

献立指示書																					
実施日						人員															
献立名	ご飯 牛乳 鶏肉の唐揚げ ポン酢和え 豆腐とわかめの味噌汁					職員															
						合計															
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)			単位	発注量	学校別使用量														#DIV/0!
		幼児	児童	生徒																	
ご飯																					
こめ 水稻穀粒 精白米	75 g		75																		
こめ 水稻穀粒 精白米	110 g			110																	
学校給食用強化米（鉄分	60 g		0.23	0.33																	
水			90	132																	
牛乳																					
牛 乳（紙）	200cc		206	206																	
鶏肉の唐揚げ																					
鶏ムネ切身	50 g		50																		
鶏ムネ切身	60 g			60																	
清酒 普通酒			0.8	0.96																	
ヤマサ 丸大豆しょうゆ	1.8 L		2.5	3																	
しょうが おろし	1 kg		0.5	0.6																	
国産おろしにんにく（テ	100 g		0.25	0.3																	
じゃがいもでん粉	1 kg		8	9.6																	
日清サラダ油	1650 g		5	6																	
ポン酢和え																					
ほうれんそう 葉 通年			20	24																	
りょくとうもやし 生			30	36																	
ヤマサ ポン酢しょうゆ	1 L		3.5	4.2																	
豆腐と油揚げの味噌汁																					
水			120	144																	
煮干	1 kg		2	2.4																	
にんじん 根 皮むき			10	12																	
木綿豆腐			30	36																	
油揚げ 生			8	9.6																	
味噌（県産大豆）	50 g		7	8.4																	
理研 花ざいく三陸産赤	200 g		0.5	0.6																	
根深ねぎ 葉 軟白 生			8	9.6																	

調理業務指示書																										
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)										増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)							児童	職員＋保存
1																							1			
2																							2			
3																							3			
4																							4			
5																							5			
6																							6			
<作業前確認事項> ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																										
献立名	ごはん	牛乳	鶏のから揚げ				豆腐と油揚げのみそ汁				ポン酢和え															
切り方			鶏肉50g 小学校 鶏肉60g 中学校				煮干し 30分米につけだしをとる 豆腐 さいの目 油揚げ 縦1/2・1cm短冊 ねぎ 小口切り 味噌 だし汁で溶く 若布 戻す にんじん いちよう				ほうれんそう 3cm もやし 良く洗う															
			下味をつける 酒・しょうゆ・しょうが・にんにく																							
調理作業	洗米 ↓ 炊く ↓ 計量 ↓ 配缶	数える ↓ 冷蔵保管	鶏肉に下味をつける とり肉 酒 しょう油 しょうが ↓ にんにく でん粉をつける ↓ 揚げる ↓ 油 配缶				煮る だし汁 にんじん 豆腐 油揚げ ↓ ねぎ わかめ ↓ 調味 みそ ↓ 味の確認 ↓ 配缶				ゆでる もやし ほうれんそう ↓ 冷却 ↓ 和える ↓ ポン酢しょうゆ ↓ 味の確認 ↓ 配缶															
<配食前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎ 配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																										
アレルギー対応																										
<提供前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																										
配缶																										
配食器具																										
食器																										
食器																										
担当者																										

[illegible]

調理業務指示書																					
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)							増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)				児童		職員+保存
1																			1		
2																			2		
3																			3		
4																			4		
5																			5		
6																			6		
＜作業前確認事項＞ ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																					
献立名	ごはん	牛乳	さばのスタミナ焼き			じゃが芋のそぼろ煮				梅和え											
切り方			小学校 50g 中学校 60g			人参 3mmいちょう切 玉ねぎ 1/2幅のくし切 じゃが芋 一口大の角切 冷凍さやえんどう 解凍→下茹で				小松菜 3センチカット もやし よく洗う ねり梅 } 合わせておく しょうゆ											
調理作業	洗米 ↓ 炊く ↓ 計量 ↓ 配缶	数える ↓ 冷蔵保存	サバに下味をつける サバ 砂糖 しょうゆ ごま油 ↓ にんにく 一味唐辛子 鉄板に並べる サバ ↓ 焼く ↓ クラスごとに数える ↓ 配缶			炒める 油 鶏肉 にんにく 玉ねぎ ↓ じゃが芋 煮る 水(ひたひた) 調味 酒 和白糖 しょうゆ 味するべ 味が染みたらさやえんどう ↓ 味の確認 ↓ 配缶				ゆでる 小松菜 もやし ↓ 冷却(水冷)・脱水 ↓ あえる ねり梅 } 合わせたもの しょうゆ ↓ 味の確認 ↓ 配缶											
＜配食前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																					
アレルギー対応																					
＜提供前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																					
配缶																					
給食器具																					
食器																					
食器																					
担当者																					

献立指示書										小学計			中学計	合計	
実施日						人員									
献立名	ご飯 牛乳 モロの竜田揚げ 昆布漬け 豚汁					職員									
					合計										
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)			単位	発注量	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#DIV/0!
		幼児	児童	生徒			学校別使用量								
ご飯															
こめ 水稻穀粒 精白米	75 g		75												
こめ 水稻穀粒 精白米	110 g			110											
学校給食用強化米（鉄分	60 g		0.23	0.33											
水			90	132											
牛乳															
牛 乳（紙）	200CC		206	206											
モロの立田揚げ															
モロ切身	50 g		50												
モロ切身	60 g			60											
しょうが おろし	1 k g		0.8	0.96											
ヤマサ 丸大豆しょうゆ	1.8 L		4	4.8											
清酒 普通酒			1	1.2											
じゃがいもでん粉	1 k g		5	6											
日清サラダ油	1650 g		5	6											
昆布漬け（キャ・人）															
キャベツ 結球葉 生			45	54											
にんじん 根 皮むき			5	6											
食塩			0.1	0.12											
ふじっ子 塩こんぶ（フ	140 g		1	1.2											
豚汁															
日清サラダ油	1500 g		0.5	0.6											
豚こま肉	1 k g		10	12											
ごぼう 根 生			5	6											
にんじん 根 皮むき			10	12											
だいこん 根 皮むき			15	18											
板こんにやく（黒）	1 k g		10	12											
じゃがいも 塊茎 生			20	24											
水			120	144											
煮干	1 k g		2	2.4											
木綿豆腐			20	24											
味噌（県産大豆）	50 g		7	8.4											
ほうれんそう 葉 通年			5	6											

調理業務指示書																										
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)										増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)						児童	職員+保存	
1																							1			
2																							2			
3																							3			
4																							4			
5																							5			
6																							6			
<作業前確認事項> ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																										
献立名	ごはん	牛乳	モロの竜田揚げ			昆布漬			豚汁																	
切り方			モロ しょうが しょうゆ 酒			キャベツ にんじん 千切り			ごぼう にんじん だいこん こんにやく じゃがいも 豆腐 ほうれんそう 煮干し			斜めスライス 3mmいちよう切 5mmいちよう切 色紙切り→あく抜 1cmいちよう切 さいの目 3cmカット →下茹で だしをとる														
			漬け込み																							
調理作業	洗米 ↓ 炊く ↓ 計量 ↓ 配缶	数える ↓ 冷蔵保存	衣をつける モロ でんぶん ↓ 揚げる 油 味の確認 ↓ 数える ↓ 配缶			茹でる キャベツ にんじん ↓ 冷却する 和える 塩 塩昆布 ↓ 味の確認 ↓ 配缶			炒める サラダ油 豚肉 ごぼう にんじん だいこん じゃがいも こんにやく ↓ 煮る だし汁 豆腐 調味料 みそ ほうれんそう ↓ 味の確認 ↓ 配缶																	
<配食前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎ 配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																										
アレルギー対応																										
<提供前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																										
配缶																										
配缶器具																										
食器																										
食器																										
担当者																										

[illegible]

献立指示書										小学計			中学計	合計
実施日						人員								
献立名	ご飯 牛乳 ポークカレー オムレツ コールスロー サラダ アセロラゼリー					職員								
					合計									
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)			単位	発注量	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####
		幼児	児童	生徒			学校別使用量							
ご飯														
こめ 水稻穀粒 精白米	75 g		75											
こめ 水稻穀粒 精白米	110 g			110										
学校給食用強化米（鉄分	60 g		0.23	0.33										
水			90	132										
牛乳														
牛 乳（紙）	200CC		206	206										
ポークカレー														
豚こま肉	1 k g		20	24										
ぶどう酒 赤			1	1.2										
日清サラダ油	1500 g		0.5	0.6										
国産おろし生姜	1 k g		0.5	0.6										
国産おろしにんにく（デ	100 g		1	1.2										
にんじん 根 皮むき			20	24										
たまねぎ りん茎 生			40	48										
じゃがいも 塊茎 生			50	60										
SＢカレー粉	400 g		0.1	0.12										
水			90	108										
ハイブレンド ウスター	1.8 L		1	1.2										
交易カレールウ（KF）	1 k g		6	7.2										
SＢとろける給食用カレ	1 k g		9	10.8										
オムレツ														
Caたっぷりオムレツ（	8		40	60										
コールスローサラダ(フレンチ)														
キャベツ 結球葉 生			25	30										
りよくとうもやし 生			10	12										
にんじん 根 皮むき			10	12										
はごろもシャキットコー	1号缶		10	12										
日清サラダ油	1500 g		2.5	3										
ミツカン 穀物酢（プラボトル）	1.8 L		1.8	2.16										
上白糖	1 k g		0.3	0.36										
食塩			0.3	0.36										
コショウ	350 g		0.02	0.02										
アセロラゼリー														
アセロラゼリー（Fib	40 g		40	40										

		児童数	職員数	合計	日課など	調理業務指示書 人員変更(増)										増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)					児童		職員+保存
1																					1				
2																					2				
3																					3				
4																					4				
5																					5				
6																					6				
<作業前確認事項> ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																									
献立名	ごはん	牛乳	ポークカレー				オムレツ				コールスローサラダ														
切り方			にんじん 5mmいちよう 玉ねぎ 1/2 5mmｽﾗｲｽ じゃが芋 ひと口大				小学校 40g 中学校 60g				キャベツ 5mm千切り もやし よく洗う にんじん 千切り コーン缶 開缶・汁切り														
			カレールウ 溶いておく								酢 砂糖 塩 こしょう 油				ドレッシングを 作る										
調理作業	炊く ↓ 配缶	数える	炒める サラダ油 生姜 にんにく 豚肉 赤ワイン たまねぎ にんじん じゃがいも カレー粉				鉄板に並べる オムレツ				茹でる キャベツ にんじん もやし														
			煮る 水				焼く				冷却														
			調味 カレールウ ソース				味の確認 ↓ 配缶				和える コーン ドレッシング														
			味の確認 ↓ 配缶								味の確認 ↓ 配缶														
<配食前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎ 配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																									
アレルギー対応																									
<提供前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																									
配缶																									
配食器具																									
食器																									
食器 担当者																									

献立指示書										小学計			中学計	合計	
実施日					人員										
献立名	ご飯 牛乳 セルフジャンバラヤの具 フライドポテト アルファベットスープ				職員										
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)			単位	発注量	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#DIV/0!
		幼児	児童	生徒			学校別使用量								
ご飯															
こめ 水稻穀粒 精白米	75 g		75												
こめ 水稻穀粒 精白米	110 g			110											
学校給食用強化米（鉄分	60 g		0.23	0.33											
水			90	132											
牛乳															
牛 乳（紙）	2000C		206	206											
セルフジャンバラヤの具															
日清サラダ油	1500 g		0.8	0.96											
国産おろしにんにく（テ	100 g		0.5	0.6											
たまねぎ りん茎 生			30	36											
酵母（F e 含）入ウイン	1 k g		25	30											
ほしえぬ Cビーンズガ	1 k g		5	6											
食塩			0.1	0.12											
コショウ	350 g		0.02	0.02											
青ピーマン 果実 生			5	6											
トマト 缶詰（ダイスカ	1号缶		15	18											
ヘルシーファーム コン	500 g		0.5	0.6											
ぶどう酒 白			2	2.4											
ハイブレンド ウスター	1. 8 L		2	2.4											
ケチャップ（フィルムバ	8 g		8	9.6											
チリパウダー・丸缶	400 g		0.05	0.06											
フライドポテト（冷凍）															
フレンチフライポテト	1 k g		50	60											
日清サラダ油	1650 g		5	6											
食塩			0.08	0.1											
コショウ	350 g		0.02	0.02											
アルファベットスープ（鶏・															
水			120	144											
鶏ムネ小間	1 k g		15	18											
にんじん 根 皮むき 生			10	12											
たまねぎ りん茎 生			20	24											
キャベツ 結球葉 生			20	24											
ヘルシーファーム コン	500 g		0.8	0.96											
食塩			0.2	0.24											
コショウ	350 g		0.02	0.02											
ヤマサ 丸大豆しょうゆ	1. 8 L		1.5	1.8											
アルファベットマカロニ	1 k g		3	3.6											

調理業務指示書																								
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)										増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)					児童	職員+保存
1																			1					
2																			2					
3																			3					
4																			4					
5																			5					
6																			6					
<作業前確認事項> ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																								
献立名	ごはん	牛乳	セルフジャンバラヤ			フレンチポテト(冷凍)			アルファベットスープ(鶏・玉・人・キャ)															
切り方			たまねぎ 粗みじん切り ガルバンゾ 開封 ピーマン みじん切り トマト缶 開缶						にんじん 角切り たまねぎ 角切り キャベツ 角切り															
調理作業	洗米 ↓ 炊く ↓ 計量 ↓ 配缶	数える ↓ 冷蔵保存	炒める 油 にんにく ウインナー たまねぎ ガルバンゾ ピーマン 調味する 塩 こしょう トマト コンソメ ぶどう酒 ウスターソース ケチャップ チリパウダー 味の確認 配缶			揚げる ポテト ↓ 調味 塩 こしょう ↓ 味の確認 ↓ 配缶			煮る 水 鶏肉 にんじん たまねぎ キャベツ ↓ 調味 コンソメ 食塩 醤油 マカロニ 味の確認 ↓ 配缶															
	温度確認 温度・時間記録																							
<配食前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎ 配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																								
アレルギー対応																								
<提供前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																								
配缶																								
配食器具																								
食器																								
食器 担当者																								

献立指示書									小学計			中学計	合計	
実施日					人員									
献立名	ご飯 牛乳 白身魚のフライ プロッキーサラダ* とうもろこしと卵のスープ				職員									
料理・食品名	規格	一人当たり使用量(g)			単位	発注量	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#####	#DIV/0!
		幼児	児童	生徒			学校別使用量							
ご飯														
こめ 水稲穀粒 精白米	75 g		75											
こめ 水稲穀粒 精白米	110 g			110										
学校給食用強化米（鉄分	60 g		0.23	0.33										
水			90	132										
牛乳														
牛乳（紙）	200cc		206	206										
白身魚フライ														
白身魚フライ（ほき）	50 g		50											
白身魚フライ（ほき）	60 g			60										
日清サラダ油	1650 g		5	6										
N小袋中濃ソース（白鰯）	5 g		5	5										
プロッキーサラダ														
プロッキー（さぶーる）	500 g		15	18										
りよくとうもろやし 生			30	36										
はごろもシャキットコー	1号缶		10	12										
QPIタリアンドレッシ	15ml		5	6										
とうもろこしと卵のスープ														
日清サラダ油	1500 g		0.5	0.6										
国産おろし生姜	1kg		0.5	0.6										
根深ねぎ 葉 軟白 生			5	6										
水			120	144										
はごろもシャキットコー	1号缶		10	12										
クリームコーン缶	1号缶		10	12										
ヘルシーファーム コン	500 g		0.8	0.96										
ヤマサ 丸大豆しょうゆ	1.8L		2	2.4										
食塩			0.25	0.3										
じゃがいもでん粉	1kg		0.5	0.6										
水			1	1.2										
全卵 生			20	24										
ほうれんそう 葉 適年平均 生			10	12										

調理業務指示書																		
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)					増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)				児童	職員+保存
1																	1	
2																	2	
3																	3	
4																	4	
5																	5	
6																	6	
<作業前確認事項> ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																		
献立名	ごはん	牛乳	白身魚フライ			ブロッコリーサラダ			とうもろこしと卵のスープ			小袋ソース						
切り方			白身魚フライ50g 小学校 白身魚フライ60g 中学校			ブロッコリー もやし コーン缶 汁を切る			おろし生姜 ねぎ みじん切り コーン缶 汁を切る クリームコーン缶 でんぶん } 溶いておく 水 卵 割卵→攪拌 ほうれん草 2cm→下ゆで			小袋ソース5g						
調理作業	洗米 ↓ 炊く ↓ 計量 ↓ 配缶	数える ↓ 冷蔵保管	揚げる 油 白身魚フライ ↓ 配缶			ゆでる ブロッコリー もやし ↓ 冷却(水冷) ↓ 調味 ↓ コーン イタリアンドレッシング ↓ 配缶			炒める 油 おろし生姜 ねぎ ↓ 煮る 水 コーン缶 クリームコーン缶 ↓ 調味 コンソメ しょうゆ 塩 水溶きでんぶん 卵 ほうれん草 ↓ 配缶			数える						
<配食前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																		
アレルギー対応																		
<提供前確認事項> ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																		
配缶																		
配食器具																		
食器																		
食器																		
振動音																		

[illegible]

調理業務指示書																					
		児童数	職員数	合計	日課など	人員変更(増)							増加人数	(児童生徒)	(職員)人数変更(減)					児童	職員+保存
1																			1		
2																			2		
3																			3		
4																			4		
5																			5		
6																			6		
＜作業前確認事項＞ ◎食材の食品表示の確認 ◎食材納品時の検収表に沿った確実な検収・確認 ◎野菜類の十分な洗浄 ◎調理機器の衛生・安全確認 ◎専用容器の使用																					
献立名	黒パン	牛乳	鶏肉のピザソース焼き				イタリアンサラダ				じゃが芋のスープ煮										
切り方			【小学校】 50g 【中学校】 60g たまねぎ みじん切り 炒めてピザソースを作る たまねぎ ピザソース				キャベツ 5mm幅短冊切 もやし 洗浄 コーン缶 開缶				たまねぎ 半分くし切り じゃがいも 1.5cmいちよう にんじん いちよう										
調理作業	数える ↓ 冷蔵保存		鶏肉に下味をつける 鶏肉 白ワイン 塩 鉄板に並べ、ピザソースと チーズをかける 焼く 配缶				ゆでる キャベツ もやし 冷却 あえる コーン ドレッシング 味の確認 配缶				炒める 油 ベーコン たまねぎ じゃがいも にんじん 煮る 水 調味 コンソメ 塩 こしょう バセリ 味の確認 配缶										
＜配食前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎配食場所・器具・容器の衛生確認 ◎手洗い・身支度確認 ◎配食量確認 ◎異物異混入等の異常 ◎温度・時間確認記録																					
アレルギー対応																					
＜提供前確認事項＞ ◎確実なアレルギー対応 ◎コンテナやワゴンへの積み込み ◎調理機器の破損等																					
配缶																					
配食器具																					
食器																					
食器																					
担当者																					

