券(1kg×)	13.0kg				産 産
振替はき鯉、軟白、生	11.0kg				産 産
かえり産卵 (ピアット)	1.3kg				産 産
吟醸・白味噌(10%)	0.9kg				産産卵料
水	00.4kg				調 査
十割のむヨーグルト [日産]	個				数 丁
十割のむヨーグルト [日産]	010.0個				むし卵料
十割のむヨーグルト [日産]	個				調 査
十割のむヨーグルト [日産]	個				数 丁
さんまの産卵券					
さんま 産	00.0kg				
こいくちしょうゆ	4.0kg				
味噌 三徳薄	2.2kg				
しょうが 振置、	0.8kg				半 年
味噌 上撰	0.0kg				産 人 員
愛知産味噌(1kg×5パック)	0.0kg				比 率
みりん、本みりん	0.0kg				仕 込 人 数
水	27.0kg				
ひしきの産卵券					
さつま揚げ	0.4kg				一基当たり仕込人数
ひしき ぼしひしき	2.7kg				日 数
たけいず 全粒 田産、軟	0.4kg				産 産 状 況
にぬいん 振、戻つき	7.1kg				成 立 名
つぎこんにやく 精粉こん	0.8kg				一基の出来上り量
こ(ま) 振、	0.0kg				一ひやく
田産いんけん	0.4kg				小1〜2年
こま油	1.0kg				小3〜4年
味噌 三徳薄	0.0kg				小5〜8年
こいくちしょうゆ	2.7kg				φ
産 産					振 調 査

調理指示書（小学生）

平成 19年 10月 1日（月）

児童	1,966 人
----	---------

料理名	材料名	規格	一人当り	総使用量	釜数	釜当り使用量
ぎつねうどん（ソフトめん） A	学校給食用ゆでめん	80g	1.00	1,966.00 個	10	196.60
	にわとり 成鶏肉 もも 皮なし		20.00	39.36	10	3.94
	にんじん 根、皮つき		11.34	22.30 Kg	10	2.23
	根深ねぎ葉、軟白、生		25.00	49.20 Kg	10	4.92
	油揚げ		6.80	12.97	10	1.30
	こいくちしょうゆ		14.00	27.52	10	2.75
	車糖 上白糖		0.60	1.16 袋	10	0.12
	清酒 上撰		0.70	1.39	10	0.14
	かつお 加工品 かつお節		1.60	3.13 Kg	10	0.31
	食塩		0.10	0.20	10	0.02
	水		150.00	294.90 Kg	10	29.49
揚げ豆腐の肉あんかけ	木綿豆腐		100.00	196.60	12	16.38
	じゃがいもでん粉		10.00	19.68 Kg	12	1.64
	米白絞油		12.50	23.85 缶	12	1.99
	にわとり ひき肉 生		12.50	24.55	12	2.05
	有機丸大豆の醤油		0.83	2.99 本	12	0.25
	中華味		0.08	0.16 Kg	12	0.01
	片栗粉（日清商会）		0.83	1.59 Kg	12	0.13

月	日	曜	献立名	天気	採食者	廃棄者	廃棄日
11	1	月	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー				
11	2	火	ごはん のりの佃煮 なめこのみそ汁 牛乳 鮭の塩焼き くぎわかめのきんぴら みかん				
11	4	木	カレーピラフ はくさいスープ 牛乳 チーズオムレツ 塩もみ おやつ昆布				
11	5	金	五目ごはん わかめのみそ汁 ししゃものフライ アーモンドあえ 牛乳				
11	8	月	ごはん 大根と油揚げのみそ汁 あじの南蛮漬 煮ひたし 納豆 牛乳				
11	9	火	ハヤシライス ひじきサラダ 乾燥小魚 牛乳				
11	10	水	ごはん 肉じゃが 鉄火みそ 即席漬 牛乳				
11	11	木	ごはん ふりかけ(わかめ) 生揚げと大根のオイスターソース煮 ごまあえ みかん 牛乳				
11	12	金	栗ごはん はくさいのみそ汁 いりどうふ 洋なしゼリー 牛乳				
11	15	月	マーボーライス 中華サラダ みかん 牛乳				
11	16	火	大麦めん きのこ汁 カラフルビーンズ なし 牛乳				
11	17	水	ソフトめん ベスカトーレ わかめサラダ ふかし芋 牛乳				

月	日	曜	献立名	天気	採食者	廃棄者	廃棄日
11	18	木	中華めん みそスープ いかの子リソース フルーツ寒天 カシューナッツ 牛乳				
11	19	金	アーモンド揚げパン わかめスープ ジャーマンポテト プロセスチーズ 牛乳				
11	22	月	コッペパン シヤム ほたてのクリーム シチュー イタリアンサラダ かき 牛乳				
11	24	水	かぼちゃパン 豚肉と大豆の揚げ煮 ヨーグルトあえ 牛乳				
11	25	木	背割りコッペパン 野菜スープ テリコンカン シヤキシヤキサラダ 牛乳				
11	26	金	ごはん まいたけけんちん汁 さばの味噌煮切り昆布の煮つけ みかん 牛乳				
11	29	月	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生姜煮 ひじきの炒め煮 液状ヨーグルト				
11	30	火	ごはん 納豆 さつま汁 白身魚フライ ひたし 牛乳				

給食日報 (献立表)

平成16年11月1日 (星)

献立名 きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ
161101 ゼリー

□口市学校給食センター
実施人員

1966人

2004.10.29

1頁

--	--	--

料理・食品名	児童 一人当り		〈一人当り栄養素〉																加 熱 区 分	総使用量
	実摂取量 g	予定重量 g	実質単価 円	予定単価 円	廃棄 率	たんぱく g	脂 質 g	ナトリウム mg	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 μg	ビタミ ン				塩 分 g	食物繊維 g		
													A μgRE	B1 mg	B2 mg	C mg				
1300100 きつねうどん(ソフトめん)A	289.70	299.60	75.78	199	12.2	3.6	863	42	35	1.48	1.1	168.7	0.18	0.16	2	2.17	1.9			
0104011 学校給食用炒めあん	74.70	80.00	42	111	3.9	0.4	10	7	9	0.37	0.2		0.12	0.05			1.1	1966 個		
11216 にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	19.68	20.00	14.72	26	4.1	0.9	9	2	4	0.39	0.4	3.18	0.02	0.06		0.02		39.3 kg		
06212 にんじん 根、皮つき	10.27	11.00	2.29	3	4	0.1	2	3	1	0.02		154.05	0.01			0.01	0.3	22.3 kg		
06226 根深ねぎ葉、軟白、生	14.01	15.00	3.65	40	4	0.1		4	2	0.03		0.28	0.01	0.01	2		0.3	49.2 kg		
04040 油揚げ	6.16	6.60	5.7	24	1.1	2	1	18	8	0.26	0.1						0.1	13 kg		
17007 こいくちしょうゆ	19.07	14.00	3.85	9	1			745	4	0.22	0.1		0.01	0.02		1.9		27.5 kg		
03003 重糖 上白糖	0.66	0.60	0.01	2														1.2 kg		
16001 清酒 上撰	0.65	0.70	0.44	1														1.4 kg		
10091 かつお 加工品 かつお節	1.49	1.60	3.11	5	1.1		2		1	0.08			0.01	0.01				3.1 kg		
17012 食塩	0.09	0.10	0.01				35									0.09		196.6 g		
17000 水	150.00	150.00																294.3 kg		
2100001 牛乳	185.54	206.00		138	6.8	7.8	84	227	21		0.8	80.34	0.08	0.31	2	0.21				
13003 普通牛乳	185.54	206.00		124	6.1	7.1	76	204	19		0.7	72.36	0.07	0.28	2	0.19		1966 本		
3060001 揚げ豆腐の肉あんかけ	127.63	136.74	0.46	244	9.3	17.8	71	123	35	1.13	0.7	5	0.08	0.06		0.15	0.4			
04032 木綿豆腐	93.38	100.00		67	6.2	3.9	12	112	29	0.84	0.6		0.07	0.03			0.4	196.6 kg		
02034 ジャがいもでん粉	9.34	10.00		31				1	1	0.06								19.7 kg		
1400301 米白絞油	11.67	12.50		107		11.7												24.6 kg		
11230 にわとり ひき肉 生	11.67	12.50		19	2.4	1	7	1	3	0.14	0.1	4.67	0.01	0.02		0.02		24.6 kg		
1700701 有機丸大豆の醤油	0.78	0.83	0.24	1	0.1		41		1	0.01						0.1		1.6 kg		
1710501 中華味	0.07	0.08					6									0.01		157.3 g		
0203402 片栗粉(日清商会)	0.78	0.83	0.22	3														1.6 kg		
1513810 アセロラゼリーFe(ニデレイ)	48.34	50.00	57.75	38			7			1.74					48			1966 個		
献立合計	651.25	692.34	0.00	133.99	576	26.3	27	953	358	85	4.17	2.4	234.53	0.32	0.48	52	2.34	2.1		
所要栄養素基準					656	26	20	1181	311	70	3.5	2	130	0.4	0.56	23	4	6.5		
充足率%					88	101	135	81	115	121	119	121	180	80	86	228	59	33		

* Excel出力を選択した場合、四対象全てとその合計値が横に並んだ帳票をExcel形式で出力します。料理作成で登録した調理指示入力の内容が下処理と作り方・調理方法の部分に表示されます。

給食日報 (材料表)

まつねうどん (ソフトめん) A 牛乳
さけのから揚げ ゼリー

平成19 月曜日

2007.02.05

センター合計
学校給食センター (児童生徒)

使用食品名	仕入先	児童 一人当り 2,130 人分					生徒 一人当り 534 人分					合計 2,664人分		下処理	作り方・調理方法	
		正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	正味重量	使用量	単価	総使用量	総金額	使用量合計	金額合計			
まつねうどん (ソフトめん) A																
学校給食用ゆでめん	給食会	1.00 個	80.00	40.62	2130.00	89,460						2130.00 個	89,460			
学校給食用ゆでめん	給食会						1.00 個	100.00	50.78	534.00	25,232	534.00 個	25,232	さいの目切り		
にねとり 成鶏肉 もも 皮なし	鶏肉屋さん	20.00 (20.00)			42.60		24.00 (24.00)			12.82		55.42 kg		拍子木切り		
にんじん 根 皮つき		11.00 (11.84)		2.61	24.15	5,559	13.20 (13.61)		3.14	7.27	1,677	31.42 kg	7,236	ささがき		
根深ねぎ葉 軟白 生		15.00 (25.00)		12.02	53.25	25,603	18.00 (30.00)		14.42	16.02	7,700	69.27 kg	33,303			
油揚げ		6.60 (6.60)		0.69	14.06	1,470	7.92 (7.92)		0.83	4.23	443	18.29 kg	1,313	色紙切り		
こいくちしょうゆ		14.00 (14.00)		4.08	29.82	8,690	16.80 (16.80)		4.90	8.97	2,617	38.79 kg	11,307			
車糖 上白糖	給食会	0.60 (0.60)		0.17	1.28	362	0.72 (0.72)		0.20	0.38	107	1.66 kg	469			
清酒 上樽		0.70 (0.70)		0.44	1.49	937	0.84 (0.84)		0.52	0.45	278	1.94 kg	1,215			
かつお 加工品 かつお節		1.60 (1.60)		3.41			1.92 (1.92)			1.03		4.44 kg				
食塩		0.10 (0.10)		0.05	0.21	107	0.12 (0.12)		0.06	0.06	32	0.27 kg	139			
水		150.00 (150.00)			319.50		180.00 (180.00)			96.12		415.62 L				
牛乳																
普通牛乳		1.00 本	206.00	39.69	2130.00	84,540	1.00 本	206.00	39.69	534.00	21,194	2664.00 本	105,734			
さけのから揚げ																
さけ切身(アレル) (坂川)	給食会	50.00 (50.00)		43.75	106.50	93,188	60.00 (60.00)		52.50	32.04	28,035	138.54 kg	121,223			
じゃがいもでん粉	八百屋	5.00 (5.00)		0.63	10.65	1,342	6.00 (6.00)		0.75	3.20	401	13.85 kg	1,743			
米白練油	給食会	5.00 (5.00)		0.24	10.65	511	6.00 (6.00)		0.28	3.20	150	13.85 kg	661			
アセロラゼリー F.e. (ニチレイ)	給食会	1.00 個	50.00	57.75	2130.00	123,008	1.00 個	50.00	57.75	534.00	30,839	2664.00 個	153,847			
当日成立合計			625.94	202.74		434,777		703.93	225.82		118,705		553,482			

食品使用実績表

食品群 140 緑黄色野菜類

2004年 4月 ~ 2005年 3月

17 ページ

品名	単位	使 用 月												合計量kg	金額		
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3				
国産いんげん	Kg								0								0
国産キヌサヤ (蝶理)	Kg								0								0
かぶ 葉、生	Kg								0								0
かぼちゃの裏ごし(あげぼの)	Kg								13.5 7,695							13.5	7,695
こまつな 葉、生	Kg								0								0
チンゲンサイ 葉、生	Kg								0								0
トマト 缶詰 ホール	Kg								134.9 37,543							134.9	37,543
ダイストマト缶(カゴメ)	Kg								32.5 5,850							32.5	5,850
にら 葉、生	Kg								0								0
にんじん 根、皮つき	Kg								58.4 36,863							58.4	36,863
にんじ 根、皮むき	Kg								0								0
こねぎ 葉、生	Kg								0								0
パセリ 葉、生	Kg								0								0
青ピーマン 果実、油いため	Kg								0								0
赤ピーマン 果実、生	Kg								0								0
ブロッコリー 花序、生	Kg								0								0
ほうれんそう 葉、生	Kg								0								0
脱水ほうれんそう(3cm)X農産加工	Kg								151.1 116,347							151.1	116,347
ほうれんそう 葉、ゆで	Kg								0								0
小 計																	

食品群使用実績表

2004年 4月 ~ 2005年 3月

1 ページ

食品群名	単位	使 用 月											合計量kg	金額			
		4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2			3		
パン(小麦粉重量)	Kg								406.2							406.2	1,862
米等	Kg								1,862							234.8	133,691
牛乳	Kg								234.8							133,691	194,744
麵(主食)	Kg								1,061.3							194,744	106,090
いも及びでん粉	Kg								218.3							134.2	16,260
砂糖類	Kg								106,090							16,260	3,685
油脂類	Kg								50.4							3,685	2,536
種実類	Kg								41.1							2,536	92,745
豆製品類	Kg								148.5							92,745	131,534
魚介類	Kg								395.5							131,534	671,833
小魚類	Kg								566.8							671,833	147,010
肉類	Kg								82.9							147,010	136,942
卵類	Kg								195.7							136,942	86,504
乳類	Kg								98.3							86,504	211,439
緑黄色野菜類	Kg								432.0							211,439	204,298
その他野菜類	Kg								390.4							204,298	108,161
果物類	Kg								147.9							108,161	159,964
藻類	Kg								423.6							159,964	83,378
その他	Kg								102.4							83,378	310,756
きのこ類	Kg								232.0							310,756	222,810
その他(調味・香辛料等)	Kg								152.6							222,810	141,994
小 計									402.0							141,994	3,168,236
									5,916.6							5,916.6	3,168,236

食品の年間加重平均の成分表

2006/05/08

【指定範囲】

2005/04/01 ~ 2006/03/31

食品分類名・食品名	食 品		備考
	純使用量g	構成%	
米 類			
こめ	1,618.4	18.0	
むぎ	103.3	1.1	
こめ	7,282.4	80.9	
種実類			
つきこんにゃく	158.4	2.1	
さつまいも	1,521.0	20.2	
じゃが芋	4,383.0	58.3	
でん粉	1,449.6	19.3	
いも・でん粉類			
さとう	184.8	100.0	
砂糖・甘味類			
木綿豆腐	716.4	9.2	
絹ごし豆腐	6,976.5	90.0	
油揚げ	54.8	0.7	
油脂類			
マーガリン	105.4	1.0	

様式1		学校給食栄養報告書(週報)										都道府県名 □□県															
		2004年度11月の一週間(完全給食実施日に限る)																									
(第1日目)		給食人員(教職員、学校栄養職員、学校給食調理員を含む)										331人															
		学 校 名 東部第一 小学校										共 同 調 理 場 名 □□市学校給食センター															
料理名	料理区分	調理形態	食品番号	使用食品名	1人当たり消費量					1人当たり平均摂取栄養量																	
					レト冷凍・ 産地	A 純使用量 g	B 廃棄率 %	C 購入量 A/(100-E)×100 g	D 購入金額 円	E 残食率 %	F 摂取量 g	エネルギー Kcal	たんぱく質 g	脂質 g	ナリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンA μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g			
きつねうどん(ソフトめん)A		主食/麺	01040	ゆでめん		2	80.00		80.00	36.75	5	76.00	113	4.0	0.4	10	8	9	0.4	0.2		0.12	0.05		1.1		
			11216	とり肉			20.00		20.00	7.35	5	19.00	26	4.2	0.9	10	2	4	0.4	0.4		3	0.02	0.06			
			06212	にんじん			11.00	3	11.34	14.43	5	10.45	4	0.1		3	3	1				157	0.01			0.3	
			06226	ねぎ			15.00	40	25.00	21.11	5	14.25	4	0.1		4	2						0.01	0.01	2	0.3	
			04040	あぶらあげ			6.60		6.60	0.68	5	6.27	24	1.2	2.1	1	19	8	0.3	0.2						0.1	
			17007	しょうゆ			14.00		14.00	4.40	5	13.30	9	1.0		758	4	9	0.2	0.1			0.01	0.02			
			03003	さとう			0.60		0.60	0.17	5	0.57	2														
			16001	清酒			0.70		0.70	0.56	5	0.67	1														
			10091	かつおぶし			1.60		1.60	1.44	5	1.52	5	1.2						1	0.1			0.01	0.01		
			17012	食塩			0.10		0.10		5	0.10					37										
			99999	水			150.00		150.00		5	142.50															
			牛乳		ミルク/牛乳	13003	牛乳			206.00	206.00	39.69	30	144.20	97	4.8	5.5	59	159	14		0.6	56	0.06	0.22	1	
			揚げ豆腐の肉あんかけ		おかず/揚げ物	04032	豆腐			100.00	100.00	36.02	20	80.00	58	5.3	3.4	10	96	25	0.7	0.5		0.06	0.02		0.3
02034	でん粉						10.00		10.00	1.25	20	8.00	26				1										
	こめあぶら						12.50		12.50	0.58	20	10.00	92		10.0												
14003	米ぬか油						12.50		12.50																		
11230	とり肉						12.50		12.50	3.87	20	10.00	17	2.1	0.8	6	1	3	0.1	0.1		4	0.01	0.02			
	丸大豆醤油						0.83		0.83	0.39	20	0.66					35										
04026	だいた						0.13		0.13																		
01012	こもぎ						0.13		0.13																		
17012	食塩						0.09		0.09																		
99998	塩水						0.07		0.07																		
99998	アルコール						0.01		0.01																		
99999	水						0.41		0.41																		
99998	原材料の一部																										
99998	小麦、大豆																										
17105	中華味			0.08		0.08	0.11	20	0.06					5													
02034	片栗粉			0.83		0.83	0.21	20	0.66	2																	
ゼリー		デザート/菓子/寄せ物	ゼリー			50.00		50.00	57.75	10	45.00	35			6			1.6						45			
			03021	でん粉糖			11.05		11.05																		
			07003	アセロラ			7.80		7.80																		
			02035	でん粉			0.35		0.35																		
			99999	水			29.80		29.80																		
			99998	ゲル化剤(増粘、多糖)			0.85		0.85																		
			99998	酸味料			0.05		0.05																		
			99998	香料(りんご)			0.05		0.05																		
			99998	カロチノイド色素			0.02		0.02																		
			99998	果実色素			0.02		0.02																		
			99998	クチナシ色素			0.02		0.02																		
			99998	クエン酸Na																							
			99998	原材料の一部																							
99998	りんご																										
計					692.34		702.68	226.74		583.21	515	24.1	23.1 114% (40%)	942 水溶性抽出物 2.39	297	76	3.8	2.1	220	0.31	0.41	48	2.1				

様式2

学 校 給 食 栄 養 報 告 (週 報) 書

2004年度11月の一週間(完全給食実施日に限る)

都道府県名 県

学 校 名 : 東部第一 小学校

共 同 調 理 場 名 : 市学校給食センター

(1) 期間中における調理形態等の分類

調理形態		A 給食実施回数		5 日					
		B		B					
		実施回数 (回)	出現率 B/A×100	実施回数 (回)	出現率 B/A×100				
主 食	米 飯	白飯	2.0	40.0	お か ず	汁物	3.0	60.0	
		変わり飯	2.0	40.0		揚げ物	2.0	40.0	
		丼物, カレー等				あえ物	1.0	20.0	
	パ ン	普通パン				蒸し物			
		サンドイッチ, 調理パン等				ゆで物			
		変わりパン, 菓子パン				漬物	2.0	40.0	
	麺	1.0	20.0	生 物		野菜			
	その他					魚介加工			
	主 食 併 用 の 場 合	米飯					肉加工		
		パン					その他		
麺				ジャム, マーガリン等					
その他				チーズ					
ミ ル ク	牛 乳	5.0	100.0	その他	1.0	20.0			
				デ ザ ー ト	果物	1.0	20.0		
					菓子・寄せ物	2.0	40.0		
お か ず	煮物	1.0	20.0		飲み物				
	焼き物	2.0	40.0	その他					
	炒め物	2.0	40.0	計	27.0				

(2) 栄養所要量の基準と平均摂取栄養量

区 分		基準値	平均値	充足率
		A	B	B/A×100 (%)
エネルギー	Kcal	656.00	626.00	95.0
たんぱく質	g	26.00	26.10	100.0
脂質	g	—	19.80	
	%	25~30%	28.00	
食塩相当量	g	4.00	3.30	82.5
カルシウム	mg	311.00	373.00	120.0
マグネシウム	mg	70.00	109.00	156.0
鉄	mg	3.50	4.00	114.0
亜鉛	mg	2.00	3.10	155.0
ビタミンA	μgRE	130.00	415.00	319.0
ビタミンB1	mg	0.40	0.34	85.0
ビタミンB2	mg	0.56	0.54	96.0
ビタミンC	mg	23.00	39.00	170.0
食物繊維	g	6.50	4.50	69.0
1食当たりの平均購入金額	円	184.32		
備 考				

学校給食栄養報告(週報)書

様式2

都道府県名：□□県

学校名：東部第一小学校

共同調理場名：□□市学校給食センター

(3) 使用食品の分類別摂取量

食品番号	食品名	第1日 g	第2日 g	第3日 g	第4日 g	第5日 g	計 g	平均 g
米等								
01007	おおむぎ			7.00			7.00	1.40
01012	こむぎ	0.10					0.10	0.02
01014	こむぎ					0.97	1.00	0.20
01083	こめ		80.00	70.00	70.00	80.00	300.00	60.00
	計	0.10	80.00	77.00	70.00	81.00	308.10	61.62
牛乳								
13003	牛乳	144.20	206.00	206.00	206.00	206.00	968.20	193.64
	計	144.20	206.00	206.00	206.00	206.00	968.20	193.64
小麦粉及びその製品類(小麦粉重量) 麵(主食)								
01040	ゆでめん	55.07					55.10	11.02
	計	55.10					55.10	11.02
小麦粉及びその製品類(小麦粉重量) その他								
01016	薄力粉				1.44		1.40	0.28
01079	パン粉 乾燥				5.22		5.20	1.04
	計				6.60		6.60	1.32
芋及びでんぷん類								
02003	つきごんにゃく		10.00				10.00	2.00
02005	しらたき					10.00	10.00	2.00
02017	じゃがいも				20.00	80.00	100.00	20.00
02031	でん粉			3.70			3.70	0.74
02034	でん粉	8.00	0.25				8.30	1.66
02034	片栗粉	0.66					0.70	0.14
02035	でん粉	0.32			0.08		0.40	0.08
	計	9.00	10.30	3.70	20.10	90.00	133.10	26.62
砂糖類								
03003	さとう	0.57	1.15	1.41	1.50		4.70	0.94
03004	車糖 三温		1.50		1.50	5.00	8.00	1.60
03016	水あめ		1.55				1.60	0.32
03017	ぶどう糖			0.03			0.20	0.04
03020	乳糖			0.16			0.20	0.04
03021	でん粉糖	9.95					9.90	1.98
03022	はちみつ		0.10				0.10	0.02
	計	10.50	4.40	1.60	3.00	5.00	24.50	4.90
豆類								
04023	だいず					15.00	15.00	3.00
04026	だいず	0.10	5.50				5.60	1.12
	計	0.10	5.50			15.00	20.60	4.12
豆製品類								
04032	とうふ	80.00	40.00		20.00		140.00	28.00
04040	あぶらあげ	6.27			5.00		11.30	2.26
	計	86.30	40.00		25.00		151.30	30.26
種実類								
05001	アーモンド				8.00		8.00	1.60

学校給食栄養報告(週報)書

様式2

都道府県名: 山口県

学 校 名 : 東部第一 小学校

共 同 調 理 場 名 : 山口市学校給食センター

(4) 使用食品の分類別平均摂取量

区 分	第1日 g	第2日 g	第3日 g	第4日 g	第5日 g	計 g	A 平均 g	B 基準値 g	充足率 A/B×100(%)
パン(小麦粉重量)								26.43	
米等	0.10	80.00	77.00	70.00	81.00	308.10	61.62	48.12	128.05
牛乳	144.20	206.00	206.00	206.00	206.00	968.20	193.64	206.00	94.00
小麦粉及びその製品類 (小麦粉重量)	55.10					55.10	11.02		
				6.60		6.60	1.32	5.00	26.40
芋及びでんぷん類	9.00	10.30	3.70	20.10	90.00	133.10	26.62	38.00	70.05
砂糖類	10.50	4.40	1.60	3.00	5.00	24.50	4.90	3.00	163.33
豆類	0.10	5.50			15.00	20.60	4.12	6.00	68.67
豆製品類	86.30	40.00		25.00		151.30	30.26	20.00	151.30
種実類		1.00	1.00	11.00		13.00	2.60	3.50	74.29
緑黄色野菜類	10.50	10.00	27.00	45.00	27.00	119.50	23.90	23.00	103.91
その他野菜類	14.30	15.00	120.10	43.00	83.00	275.40	55.08	70.00	78.69
果物類	7.00	56.00				63.00	12.60	32.00	39.38
きのこ類		12.00				12.00	2.40	4.00	60.00
藻類		12.80	3.00	2.00		17.80	3.56	2.00	178.00
魚介類	1.50	54.00	6.00			61.50	12.30	16.00	76.88
小魚類		2.00		12.40		14.40	2.88	3.00	96.00
肉類	29.00		25.00	15.00	20.00	89.00	17.80	15.00	118.67
卵類			28.10			28.10	5.62	6.00	93.67
乳類			7.50			7.50	1.50	4.00	37.50
油脂類	10.00	1.00	3.00	3.00	4.00	21.00	4.20	3.00	140.00
菓子類									
嗜好飲料類									
その他の 調味料及び香辛料	14.30	10.00	12.20	18.30	9.70	64.50	12.90		
調理加工食品類	169.60	130.50	105.80	132.80	2.70	541.40	108.28		
	0.90	3.70	0.10		3.60	8.30	1.66		
水分	562.40	654.20	627.10	613.20	547.00	3003.90	600.78	534.05	112.50
計									

備 考

学校給食栄養報告(週報)書

様式2(5)

都道府県名 :	□□県
報告対象学校区分 :	共同小学校
報告対象学校名 :	東部第一 小学校
共同調理場名 :	□□市学校給食センター

	給食人員		献立区分
第1日目	331	人	和食
第2日目	331	人	洋食
第3日目	331	人	中華
第4日目	331	人	他
第5日目	331	人	和食
合計	1,655	人	

給食実施人員表

[児童]

16年 11月 度

□□市学校給食センター

学校・日付		1	2	4	5	8	9	10	11	12	15	16	17	18	19	22	24	25	28	29	30	合計	
		(月)	(火)	(水)	(金)	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(月)	(水)	(木)	(金)	(月)	(火)		
東部第一	小学	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	104	2,080	
		91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	91	1,820	
		113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	2,260	
		23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	23	460
		331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	6,620
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	331	6,620	
東部第二	小学	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	89	1,780	
		124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	124	2,480	
		127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	127	2,540
		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	400
		380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	7,200
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	7,200	
東部第三	小学	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	1,020	
		61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	61	1,020
		71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	71	1,420
		17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	340
		190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	3,800
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	3,800	
北部第四	小学	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	164	3,080	
		141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	141	2,820	
		146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	146	2,900
		25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	500
		486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	9,300
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	486	9,300	
中央第五	小学	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	189	3,780	
		192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	3,840	
		192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	3,840
		47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	47	940
		820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	12,400
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	12,400	
[児童計]	小学	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	687	11,740	
		699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	699	11,980	
		848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	848	12,960
		132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	2,640
		1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	39,320
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	1,968	39,320	

平成 19年 10月分

学校給食栄養月報(小学校・中学校・特別支援学校)

教育委員会
教育長名

印

施設名

施設長名

作成者名

印

(1)平均栄養摂取量		栄養基準値の 学年又は学部				B A又はA' 充足率%
		文部科学省 A' 栄養所要量基準値 小学校	中学校	学校独自の 基準値	平均値	
エネルギー(kcal)		653	830	650	666	102.5%
たんぱく質(g)		24.3	32.0	24.0	27.0	112.5%
脂 肪 (g)		/	/	/	22.9	/
ナトリウム (食塩相当量)(g)		3.0	3.0	3.0	3.3	/
カルシウム(mg)		327	400	330	425	128.8%
鉄 (mg)		3.0	4.0	3.0	3.4	113.3%
ビ タ ミ ン	A (μgRE)	133	190	130	253	194.6%
	B ₁ (mg)	0.33	0.40	0.30	0.46	153.3%
	B ₂ (mg)	0.36	0.50	0.40	0.61	152.5%
	C (mg)	22	25	20	47	235.0%
食物繊維 (g)		6.3	8.0	6.5	6.1	93.8%
目 標 値	マグネシウム(mg)	70	110	70	118	168.6%
	亜鉛(mg)	2.0	3.0	2.0	3.2	160.0%

※基準値については、なるべく学校独自の基準値を使用する。

※食塩相当量はNa(mg)に、2.54/1000を乗じ、小数点第1位までを記入する。(第2位を四捨五入)

(2)エネルギー比 (単位:%)

区 分	比 率
たんぱく質	16.2%
脂 肪	30.9%
炭 水 化 物	52.8%

(四捨五入をして小数点第1位まで記入)

(3)残食率 (単位:%)

区 分	残 食 率
パ ン	0.0%
米 飯	0.0%
牛 乳	0.0%
副 食	0.0%

(四捨五入をして小数点第1位まで記入)

(4)給食人員等

給 食 人 員		1050 名	
給 食	米飯給食	白、麦飯	5 回
		変わりごはん	6 回
回 数	パン及び麺給食	普通パン	2 回
		変わりパン	4 回
月 額 給 食 費	主食併用の場合 (合計回数に 含まない)	麺	4 回
		米飯	0 回
		パン	0 回
		麺	0 回
		その他	0 回
	合 計		21 回
	保護者負担額		円
	設置者負担額		円
	合 計		円
	一食あたり実費		0 円 0 銭

(5)平均食品摂取量 (単位:g)

区 分		1人1食あたり 平均摂取量	目 標 値	充足率(%)
主 食	パ ン	12.5	34.7	36.0%
	米 ・ 麦	48.6	66.2	73.4%
	麵	2.8	5.0	56.0%
牛 乳		203.3	206.0	98.7%
小麦粉及びその製品		8.5	5.0	170.0%
その他の穀類		3.3	0.0	
芋及び澱粉		37.4	38.0	98.4%
砂糖類		18.9	3.0	630.0%
豆 類		3.2	6.0	53.3%
豆 製 品 類		22.3	20.0	111.5%
種 実 類		0.9	3.5	25.7%
緑黄色野菜		27.1	23.0	117.8%
その他の野菜		65.2	70.0	93.1%
果 物 類		6.1	32.0	19.1%
きのこ類		12.9	4.0	322.5%
藻 類		4.4	2.0	220.0%
魚 介 類		13.6	16.0	85.0%
小 魚 類		0.7	3.0	23.3%
肉 類		11.5	15.0	76.7%
卵 類		0.5	4.0	12.5%
乳 類		1.9	6.0	31.7%
油 脂 類		3.6	3.0	120.0%
そ の 他		17.5	0.0	
合 計		526.7	565.4	93.2%

給食人員内訳(特別支援学校)

幼稚部	名
小学部	名
中学部	名
高等部	名
職 員	名

①栄養月報は、6、11、2月分について1部、政令市においては市教育委員会、その他においては所管教育事務所に提出するものとする。

②教育委員会教育長印と施設長印については職印のこと。

(連絡先電話番号 TEL - -)

料理一覽表

2004.10.29

1頁

コード	料理名称	児童一人当り		(一人当り栄養素)																	
		正味重量 g	予定価格 円	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	ナトリウム mg	塩分 g	Ca mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A μg FE	B1 mg	B2 mg	C mg	食物繊維 g				
1111001	ごはん	80.00		235	4.9	0.7	1		4	18	0.64	1.1						0.06	0.02		0.4
1120001	赤飯(α化赤飯)	92.00	86.01	333	7.2	1.1	403	1.02	19	15	0.62	1.4						0.37	0.02		2.2
1120002	麦ごはん	80.00	01.16	235	4.9	0.8	2		5	19	0.66	1.1						0.34	0.03		0.8
1120003	*薬ごはん	113.00	00.60	339	5.8	0.8	400	1.15	11	19	0.81	1.1						0.42	0.07	5	1.5
1120004	*きのこごはん	174.90	42.75	349	9.4	3.3	79	0.90	23	28	1.33	1.7	227					0.42	0.25	2	2.8
1120006	*たけのこご飯	121.00	01.80	281	6.4	1.7	687	1.63	23	20	0.88	1.1						0.32	0.05		1.3
1120007	*山菜ご飯	199.30	09.53	378	10.6	5.2	321	0.97	34	30	1.38	1.6	153					0.42	0.15	3	3.2
1120008	*里芋ご飯	208.08	01.66	261	5.2	1.0	344	0.87	12	25	0.84	1.1	2					0.31	0.05	3	2.0
1120009	さつまいもご飯	91.50	00.24	279	4.6	0.9	393	0.99	15	23	0.75	1.1	1					0.33	0.04	6	0.9
1120010	*ゆかりご飯	83.00	17.60	293	5.2	0.8	512	1.19	17	21	0.77	1.2	42					0.36	0.05		1.0
1120011	わかめご飯	82.50	09.58	290	5.1	0.8	502	1.16	11	21	0.76	1.1	3					0.35	0.04		0.8
1120012	*こぶご飯(具)	154.30	10.37	396	15.1	6.5	728	1.85	67	52	1.60	1.3	318					0.42	0.12	1	2.4
1120013	*ひじきご飯	151.25	13.72	327	7.2	5.0	638	1.66	74	40	2.20	1.3	259					0.36	0.07	1	2.0
1120014	*いりご飯	277.20	03.74	352	11.2	4.9	589	1.22	205	36	2.65	1.3	290					0.36	0.08	10	2.6
1120015	*フランクご飯	119.00	23.53	369	10.2	7.2	284	0.28	12	20	0.98	1.1	23					0.38	0.06	3	0.6
1120016	*さけご飯	125.19	05.08	332	9.2	3.0	236	0.59	20	28	0.77	1.3	5					0.40	0.07		0.5
1120017	*あさりご飯	267.80	02.22	341	9.9	2.5	498	0.92	41	29	2.37	1.3	153					0.38	0.07	1	1.6
1120018	*えび炒飯	151.17	26.25	347	10.4	4.4	343	0.86	32	33	0.93	1.6	185					0.39	0.13	4	1.7
1120019	*えびピラフ	197.10	39.38	411	13.7	4.4	594	1.52	43	41	1.09	2.1	191					0.47	0.20	4	2.1
1120020	*ツナライス	170.80	27.52	418	13.6	19.0	712	1.84	30	45	1.91	1.7	135					0.44	0.10	5	1.6
1120021	*中華風五目粥飯	165.91	14.39	433	14.7	7.0	496	1.27	30	33	1.43	1.8	34					0.59	0.22	5	1.1
1120022	*五目ご飯	180.70	01.90	371	11.8	8.2	398	1.02	45	30	1.58	1.5	265					0.37	0.19	2	1.9
1120023	*手巻寿司	190.70	56.97	434	12.6	8.6	490	1.19	153	23	1.55	1.2	18					0.42	0.26	12	2.0
1120024	*五目ちらしずし	130.30	01.90	330	8.0	2.9	796	1.25	36	32	1.22	1.3	177					0.12	0.15	3	4.3
1120025	*セルフオムライス	180.00	40.53	425	10.8	7.3	799	1.75	34	27	1.51	1.2	113					0.41	0.20	6	1.5
1120026	*チキンライス	199.87	15.87	418	13.8	5.8	739	1.31	84	34	1.19	2.2	290					0.44	0.18	9	2.2
1120027	*カレーピラフ	142.51	22.61	289	10.4	1.2	246	0.52	30	31	1.32	1.4	161					0.38	0.13	9	2.4
1120029	*ピビンバ	193.66	84.36	404	15.8	6.6	332	0.86	63	52	2.45	3.0	462					0.45	0.21	15	3.3
1120030	*奥久慈ごはん	142.00	44.98	372	8.7	2.5	234	0.53	39	41	1.43	1.4	125					0.38	0.08	12	3.6
1120031	*秋色ごはん	130.20	06.87	373	8.6	4.6	34	0.21	45	47	1.24	1.6	3					0.42	0.06	9	2.1
1120032	*青菜のチャーハン	148.33	37.55	341	12.6	7.5	433	1.11	84	29	1.16	1.7	56					0.34	0.22	6	1.6
1120034	*山菜薬おこわ	122.60	18.90	281	5.2	0.7	453	0.91	19	23	0.84	1.1	45					0.25	0.05	6	2.3
1120035	*梅茸粥飯	144.20	40.30	338	7.6	3.9	373	0.94	34	37	1.22	1.5	132					0.40	0.11	2	2.7
1120036	*いかめし	302.00	08.69	274	29.2	2.0	1050	2.73	25	92	0.48	2.6	20					0.10	0.08	2	0.1
1120037	木の芽ごはん	89.01	00.35	273	4.7	2.7	395	1.01	3	21	0.65	1.1	32					0.06	0.03	4	1.1
1120038	*まいたけごはん	127.30	01.86	316	8.3	1.5	241	0.61	10	29	0.87	1.4	76					0.13	0.13	1	1.4
1120039	*きりざいごはん	193.24	02.05	294	5.2	1.2	87	0.22	12	21	0.74	1.2	24					0.07	0.02	2	0.7
1127001	麦ごはん	77.00	01.62	273	4.8	0.8	1		5	18	0.64	1.1						0.07	0.02		1.0
1127002	*たけのこご飯	129.79	00.12	303	7.9	3.1	345	0.87	33	32	1.13	1.4	4					0.09	0.05	1	1.5
1127003	わかめご飯	83.00	01.10	294	5.3	1.4	139	0.40	40	33	0.92	1.2	3					0.07	0.02		1.3
1127004	いりこ入り菜めし	80.50	10.12	287	5.3	1.7	301	0.76	31	25	0.86	1.2	10					0.08	0.03		1.4
1127005	わかめご飯	83.50	00.71	294	5.5	1.6	123	0.31	41	24	0.93	1.2						0.08	0.04		0.6
1127006	ゆかりごはん	82.00		288	5.1	0.8	461	1.17	16	18	0.82	1.1						0.07	0.03		0.6
1127007	*ピースごはん	90.50		268	5.5	0.7	310	0.79	8	22	0.85	1.2	11					0.12	0.04	3	1.5
1127008	*洋風三色ごはん	124.23		330	7.3	7.0	535	1.48	12	23	0.83	1.3	124					0.14	0.06	4	1.8

献立一覧表

2004.10.29

1 頁

コード	献立名称	児童 一人当り栄養素														
		予定量	たんぱく	脂質	ナトリウム	Ca	マグネシウム	鉄	亜鉛	A	B 1	B 2	C	塩分	食物繊維	
		g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	
0161101	きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけゼリー	133.99	621	28.4	29.2	1025	391	91	4.41	2.6	234	0.35	0.53	54	2.52	2.3
0161102	ごはん のりの佃煮 なめこのみそ汁 牛乳鮭の塩焼き くまわかめのみんぴら みかん	131.94	624	29.7	14.8	1323	382	116	2.23	3.1	335	0.32	0.60	24	4.45	3.0
0161103	カレーピラフ はくさいスープ 牛乳チーズオムレツ 煮込み おやつ昆布	81.30	651	25.5	22.1	1424	407	93	6.09	3.7	530	0.38	0.66	40	4.05	5.2
0161104	五目ごはん わかめのみそ汁しゃものフライ アーモンドあえ 牛乳	59.83	640	26.6	21.9	1307	445	137	3.94	3.4	518	0.31	0.55	38	3.27	5.1
0161105	ごはん 大根と油揚げのみそ汁あじの南蛮揚げ 煮びたし 納豆 牛乳	95.23	770	33.7	26.8	1397	457	97	4.57	3.0	552	0.33	0.52	34	3.44	4.0
0161106	ハヤシライス ひしをサラダ 鰯燻漬牛乳	33.03	733	24.5	24.1	1277	418	98	3.30	4.1	487	0.31	0.52	50	3.12	4.7
0161107	ごはん 肉じゃが 焼火みそ 鰯燻漬牛乳	31.48	698	24.9	17.6	965	332	116	3.79	3.7	421	0.42	0.49	43	2.44	7.0
0161108	ごはん ふりかけ【わかめ】 生揚げと大根のオムレツあえ ごまあえ みかん 牛乳	23.20	639	24.4	18.8	822	405	107	3.42	3.9	740	0.44	0.55	42	2.04	5.0
0161109	黒ごはん はくさいのみそ汁 いりとうふ弾なしゼリー 牛乳	117.06	691	28.3	22.3	1339	477	109	4.06	3.3	343	0.40	0.62	73	3.32	5.1
0161110	マーボーライス 中華サラダ みかん牛乳	15.49	687	28.3	22.1	981	443	119	3.21	3.9	278	0.50	0.53	36	2.37	4.3
0161111	大根めん「まご汁」カラフルビーンズなし 牛乳	29.61	468	20.8	19.8	1222	311	101	3.30	2.6	387	0.35	0.51	10	3.09	8.0
0161112	ソフトめん ベスカトール わかめサラダふかし芋 牛乳	127.80	708	30.0	14.2	2238	390	110	6.14	2.9	368	0.34	0.79	56	5.56	8.8
0161113	中華めん みそスープ いかのチリソースフルーツ寒天 カシューナッツ 牛乳	91.72	686	33.7	19.6	2698	557	109	2.58	3.2	297	0.38	0.47	15	6.80	5.2
0161114	アーモンド揚げパン わかめスープジャーマンポテト プロセスチーズ 牛乳	35.78	588	20.3	24.5	2334	396	93	2.23	3.0	291	0.68	0.70	34	6.96	5.3
0161115	コッペパン 揚げパン ぼたてのクリームシチュー イタリアンサラダ かき 牛乳	101.23	662	22.4	24.2	1287	404	80	1.78	2.4	412	0.55	0.77	101	2.97	5.4
0161116	かぼちゃパン 鰹肉と大豆の揚げポークゲルトあえ 牛乳	67.40	541	24.6	19.7	773	343	101	3.13	2.6	430	0.68	0.60	34	1.93	6.9
0161117	背割りお弁当 野菜スープ チリコンカンシャキシャキサラダ 牛乳	45.97	687	27.9	26.0	1336	347	122	3.65	3.7	615	0.73	0.74	62	3.90	9.7
0161118	ごはん まいたけけんちん汁 さばの味噌煮切り昆布の煮つけ みかん 牛乳	13.46	702	27.7	20.0	1093	371	114	3.06	2.9	489	0.42	0.73	32	2.75	5.7
0161119	ごはん 豆腐のみそ汁 さんまの生煮煮ひしきの炒め煮 炭焼ヨーグルト	122.55	722	28.6	20.1	926	378	126	5.46	3.1	247	0.24	0.52	47	3.54	3.1
0161120	ごはん 納豆 さつま汁白身魚フライ ひたし 牛乳	17.90	722	31.3	20.9	596	444	85	4.16	2.8	455	0.34	0.69	31	3.23	4.8

五訂食品成分表

【食品群】01 穀類

2004. 10. 29

1 頁

食品番号	食品名	エネルギー	水分	たんぱく	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	塩分	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	備考	
															A	B 1	B 2	C			
01001	アマランサス 京麦	368	13.6	12.7	8.0	70.6	2.9	1		180	270	640	9.4	6.8			0.04	0.14		7.4	
01002	あわ 精白粒	364	12.6	10.6	2.7		1.2	1		14	110	280	4.8	2.7			0.20	0.07		3.4	
01003	あわ あわもち	210	48.0	4.6	0.7		0.3	2		8	28	87	0.4	1.1			0.06	0.03		1.0	
01004	えんぱく オートミール	380	10.0	13.7	6.7		1.6	3		47	100	370	3.9	2.1			0.20	0.08		9.4	
01005	おおむぎ 七分つき押麦	341	14.0	10.9	2.1		0.9	2		23	48	180	1.3	1.4			0.22	0.07		10.3	
01006	おおむぎ 押麦	340	14.0	9.2	1.3		0.7	2		17	26	110	1.0	1.2			0.08	0.04		9.0	
01007	おおむぎ 半粒麦	340	14.0	7.0	2.1		0.7	2		17	26	140	1.2	1.2			0.19	0.06		8.7	
0100701	精麦【おおむぎ 半粒麦】	340	14.0	7.0	2.1	70.2	0.7	2		17	26	140	1.2	1.2			0.19	0.06		8.7	
01008	おおむぎ 大麦めん 戦	339	14.0	12.9	1.7		3.4	1100	2.80	27	80	200	2.1	1.6			0.21	0.04		8.3	
01009	おおむぎ 大麦めん ゆで	122	70.0	4.8	0.8		0.3	84	0.20	12	18	61	0.9	0.8			0.04	0.01		2.6	
01010	おおむぎ 麦こがし	391	3.6	12.6	6.0		1.9	2		43	100	340	3.1	3.8			0.09	0.10		16.6	
01011	まび 精白粒	368	14.0	10.8	1.7		0.8	2		8	84	180	2.1	2.7			0.16	0.06		1.7	
01012	*こむぎ 京麦 国産 普通	337	12.6	10.8	3.1		1.8	2		28	80	360	3.2	2.8			0.41	0.09		10.8	
01013	*こむぎ 京麦 輸入 軟質	348	10.0	10.1	3.3		1.4	2		38	110	290	2.9	1.7			0.49	0.09		11.2	
01014	*こむぎ 京麦 輸入 硬質	334	13.0	13.0	3.0		1.8	2		28	140	320	3.2	3.1			0.36	0.09		11.4	
0101411	*バターロール	310	33.4	8.9	11.7	44.3	1.6	478	1.33	29		83	0.6			1	0.39	0.23		3.1	
0101416	*レーズンパン	282	31.9	8.7	6.8	62.1	1.8	386	1.09	37		74	0.9			2	0.38	0.21		2.7	
0101419	*アップルパン	287	32.1	8.7	8.7	61.0	1.3	380	1.11	29		83	0.8			1	0.38	0.22		3.0	
0101421	*栗パン	274	33.0	7.2	4.6	61.4	1.7	416	1.18	63		87	1.0			1	0.40	0.24		3.1	
0101423	*チーズパン【ダイスカット】	282	30.4	10.3	8.8	40.6	2.1	676	1.32	164		226	0.6			131	0.36	0.28		2.8	
0101431	*ミルクパン	208	61.0	8.2	4.4	36.8	1.2	327	0.93	62		76	0.4			27	0.31	0.21		2.4	
0101441	*ハチミツパン	272	33.2	8.7	4.3	62.6	1.3	390	1.11	28		81	0.8			1	0.38	0.22		3.0	
0101461	*甘納豆パン	286	32.8	7.3	6.9	60.9	1.4	380	1.07	29		78	0.8			1	0.36	0.21		2.7	
0101463	*ツイストパン	310	33.4	8.9	11.7	44.3	1.6	478	1.33	29		83	0.6			1	0.39	0.23		3.1	
0101466	*ピザチーズパン	280	40.1	10.4	12.2	26.0	2.3	662	1.18	138		191	0.9			349	0.28	0.20	3	1.8	
0101467	*コーンパン	347	28.6	6.8	20.3	33.1	1.4	469	1.17	26		68	0.8			28	0.21	0.14		2.2	
0101469	*ヨーグルトクリームサンド	197	61.6	6.7	2.8	37.6	1.2	274	0.79	88		79	0.4			1	0.26	0.20		1.9	
0101481	*密型フルーツパン	290	29.8	8.1	6.8	66.2	1.3	370	1.04	32		81	0.9			1	0.36	0.20		2.8	
0101483	*密型キャロットパン	283	31.3	8.2	6.8	63.3	1.4	428	1.24	30		80	0.8			2466	0.36	0.27	8	2.7	
0101486	*密型パンブキンパン	299	33.1	7.8	10.2	48.0	1.4	330	0.93	48		61	0.8			168	0.31	0.27	1	2.4	
0101487	*ココア手巻きロール	288	27.8	8.8	8.9	49.9	2.4	368	1.02	47		168	2.7			3	0.26	0.17		2.8	
0101489	*手巻きバターロール	310	33.4	8.9	11.7	44.3	1.6	478	1.33	29		83	0.6			1	0.39	0.23		3.1	
0101471	*栗手巻きロール	274	33.0	7.2	4.6	61.4	1.7	416	1.18	63		87	1.0			1	0.40	0.24		3.1	
0101473	*丸型ミルクパン	208	61.0	8.2	4.4	36.8	1.2	327	0.93	62		76	0.4			27	0.31	0.21		2.4	
0101476	*アーモンドコーヒーパーン	290	28.8	7.3	8.2	64.6	1.4	382	1.03	38		69	0.7			1	0.24	0.19		2.7	
0101477	*スロンパン	299	124.2	8.4	6.6	68.0	3.0	298	0.86	22		48	0.4			1	0.20	0.13		2.3	
0101479	*密型オレンジパン	267	34.3	8.2	6.8	60.8	1.2	377	1.07	28		68	0.6			1	0.36	0.21	1	2.7	
01016	*小麦粉 強力粉 1等	368	14.0	8.0	1.7		0.4	2		27	12	70	0.8	0.3			0.13	0.04		2.6	
01018	*小麦粉 強力粉 2等	369	14.0	8.8	2.1		0.6	2		27	30	90	1.1	0.7			0.24	0.06		2.7	
0101801	*小麦粉【強力粉】【丸麦製粉】	369	14.0	8.8	2.1	74.8	0.6	2		27	30	90	1.1	0.7			0.24	0.06		2.9	
0101802	*ハード【小麦粉】【日本製粉】	349	14.0	8.0	1.7	76.4	0.4	2		18	30	80	0.6	0.7			0.12	0.02		2.6	
01017	*小麦粉 強力粉 羊乳粉未用	368	14.0	8.6	1.9		0.6	2		28	19	86	1.1	0.4			0.76	0.36		2.6	
01018	*小麦粉 中力粉 1等	368	14.0	9.0	1.8		0.4	2		26	18	74	0.8	0.6			0.12	0.04		2.8	
0101801	*蒸し中華めん【粉】	368	14.0	9.0	1.8	74.8	0.4	192	0.60	20	18	74	0.8	0.6			0.12	0.04		2.8	
01019	*小麦粉 中力粉 2等	369	14.0	9.7	2.1		0.6	2		28	28	90	1.3	0.8			0.28	0.06		2.9	

【 献立表(四対象) 】

献立名		平成16年 10月 29日 金曜日											
きつねうどん 牛乳 揚げ豆腐の肉あんかけ ゼリー													
使用食品名	仕入先	幼児 一人当り			児童 一人当り			生徒 一人当り			成人 一人当り		
		正味重量	使用量	単価	正味重量	使用量	単価	正味重量	使用量	単価	正味重量	使用量	単価
		g	g	円	g	g	円	g	g	円	g	g	円
きつねうどん(ソフトめん)A					299.60	(299.60)	92.09	363.52	(363.52)	107.95			
学校給食用ゆでめん	給食会				80.00	80.00	42.00	100.00	100.00	47.25			
にわとり 成鶏肉 もも 皮なし	鶏肉屋さん				20.00	(20.00)	7.96	24.00	(24.00)	8.83			
にんじん 根、皮つき					11.00	(11.34)	14.44	13.20	(13.61)	17.33			
根深ねぎ葉、軟白、生					15.00	(25.00)	21.10	18.00	(30.00)	25.92			
油揚げ					6.60	(6.60)	0.69	7.92	(7.92)	0.82			
こいくちしょうゆ					14.00	(14.00)	4.40	16.80	(16.80)	5.28			
車糖 上白糖	給食会				0.60	(0.60)	0.10	0.72	(0.72)	0.12			
清酒 上撰					0.70	(0.70)	0.56	0.84	(0.84)	0.67			
かつお 加工品 かつお節					1.60	(1.60)	1.44	1.92	(1.92)	1.73			
食塩					0.10	(0.10)		0.12	(0.12)				
水					150.00	(150.00)		180.00	(180.00)				
牛乳					206.00	(206.00)	39.69	206.00	(206.00)	39.69			
普通牛乳					206.00	206.00	39.69	206.00	206.00	39.69			
揚げ豆腐の肉あんかけ					136.74	(136.74)	42.31	164.10	(164.10)	50.77			
木綿豆腐					100.00	(100.00)	36.00	120.00	(120.00)	43.20			
じゃがいもでん粉	八百屋A				10.00	(10.00)	1.29	12.00	(12.00)	1.55			
米白絞油	給食会				12.50	(12.50)	0.59	15.00	(15.00)	0.71			
にわとり ひき肉 生	鶏肉屋さん				12.50	(12.50)	3.88	15.00	(15.00)	4.65			
有機丸大豆の醤油	給食会				0.83	(0.83)	0.23	1.00	(1.00)	0.28			
中華味					0.08	(0.08)	0.11	0.10	(0.10)	0.13			
片栗粉(日清商会)	給食会				0.83	(0.83)	0.21	1.00	(1.00)	0.25			
アセロラゼリーFe(ニチレイ)	給食会				50.00	50.00	57.75	50.00	50.00	57.75			
当日献立合計							692.34	231.84		783.62	255.56		

仕入先一覧表

2004.10.29

1 頁

コード	業者/代表者名	住 所	電話番号	支社区	銀 行 名	種別/口座	口座名義	税区分
0000001	(財) □□県学校給食会	〒 567-1234 □□市□□町□□ 1111-1	012-345-6789					外税
0000010	パン・米類納入業者様	〒						外税
0000020	ソフト麺納入業者様	〒						外税
0000030	牛乳納入業者様	〒						外税
0000040	食肉納入業者A様	〒						外税
0000041	食肉納入業者B様	〒						外税
0000042	食肉納入業者C様	〒						外税
0000045	鶏肉納入業者	〒						外税
0000050	野菜納入業者A様	〒						外税
0000051	野菜納入業者B様	〒						外税
0000052	野菜納入業者C様	〒						外税
0000055	卵納入業者様	〒						外税
0000060	果糖納入業者様	〒						外税
0000070	豆腐納入業者A様	〒						外税
0000071	豆腐納入業者B様	〒						外税
0000080	こんにゃく納入業者様	〒						外税
0000085	かまぼこ納入業者A様	〒						外税
0000086	かまぼこ納入業者B様	〒						外税
0000090	醤油納入業者様	〒						外税
0000091	味噌納入業者様	〒						外税
0000092	塩納入業者様	〒						外税
0000095	酒納入業者様	〒						外税
0000099	未定	〒						外税

学校情報リスト

2004. 10. 29

[コード] 100001
 [学校名] 東部第一 小学校
 [学校名略称] 東部一小
 [代表者] 山川 義雄
 [住所] 〒 333-1251 宮ヶ崎山田 66
 [電話] 0291-44-1011
 [担当者] 田代先生
 [仕入先]

[クラス別人員]

クラス	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	合計	
1年	20 2	24 1	2 1																			50
2年	29 2	29 1																				61
3年	25 1	23 1																				50
4年	22 1	21 1																				45
5年	32 1	30 1																				64
6年	26 1	25 1																				53

合 計 323
 職員数 8
 その他人員
 総クラス 12
 総合計 331

ク ラ ス 別 人 員 表

食 品 名 アセロラゼリーFe (ニチレイ)

搬 入 日 2004年 11月 1日

コード	学 校 名	クラス	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	その他	合 計
100001	東部第一 小学校	1	22	31	26	23	33	27			331
		2	25	30	24	22	31	26			
		3	3						8		
100002	西部第二 小学校	1	24	23	35	32	28	37			360
		2	21	25	31	30	23	40			
		3						4	7		
100003	南部第三 小学校	1	21	31	30	22	34	37			190
		2	2		2		3		8		
100004	北部第四 小学校	1	28	27	33	24	37	24			465
		2	27	25	36	25	39	23			
		3	26	27	3	26		27	8		
100005	中央第五 小学校	1	23	27	31	24	34	24			620
		2	24	25	33	25	33	23			
		3	26	23	35	26	34	27			
		4	25	24	3	23		24	24		
総 合 計											

様

年 月 日 1頁

2007 年 10 月分

見積り依頼書

1

応札者番号

野菜のみ

2006/8/16 22:10:00

□□学校給食センター

番号	区分	商品名・規格名	銘柄・条件		数量	単位	単価	備考
37		じゃがいも 塊茎、生 kg	品質良好 L	新もの	149.9	K		
38		国産いんげん 500g	M 箱入り		27.0	袋		
39		キャベツ 結球菜、生 1kg	結球良好 新鮮		56.0			
40		きゅうり 果実、生 1kg	新鮮		42.1			
41		ごぼう 根、生 1kg			15.0			
42		こまつな 葉、生 1kg	新鮮		76.4			
43		しょうが 根茎、生 1kg			3.4			
44		だいこん 根、皮つき、 1kg			72.2			
45		たまねぎ りん茎、生 kg	品質形状良好 L大	国産 新もの	143.5	K		
46		にんじん 根、皮つき kg	品質良好 A級	L 新もの	152.1	K		
47		根深ねぎ葉、軟白、生 1kg	品質良好 肌なめらかなもの	新鮮	147.1			

2007 年 10 月分

選 定 結 果 表

1 頁

野菜のみ

2006/8/16 22:28

□□学校給食センター

番号	区分	商品名・規格名	規格	単位	単価	選定先名	選定理由
37		じゃがいも 塊茎、生	kg	K	100.00	給食会	
38		国産いんげん	500g	袋	100.00	塩野	
39		キャベツ 結球葉、生	1kg		102.00	給食会	
40		きゅうり 果実、生	1kg		103.00	給食会	
41		ごぼう 根、生	1kg		104.00	給食会	
42		こまつな 葉、生	1kg		101.00	八百屋A	
43		しょうが 根茎、生	1kg		106.00	給食会	
44		だいこん 根、皮つき、	1kg		200.00	給食会	
45		たまねぎ りん茎、生	kg	K	210.00	給食会	
46		にんじん 根、皮つき	kg	K	200.00	塩野	
48		りょくとうもやし 生	1kg		90.00	給食会	

2007 年 10月分

在庫管理表

1 頁

検 印	

2006/8/16 22:06

食 品	規 格 容 量	入数	前月末数量	当月受入数	当月出庫数	当月末数量	備考
			前月末総量			当月末総量	
こいくちしょうゆ 17007	1.8㍓ 1800.0	1	10.0	168.0	172.0	6.0	
			18,000.0			10,800.0	
Non-GMO特選醤油わかば 1700720	1.8Lベツト 1800.0	1		0.0	0.0	0.0	
						0.0	
	10L角ポリ 10000.0	1		13.0	0.0	13.0	
						130,000.0	

作業工程表

平成 19年 10月 19日

きつねうどん(ソフトめ ん)A		担当	担当	担当	担当	衛生管理のポイント
担当	油揚げの油抜き 鶏肉に酒を振る だしをとる ↓ 鍋でだし汁と油揚げを ↓ うどん汁を作る 砂糖を加える がなじんだら醤油を加え くを止めて味をなじませ ↓ 材料を切る ↓ 鶏肉・にんじんを煮る ↓ 味を調える ↓ 油揚げ・ねぎを入れる ↓ 配膳	担当	担当	担当	担当	鶏肉は調理の直前に用意 すること

《タイムスケジュール》

8:15	
9:00	
10:00	
11:00	
12:00	

10月 きゅうしよくこんだてひょう

日(曜)	こんだて	赤の食品 体をつくる	黄の食品 エネルギーのもと	緑の食品 体の調子をととのえる	調味料その他
2 (火)	こぼん	とうふ V.C いわし だいす 酒糟 V.B2	こめ	なめこ	
	豆腐となめこの味噌汁	脱脂乳 香料 V.C V.E V.A 原材料の一部 乳	米こうじ	ねぎ	食塩
3 (水)	十勝のむヨーグルト(日清)	さんま アルコール 原材料の一部 小麦	でん粉糖 さとう とうもろこ し	しょうが	しょうゆ 清酒 酒かす 食塩 みりん
	さんまの生姜煮	さつまあげ だいす	車糖 三温 こむぎ こめ とうもろこし	ひしき にんじん ごぼう さやいんげん	しょうゆ みりん 食塩 清酒 しょうゆ
4 (木)	ひしきのめめ煮	とうふ ぶた肉 いわし	こめ くり さとう	にんじん ねぎ だいこん ごぼう	しょうゆ 食塩
	栗ごはん	あかいか 生 ミヨウパン 増粘多糖類 調味料(アミ 酸化防止剤(V) 酸味料 メタリン酸Na 香料 着色料(紅花黄 原材料の一部 小麦 脱脂加工大豆 酵母培養液(し) 小麦、大豆	じゃがいも つきこんにゃく さとう	しょうが	食塩 穀物酢
5 (金)	野菜汁	だいす	中ざら	こんぶ みかん	しょうゆ
	昆布豆	牛乳	パン		
6 (土)	みかん	牛乳	でん粉 さとう 水あめ	ブルーベリー	
	牛乳	牛乳	じゃがいも さとう 薄力粉 パーム油	にんじん たまねぎ ぶなしめ じ	食塩 コシヨウ
7 (日)	背割りコッペパン	クワトロ用(パン) 酸味料(フェ ン酸) 酸化防止剤(V) 脱脂乳(ク ワトロ用) X-CON パター ン	サラダ油 こむぎ こめ とうもろこし さとう	かき	酒かす 食塩 バジル 粉
	フタバ(ザ) 丸(ル)A-リ-0(ピ)	脱脂粉乳 蛋白加水分解物 香辛料 酵母エキス 加工乳 チーズ 香料 原材料の一部 乳 鶏骨 調味料(アミ ン)	こめ		
8 (月)	ほたてのクリームシチュー	アルコール 原材料の一部 小 麦 オリーブ油	さつまいも こんにゃく 米こうじ	ごぼう にんじん だいこん ひしき ねぎ	しょうゆ 食塩
	イタリアンサラダ	牛乳	こめ	こまつな もやし	しょうゆ
9 (火)	かき 甘がき、生	なっとう	こめ		
	納豆	とりの肉 水酸化Ca とうふ にほし だいす 酒糟 V.B2	じゃがいも さとう 米ぬか油 さとう	給食のり らめぼし	
10 (水)	さつま汁	白身魚フライ	じゃがいも こむぎ 米ぬか油 さとう	グリーンピース	食塩
	白身魚フライ	ひたし	薄力粉(めん粉) さとう 大豆 油 菜油	あおのり	しょうゆ ベーキングパ 食塩
11 (木)	ひたし	牛乳	こめ	にんじん キャベツ きゅうり しょうが	しょうゆ 食塩
	こぼん	牛乳	こめ	レーズン	
12 (金)	給食のり	ぶた肉 原料糖 脱脂加工大豆 酵母培養液(し) 原材料の一部 小麦、大豆	パン くるみ		
	らめ 梅干し 調味漬	ししゃも の空揚げ	じゃがいも 調味油 ラード パーム油 やし油 薄力粉	ぶなしめじ プロッコリー にんじん たまねぎ	食塩 コシヨウ
13 (土)	じゃがいものそぼろ煮	卵 ししゃも のさめめ たらこリ 原材料の一部 小麦、大豆 卵	ごま		
	ししゃもの空揚げ	牛乳	パン くるみ		
14 (日)	風味漬け	どりの肉 ヨーグルト バタープレーバ グリセリン脂 肪	さつまいも 調味油 ラード パーム油 やし油 薄力粉		
	牛乳	トコフェロール β-カロチン 色 原材料の一部 乳 さば、いわし、さ 脱脂粉乳 蛋白加水分解物 香辛料 酵母エキス 加工乳 チーズ 香料 調味料(アミ ン)	こむぎ こめ	わかめ キャベツ きゅうり ぶどう	食塩 酒かす コシヨウ
15 (月)	レーズンくるみパン	アルコール 原材料の一部 小 麦			
	さこのシチュー	牛乳			
16 (火)	わかめとコーンのサラダ	牛乳			
	ぶどう 生	牛乳			
17 (水)	牛乳	牛乳			

