

使用食材積算表

学校名： 統括Cコース

実施日：2025年 8月26日(火曜日)

総食数: 391 - 1,460 合計 1,851

作成日：2025年7月17日

[illegible]

実 施 献 立	1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.米粉のカレーライス 4.福神漬 5.フルーツカクテル(バナナ抜)
------------------	---

- 1.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.米粉のカレーライス
- 4.福神漬
- 5.フルーツカクテル(バナナ抜)

小皿使用

使用食材積算表

学校名：統括Cコース
実施日：2025年 8月27日(水曜日)

総食数：630 - 1,259 合計 1,889
作成日：2025年7月17日

調理名	食材名	一人当たり		使用量	換算量	規格・メーカー・納入業者名
アサリとエビのトマトスパゲティ	オリーブ油	2.00	2.60			
〃	おろしにんにく冷凍 国産	1.00	1.30			
〃	玉ねぎ	31.91	41.49			
〃	*あさり 冷凍	20.00	26.00			
〃	*中えび 冷凍	30.00	39.00			
〃	白ワイン	3.00	4.00			
〃	トマトダイスカット	25.00	32.50			
〃	トマトピューレ	10.00	13.00			
〃	月桂樹の葉	0.01	0.01			
〃	*コンソメ 粉末有塩	0.30	0.39			
〃	ケチャップ	4.00	5.00			
〃	塩	0.47	0.61			
〃	こしょう	0.01	0.01			
〃	*スパゲティ カット	25.00	32.50			
〃	塩	0.60	0.78			
〃	パセリ	1.11	1.44			
〃	水	6.00	7.80			
オムレツ(ホウレンソウ)CaFe40g	*オムレツ(ホウレンソウ)Ca40g(10個入)	40.00				
〃	*オムレツ(ホウレンソウ)Ca40g	-				
オムレツ(ホウレンソウ)CaFe60g	*オムレツ(ホウレンソウ)Ca60g10個入		60.00			
〃	*オムレツ(ホウレンソウ)Ca60g		-			
北海道牛乳プリン	*北海道牛乳プリン	40.00	40.00			

- | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| 実 | 1.米粉小コッペパン | 1.米粉小コッペパン |
| 施 | 2.牛乳 | 2.牛乳 |
| 献 | 3.アサリとエビのトマトスパゲティ | 3.アサリとエビのトマトスパゲティ |
| 立 | 4.オムレツ(ホウレンソウ)CaFe40g | 4.オムレツ(ホウレンソウ)CaFe60g |
| | 5.北海道牛乳プリン | 5.北海道牛乳プリン |

学校名：統括Cコース
実施日：2025年 8月28日(木曜日)

総食数: 632 - 1,036 合計 1,668
作成日: 2025年7月17日

実 施 献 立	1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.肉じゃが(みそ味)調味減 4.ブロッコリーのごまあえ	1.白飯(全学年) 2.牛乳 3.肉じゃが(みそ味)調味減 4.ブロッコリーのごまあえ 5.なめ茸10g
------------------	--	--

实施日：2025年 8月29日(金曜日)

作成日：2025年7月17日

- 1.白飯(全学年)
- 2.牛乳
- 3.四湖豆腐(豚上肉)
- 4.イカリングフライ3個
- 5.ミニトマト(2ケ)

学校名: 統括Cコース (小学校)
実施日: 2025年 8月27日 (水曜日)

実施日: 2025年 8月27日(水曜日)

--	--

コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己 除去	除 去	代 替	注 意	弁 当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわ び	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	もも	やま いも	りんご	ゼラ チン	ごま	カシュー ナッツ	アーモン ド	マカダミ アナッツ
米粉小 Coppé パン																																	
＊米粉小 Coppé パン	0	0	0	0	0	コン	●	●														●			●								
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
アサリとエビのトマトスパゲティ																																	
オリーブ油	0	0	0	0	0																												
おろしにんにく冷凍 国産	0	0	0	0	0																												
玉ねぎ	0	0	0	0	0																												
＊あさり 冷凍	0	0	0	0	0						コン	コン																					
＊中えび 冷凍	0	0	0	0	0						●																						
白ワイン	0	0	0	0	0																												
トマトダイスカット	0	0	0	0	0																												
トマトピューレ	0	0	0	0	0																												
月桂樹の葉	0	0	0	0	0																												
＊コンソメ 粉末有塩	0	0	0	0	0														●			●											
ケチャップ	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
こしょう	0	0	0	0	0																												
＊スパゲティ カット	0	0	0	0	0			●																									
塩	0	0	0	0	0																												
パセリ	0	0	0	0	0																												
オムレツ(ホウレンソウ)CaFe40g																																	
＊オムレツ(ホウレンソウ)Ca40g(10個)	0	0	0	0	0	●																●											
＊オムレツ(ホウレンソウ)Ca40g	0	0	0	0	0	●																●											
北海道牛乳プリン																																	
＊北海道牛乳プリン	0	0	0	0	0	コン	●	コン									コン	コン				コン		コン		コン		コン	コン	コン		コン	

学校名: 統括Cコース (小学校)
実施日: 2025年 8月28日 (木曜日)

実施日：2025年 8月28日(木曜日)

--	--

コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	アーモンド	マカダミアナッツ	
白飯(全学年)																																		
＊白飯	0	0	0	0	0															コン														
牛乳																																		
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																											
肉じゃが(みそ味)調味減																																		
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●												
＊豚上肉 もも	0	0	0	0	0																				●									
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																													
じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0	0	0	0																													
玉ねぎ	0	0	0	0	0																													
にんじん 生	0	0	0	0	0																													
黒こんにゃく	0	0	0	0	0																													
おろししょうが生 国産	0	0	0	0	0																													
三温糖	0	0	0	0	0																													
＊強化みそ	0	0	0	0	0																	●												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●												
みりん	0	0	0	0	0																													
グリーンピース 冷凍	0	0	0	0	0																													
ブロッコリーのごまあえ																																		
冷凍ブロッコリー Sサイズ	0	0	0	0	0																													
もやし 緑豆	0	0	0	0	0																													
にんじん 生	0	0	0	0	0																													
＊ごま 白すり	0	0	0	0	0																										●			
三温糖	0	0	0	0	0																													
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●												

学校名: 統括Cコース (小学校)

実施日: 2025年 8月29日(金曜日)

--	--

コン:コンタミネーションあり

献立内容	自己	除去	代替	注意	弁当	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ フルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナ ナ	豚肉	もも	やま いも	りんご	ゼラ チン	ごま	カシュー ナッツ	アーモン ド	マカダミ アナッツ
白飯(全学年)																																	
＊白飯	0	0	0	0	0															コン													
牛乳																																	
＊飲用牛乳	0	0	0	0	0		●																										
四湖豆腐(豚上肉)																																	
＊サラダ油	0	0	0	0	0																	●											
おろししょうが生 国産	0	0	0	0	0																												
ガーリック	0	0	0	0	0																												
＊豚上肉 もも	0	0	0	0	0																				●								
干しいたけ スライス国内	0	0	0	0	0																												
もうそう竹(千切)外国	0	0	0	0	0																												
にんじん 生	0	0	0	0	0																												
＊チキンガラスープ	0	0	0	0	0																		●										
料理酒	0	0	0	0	0																												
三温糖	0	0	0	0	0																												
＊醤油こいくち	0	0	0	0	0			●														●											
唐がらし	0	0	0	0	0																												
塩	0	0	0	0	0																												
でん粉	0	0	0	0	0																												
長ねぎ 根深ねぎ	0	0	0	0	0																												
＊マーボー豆腐	0	0	0	0	0																	●											
イカリングフライ2個																																	
＊いかリングフライ(Fe・Zn)	0	0	0	0	0	●	コン	●			コン	コン			●							●						●					
＊白紋油(センター)	0	0	0	0	0																	●											
ミニトマト(2ヶ)																																	
ミニトマト	0	0	0	0	0																												