

給食用物資発注書

NO 1

□□□ (株) 様

令和1年5月分

2019/12/16

長崎市立□□小学校

使用日		品名	規格名	購入量			単位	備考	
月	日			曜日	小学校	中学校			合計
5	7	火	しらたき	1 kg			9	Kg	
5	7	火	ささげ 乾	1 k g			2	Kg	
5	7	火	木綿豆腐	1 K g			9	Kg	
5	7	火	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	7	火	酒	2kg			6	本	
5	7	火	赤ワイン	1. 8 K g			2	本	
5	7	火	塩	1kg			2	Kg	
5	7	火	新元号お祝いデザート	30 g			450	個	
5	9	木	板こんにゃく	1 K g			6	Kg	
5	9	木	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	10	金	板こんにゃく	1 K g			4	Kg	
5	10	金	木綿豆腐	1 K g			9	Kg	
5	10	金	かつお切身	4 0 g			450	切	
5	10	金	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	13	月	板こんにゃく	1 K g			6	Kg	
5	13	月	冷凍角揚げ	1 k g			13	kg	
5	13	月	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	14	火	木綿豆腐	1 K g			9	Kg	
5	14	火	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	16	木	テンメンジャン	5 0 0 g			2	本	
5	22	水	木綿豆腐	1 K g			8	Kg	
5	22	水	梅ペースト	1 8 0 g			3	本	
5	22	水	さば花削り (県産)	1 k g			2	kg	
5	24	金	木綿豆腐	1 K g			9	Kg	
5	27	月	ロックアイス	1 k g			14	Kg	
5	28	火	木綿豆腐	1 K g			9	Kg	

平成31年5月7日(火)		小学校	中学校	調理職員	合計		
献立名	牛乳 赤飯 ねぎすきじゃが お祝い汁 お祝いデザート	450	0	0	450		
		行事					
品名	規格名	一人当たり使用量(g)		総使用量		単位	備考
		小学校	中学校	小学校	中学校		
牛乳							
* 普通牛乳	200cc	206		450		450	本
赤飯							
精白米	10kg	35		15.8		15.8	Kg
もち米	1 k g	25		11.3		11.3	袋
水	1 0 0 0 c c	77		34.7		34.7	L
ささげ 乾	1 k g	4		1.8		1.8	Kg
ごま塩	1 g	1		450		450	個
ねぎすきじゃが							
* 豚肩肉小間	1 k g	25		11.3		11.3	Kg
じゃがいも	1 k g	50		25		25	Kg
にんじん	1 K g	15		6.8		6.8	Kg
しらたき	1 kg	20		9		9	Kg
青ねぎ	1 k g	10		4.9		4.9	
砂糖	1 k g	2		0.9		0.9	kg*
* しょうゆ	1.8L	2		0.9		0.9	kg*
みりん	1800 g	2		0.9		0.9	kg*
酒	1 . 8 K g	2		0.9		0.9	kg*
水	1 0 0 0 c c	38		17.1		17.1	L
お祝い汁							
* 鶏もも肉小間	1 k g	20		9		9	Kg
祝いスライスなると	160 g	10		28.1		28.1	本
小松菜	1 K g	15		6.8		6.8	Kg
えのきたけ	1 k g	10		5		5	Kg
* 木綿豆腐	1 K g	20		9		9	Kg
長ねぎ	1 K g	20		9.5		9.5	Kg
* さば花削り(県産)	1 k g	4		1.8		1.8	Kg
だし昆布	5 0 0 g	0.1		0.04		0.04	kg*
水	1 0 0 0 c c	120		54		54	L
* しょうゆ	1.8L	2		0.9		0.9	kg*
塩	1kg	0.3		0.14		0.14	kg*
* 新元号お祝いデザート	30 g	30		450		450	個

令和 1年 5月 学校給食予定献立表 長崎市立□□小学校

日付 曜日	献立名	主な働きと材料名						エネルギー	
		体をつくる基になる		体の調子を整える基になる		エネルギーの基になる		たんぱく質	
7 (火)	牛乳 赤飯 ねぎすきじゃが お祝い汁 お祝いデザート	牛乳	ぶたにく	ねぎ	小松菜	にんじん	じゃがいも	こめ	623
		とうふ	とりにく	あおねぎ	えのきたけ		新元号お祝いデ	もち米	27.4
8 (水)	牛乳 ホットドッグ カレースープ 元気ヨーグルト	牛乳	元気ヨーグルト	キャベツ	たまねぎ	小松菜	コッペパン	じゃがいも	627
		フランクフルト	とりにく	にんじん	ほんしめじ	とうもろこし	サラダ油		25.7
9 (木)	牛乳 御飯(麦入)65g のりの佃煮 野菜のごま煮 田舎汁	牛乳	平つくね	だいこん	こんにやく	小松菜	こめ	じゃがいも	643
		とりにく	のり佃煮	ごぼう	にんじん	ねぎ	強化米	砂糖	26.1
10 (金)	牛乳 梅ちりめんごはん かつおの更紗揚げ おかか和え 春野菜の豚汁	牛乳	かつお	キャベツ	小松菜	もやし	こめ	じゃがいも	632
		とうふ	ぶたにく	こんにやく	ごぼう	にんじん	でん粉	大豆白絞油	32
13 (月)	牛乳 山菜うどん 鶏肉と野菜の味噌煮 よもぎだんご	牛乳	とり肉	こんにやく	ごぼう	れんこん	冷凍うどん	だんご	665
		角揚げ	ぶたにく	山菜ミック	小松菜	にんじん	砂糖	サラダ油	31.4
14 (火)	牛乳 根菜のきんぴらご飯 ジャが丸いわし アーモンドあえ すまし汁	牛乳	いわしのカリカ	キャベツ	ねぎ	もやし	こめ	強化米	653
		とうふ	かまぼこ	小松菜	ごぼう	にんじん	アーモンド	大豆白絞油	25.5
15 (水)	牛乳 レモンシュガートースト ポークビーンズ キャベツスープ	牛乳	ぶたにく	キャベツ	たまねぎ	小松菜	食パン	じゃがいも	697
		とりにく	いんげんまめ	にんじん	トマトピュー	とうもろこし	砂糖	バター	25.7
16 (木)	牛乳 中華おこわ 生揚げのピリ辛味噌炒め ワンタンスープ	牛乳	なまあげ	たまねぎ	もやし	小松菜	こめ	もち米	654
		ぶたにく	うずら卵	ねぎ	ごぼう	にんじん	ワンタンの皮	でん粉	27.9
17 (金)	牛乳 ポークカレーライス ビーンズサラ ダ マスカットゼリー	牛乳	ぶたにく	たまねぎ	キャベツ	にんじん	こめ	おいしいマスカ	754
		いんげんまめ	大豆	とうもろこし	しょうが	にんにく	じゃがいも	強化米	23.7
21 (火)	牛乳 プルコギ丼 流山産小松菜ナムル トックスープ	牛乳	ぶたにく	たまねぎ	もやし	小松菜	こめ	トック	704
		とりにく		にんじん	ねぎ	ほうれんそう	砂糖	強化米	26
22 (水)	牛乳 御飯(麦入)65g 鯛の梅ソース ごぼうサラダ 若竹汁 甘夏	牛乳	いわし	甘夏	たけのこ	もやし	こめ	大豆白絞油	653
		とうふ	ロースハム	きゅうり	ごぼう	小松菜	強化米	砂糖	27.6
23 (木)	牛乳 ベーコンとツナのトマトスパゲティ ポテトスープ 新小マドレーヌ	牛乳	とりにく	たまねぎ	小松菜	とうもろこし	スパゲティ	じゃがいも	687
		たまご	ツナ	にんじん	ほうれんそう	トマトピュー	蒸しパン	バター	23.3
24 (金)	牛乳 五目チャーハン パリパリサラダ チンゲン菜の中華スープ 食べるジョア	牛乳	食べるジョア	キャベツ	チンゲンサイ	ねぎ	こめ	ワンタンの皮	630
		とうふ	とりにく	もやし	小松菜	にんじん	強化米	サラダ油	24.5
27 (月)	牛乳 フィッシュバーガー ミネストローネ ホワイトポンチ	牛乳	白身フライ	キャベツ	たまねぎ	みかん缶詰	丸パン	ゼリー	680
		カルピス	タルタルソ	黄桃缶	りんご缶詰	小松菜	大豆白絞油	オリーブオ	23.4
28 (火)	牛乳 たけのご飯 小あじの唐揚げ じゃがいものきんぴら なめこのみそ汁	牛乳	豆あじ	ねぎ	小松菜	たけのこ	こめ	じゃがいも	648
		とうふ	ぶたにく	なめこ	ごぼう	にんじん	強化米	砂糖	29.2
29 (水)	牛乳 ご飯 ハンバーグのおろしソース コールスロー えのきのみそ汁 美生柑	牛乳	ハンバーグ	美生柑	キャベツ	だいこん	こめ	強化米	633
		とうふ	さば花削り(県)	えのきたけ	小松菜	ねぎ	砂糖	サラダ油	25.8
30 (木)	牛乳 上海焼きそば 肉団子スープ フルーツ白玉	牛乳	ミートボール	キャベツ	みかん缶詰	黄桃缶	中華めん	白玉餅	641
		ぶたにく	むきえび	りんご缶詰	ねぎ	もやし	砂糖	サラダ油	24.7
31 (金)	牛乳 御飯(麦入)65g 鯖のごま味噌だれ 野菜炒め じゃがいものそばろ汁	牛乳	さば	キャベツ	もやし	小松菜	こめ	じゃがいも	667
		ぶたにく	さば花削り(県)	にんじん	ねぎ	にら	砂糖	強化米	31.8

令和 1 年 5 月 学校給食予定献立表

長崎市立□□小学校

日付 曜日	献立名	主な働きと材料名						栄養価	
		体をつくる基になる		体の調子を整える基になる		エネルギーの基になる		エネルギー	たんぱく質
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
7 (火)	牛乳 赤飯 ねぎすきじゃが お祝い汁 お祝いデザート	牛乳 ぶたにく とうふ とりにく		ねぎ にんじん えのきたけ	小松菜 あおねぎ		じゃがいも こめ 新元号お祝いデ もち米		623
									27.4
8 (水)	牛乳 ホットドッグ カレースープ 元気ヨーグルト	牛乳 元気ヨーグルト フランクフルト とりにく		キャベツ 小松菜 ほんしめじ	たまねぎ にんじん とうもろこし		コッペパン じゃがいも サラダ油		627
									25.7
9 (木)	牛乳 御飯(麦入)65g のりの佃煮 野菜のごま煮 田舎汁	牛乳 平つくね とりにく のり佃煮		だいこん 小松菜 にんじん ほんしめじ	こんにやく ごぼう ねぎ さやいんげん		こめ じゃがいも 強化米 砂糖		643
									26.1
10 (金)	牛乳 梅ちりめんごはん かつおの更紗揚げ おかか和え 春野菜の豚汁	牛乳 かつお とうふ ぶたにく		キャベツ もやし ごぼう ねぎ	小松菜 こんにやく にんじん さやいんげん		こめ じゃがいも でん粉 大豆白絞油		632
									32
13 (月)	牛乳 山菜うどん 鶏肉と野菜の味噌煮 よもぎだんご	牛乳 とり肉 角揚げ ぶたにく		こんにやく れんこん 小松菜 ねぎ	ごぼう 山菜ミック にんじん ほんしめじ		冷凍うどん だんご 砂糖 サラダ油		665
									31.4
14 (火)	牛乳 根菜のきんぴらご飯 じゃが丸いわし アーモンドあえ すまし汁	牛乳 いわしのカリカ とうふ かまぼこ		キャベツ もやし ごぼう れんこん	ねぎ 小松菜 にんじん		こめ 強化米 アーモンド 大豆白絞油		653
									25.5
15 (水)	牛乳 レモンシュガートースト ポークビーンズ キャベツスープ	牛乳 ぶたにく とりにく いんげんまめ		キャベツ 小松菜 トマトビュ ほんしめじ	たまねぎ にんじん とうもろこし レモン汁		食パン じゃがいも 砂糖 バター		697
									25.7
16 (木)	牛乳 中華おこわ 生揚げのピリ辛味噌炒め ワンタンスープ	牛乳 なまあげ ぶたにく うずら卵		たまねぎ 小松菜 ごぼう しょうが	もやし ねぎ にんじん にんにく		こめ もち米 ワンタンの皮 でん粉		654
									27.9
17 (金)	牛乳 ポークカレーライス ビーンズサラ ダ マスカットゼリー	牛乳 ぶたにく いんげんまめ 大豆		たまねぎ にんじん しょうが	もやし とうもろこし にんにく		こめ おいしいマスカ じゃがいも 強化米		754
									23.7
21 (火)	牛乳 プルコギ丼 流山産小松菜ナムル トックスープ	牛乳 ぶたにく とりにく		たまねぎ 小松菜 ねぎ にら	もやし にんじん ほうれんそう にんにく		こめ トック 砂糖 強化米		704
									26
22 (水)	牛乳 御飯(麦入)65g 鯛の梅ソース ごぼうサラダ 若竹汁 甘夏	牛乳 いわし とうふ ロースハム		甘夏 もやし ごぼう えのきたけ	たけのこ きゅうり 小松菜 にんじん		こめ 大豆白絞油 強化米 砂糖		653
									27.6
23 (木)	牛乳 ベーコンとツナのトマトスパゲティ ポテトスープ 新小マドレーヌ	牛乳 とりにく たまご ツナ		たまねぎ とうもろこし ほうれんそう ほんしめじ	小松菜 にんじん トマトビュ にんにく		スパゲティ じゃがいも 蒸しパン バター		687
									23.3
24 (金)	牛乳 五目チャーハン パリパリサラダ チンゲン菜の中華スープ 食べるジョア	牛乳 食べるジョア() とうふ とりにく		キャベツ ねぎ 小松菜 とうもろこし	チンゲンサイ もやし にんじん こねぎ		こめ ワンタンの皮 強化米 サラダ油		630
									24.5
27 (月)	牛乳 フィッシュバーガー ミネストローネ ホワイトポンチ	牛乳 白身フライ カルピス タルタルソ		キャベツ みかん缶詰 りんご缶詰 コーン	たまねぎ 黄桃缶 小松菜 トマト		丸パン ゼリー 大豆白絞油 オリーブオ		680
									23.4
28 (火)	牛乳 たけのご飯 小あじの唐揚げ じゃがいものきんぴら なめこのみそ汁	牛乳 豆あじ とうふ ぶたにく		ねぎ たけのこ ごぼう こんにやく	小松菜 なめこ にんじん さやいんげ		こめ じゃがいも 強化米 砂糖		648
									29.2
29 (水)	牛乳 ご飯 ハンバーグのおろしソース コールスロー えのきのみそ汁 美生柑	牛乳 ハンバーグ とうふ さば花削り(県)		美生柑 だいこん 小松菜 きゅうり	キャベツ えのきたけ ねぎ とうもろこし		こめ 強化米 砂糖 サラダ油		633
									25.8
30 (木)	牛乳 上海焼きそば 肉団子スープ フルーツ白玉	牛乳 ミートボール ぶたにく むきえび		キャベツ 黄桃缶 ねぎ 小松菜	みかん缶詰 りんご缶詰 もやし にんじん		中華めん 白玉餅 砂糖 サラダ油		641
									24.7
31 (金)	牛乳 御飯(麦入)65g 鯖のごま味噌だれ 野菜炒め じゃがいものそばろ汁	牛乳 さば ぶたにく さば花削り(県)		キャベツ 小松菜 ねぎ しょうが	もやし にんじん にら にんにく		こめ じゃがいも 砂糖 強化米		667
									31.8

使用日
令和1年5月7日

長崎市立口口小学校

検 収 表

検 印			

1ページ

納入日付			品名	規格	発注総量	単位	業者名	メーカー (産地)	消費期限 年 月 日	品温 ℃	品質	鮮度	包装	異物	表示	検収者
月	日	時間														
			しらたき	1kg	9	Kg	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			ささげ 乾	1kg	2	Kg	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			木綿豆腐	1Kg	9	Kg	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			さば花削り(県産)	1kg	2	kg	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			酒	2kg	6	本	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			赤ワイン	1.8Kg	2	本	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			塩	1kg	2	Kg	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			新元号お祝いデザート	30g	450	個	森給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			でん粉	1kg	4	袋	日本給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			砂糖	1kg	28	Kg	日本給食				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			ごま油	1.5kg	2	本	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			揚油	16.5kg	1	缶	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			みりん	1800g	6	本	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			コンソメ	500g	3	袋	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			しょうゆ	1.8L	11	本	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			酢	1.8L	2	本	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			新中華スープストック	1kg	2	Kg	美濃忠				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	

検 印			

納入日
令和1年5月1日

2019/5/1~31
長崎市立□□小学校

検 収 表

納入日付			品名	規格	発注総量	単位	業者名	メーカー (産地)	消費期限 年 月 日	品温 ℃	品質	鮮度	包装	異物	表示	検収者
月	日	時間														
			強化米	1kg	12.9	kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			白いりごま	1kg	4	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			国内産干椎茸スライス	500g	1	袋	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			だし昆布	500g	1	袋	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			祝いスライスなると	160g	29	本	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			サラダ油	1500g	8	本	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			こしょう	400g	0.6	缶	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			冷凍ホールコーン	1 kg	20	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			元気ヨーグルト	70g	450	個	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			カレー粉	1g	148.5		県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			白すりごま	1kg	4	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			小袋のり佃煮(千葉県産)	7g	450	個	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			レバー入り平つくね	500g	36	袋	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			白みそ	1kg	6	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			赤みそ	1kg	10	kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			冷凍よもぎだんご	1kg	23	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	
			きな粉	1kg	5	Kg	県給食会				良 不良	良 不良	良 不良	良 不良	常 蔵 冷	

調査用紙

※この調査用紙は栄養士等が記入してください

※1枚目のみに記入

令和1年5月7日(火曜日)		
給食 実施数	450	人

市町村名	
学校・共同調理場名	長崎市立□□小学校
連絡先(電話)	
記入者	

献立名	食材名	分類 番号	購入量 (kg)	産地(該当欄に○を記入)				備考
				地元	県内	県外	輸入	
牛乳 赤飯 ねぎすきじゃが お祝い汁 お祝いデザート	強化米	1	12.9	○				
	しらたき	1	9			○		
	ささげ 乾	1	2			○		
	白いりごま	1	4	○				
	小松菜	1	6			○		
	にんじん	1	6			○		
	長ねぎ	1	9			○		
	えのきたけ	1	5			○		
	国内産干椎茸スライス	1	0.5	○				
	だし昆布	1	0.5	○				
	豚肩肉小間	1	11		○			
	鶏もも肉小間	1	9		○			
	ごま油	1	3				○	
	木綿豆腐	2	9			○		
	青ねぎ	2	4			○		
	さば花削り(県産)	2	2			○		
	祝いスライスなると	2	4.64	○				
	揚げ油	2	16.5				○	
	サラダ油	2	12		○			
	酒	2	12				○	
	赤ワイン	2	3.6				○	
	みりん	2	10.8	○				
	コンソメ	2	1.5	○				
	しょうゆ	2	19.8	○				
	酢	2	3.6	○				
	こしょう	2	0.24		○			
	アマランサス 玄穀	2	1		○			
	普通牛乳	3	92.29		○			
塩	3	2				○		
新中華スープストック	3	2	○					
新元号お祝いデザート	3	13.5				○		

備考:

- ①調味料は除く。ただし、地元で製造加工した特異性のあるもの(例えばみそなど)を使う場合は記入する。その場合、産地は空欄にし、備考欄に地元製造(加工)と記入。
- ②配合材料が多種にわたっている加工品は主原料の産地を記入する。その際備考欄に主原料名とその配合割合(%)を記入
- ③魚練り製品は製造(加工)施設が地元にある場合は地元産として記入。(原材料の産地を備考欄に記入)
- 大豆加工品は大豆の原産地を記入。地元で加工した場合は、備考欄に地元製造と記入。
- ④魚介類は採取海域もしくは水揚げ地を産地とする。

注:

1日あたりの学校全体の購入量を記入する。

令和1年度学校給食における地域作物利用状況調査(5月度分)

市町村名 ()

学校・調理場名 (長崎市立□□小学校)

には入力しないでください。

区分	食品番号・食品名	重量合計(kg)																				重量合計(kg)			シェア(%)				
		地元					県内					県外					輸入					計	地元+ 県内	県外	輸入	地元	地元+ 県内	県外	輸入
		05/07	05/08	05/09	05/10	合計	05/07	05/08	05/09	05/10	合計	05/07	05/08	05/09	05/10	合計	05/07	05/08	05/09	05/10	合計								
穀類	101 米	12.9				12.9					0	9				9					0	21.9	12.9	9	0	58.9	58.9	41.1	0
	102 パン(小麦粉)					0					0	12				12					0	12	0	12	0	0	0	100	0
	103 麦	0.5				0.5					0	5				5					0	5.5	0.5	5	0	9.09	9.09	90.91	0
	104 その他計					0	9				9					0					0	9	9	0	0	0	100	0	0
	穀類小計	13.4	0	0	0	13.4	9	0	0	0	9	26	0	0	0	26	0	0	0	0	0	48.4	22.4	26	0	27.69	46.28	53.72	0
野菜類	111 ほうれんそう					0					0	2				2					0	2	0	2	0	0	0	100	0
	112 きゅうり					0					0					0	3.6				3.6	3.6	0	0	3.6	0	0	0	100
	113 だいこん	3.6				3.6					0					0					0	3.6	3.6	0	0	100	100	0	0
	114 ねぎ					0	92.29				92.29					0					0	92.29	92.29	0	0	0	100	0	0
	115 アスパラガス					0					0					0	13.5				13.5	13.5	0	0	13.5	0	0	0	100
	116 キャベツ					0	1				1					0					0	1	1	0	0	0	100	0	0
	117 トマト					0	115				115					0					0	115	115	0	0	0	100	0	0
	118 にんじん					0	25				25					0	4				4	29	25	0	4	0	86.21	0	13.79
	119 たまねぎ					0					0	1				1	28				28	29	0	1	28	0	0	3.45	96.55
	120 その他計		31.5			31.5					0	1				1					0	32.5	31.5	1	0	96.92	96.92	3.08	0
野菜類小計	3.6	31.5	0	0	35.1	233.29	0	0	0	233.29	4	0	0	0	4	49.1	0	0	0	0	49.1	321.49	268.39	4	49.1	10.92	83.48	1.24	15.27
農産物 豆類	131 大豆			2		2				0	92.29				92.29					0	94.29	2	92.29	0	2.12	2.12	97.88	0	
	132 あずき				2	2				9					0					0	11	11	0	0	18.18	100	0	0	
	133 その他計					0				0			18		18			6		6	24	0	18	6	0	0	75	25	
	豆類小計	0	0	2	2	4	0	0	0	9	9	0	92.29	0	18	110.29	0	0	6	0	6	129.29	13	110.29	6	3.09	10.05	85.3	4.64
芋類	141 じゃがいも					0		3.15		3.15			18		18					0	21.15	3.15	18	0	0	14.89	85.11	0	
	142 さつまいも					0		3.6		3.6					0		22.5			22.5	26.1	3.6	0	22.5	0	13.79	0	86.21	
	143 さといも					0				0	2				2					0	2	0	2	0	0	0	100	0	
	144 その他計					0	1			1					0	1				1	2	1	2	1	0	0	50	0	50
芋類小計	0	0	0	0	0	1	3.6	3.15	0	7.75	2	0	18	0	20	1	22.5	0	0	23.5	51.25	7.75	20	23.5	0	15.12	39.02	45.85	
果樹類	151 みかん	0.45				0.45				0					0	2				2	2.45	0.45	0	2	18.37	18.37	0	81.63	
	152 なし	1.5				1.5	0.24			0.24					0					0	1.74	1.74	0	0	86.21	100	0	0	
	153 ぶどう	10.8				10.8				0					0	16.5				16.5	27.3	10.8	0	16.5	39.56	39.56	0	60.44	
	154 その他計					0	12			12	4				4					0	16	12	4	0	0	75	25	0	
果樹類小計	12.75	0	0	0	12.75	12.24	0	0	0	12.24	4	0	0	0	4	18.5	0	0	0	18.5	47.49	24.99	4	18.5	26.85	52.62	8.42	38.96	
161 農産物その他	0.5				0.5	11				11					0				0	11.5	11.5	0	0	4.35	100	0	0		
農産物計	30.25	31.5	2	2	65.75	266.53	3.6	3.15	9	282.28	36	92.29	18	18	164.29	68.6	22.5	6	0	97.1	609.42	348.03	164.29	97.1	10.79	57.11	26.96	15.93	

決定単価入力

年月 2018 年 5 月

決定単価入力

地区CD 0 発注群順に表示

入札区分	食品CD	食品名	規格容量	入数	規格名	単価	業者CD	業者名	有効期限	産地区分	産地
入札以外	0102901	普通パン	82.5	1	小麦粉55g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102901	普通パン	112.5	1	小麦粉75g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102902	黒砂糖パン	90.0	1	小麦粉60g	0.00	0		2018/05/31	4	
入札以外	0102902	黒砂糖パン	120.0	1	小麦粉80g	0.00	0		2018/05/31	4	
入札以外	0102909	パーカーハウスパン	75.0	1	小麦粉50g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102909	パーカーハウスパン	90.0	1	小麦粉60g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102909	パーカーハウスパン	105.0	1	小麦粉70g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102909	パーカーハウスパン	120.0	1	小麦粉80g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102911	米粉パン	75.0	1	米粉パン50g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	0102911	米粉パン	105.0	1	米粉パン70g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	010430	ふしめん	1,000.0	1	1 k g	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	020042	板こんにゃく (白)	1,000.0	1	1000	0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	02005	しらたき	1.0	0		0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	02005	しらたき	1,000.0	0		0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	020061	さつまいも	1,000.0	1	1000	0.00	0		2018/05/31	1	
入札以外	020171	じゃがいも	1,000.0	1	1000	0.00	0		2018/05/31	1	
入札以外	04032	木綿豆腐	350.0	1	350 g	0.00	0		2018/05/31	3	
入札以外	040391	生揚げ	1.0	0		0.00	0		2018/05/31	9	
入札以外	06023	グリーンピース 牛	1.0	0		0.00	0		2018/05/31	9	

挿入(F4)

検索(F5)

更新(F6)

削除(F7)

再試(F9)

終了(F10)

入札メニューをご使用の際に使うことのできるメニューです。

アレルギー-児童(生徒)登録

学校CD 100010 ○○○小学校

児童No 1 所属 4年2組

名前 みうら給子

アレルギー

- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> 小麦 | <input type="checkbox"/> そば | <input type="checkbox"/> 卵 | <input type="checkbox"/> 乳 | <input checked="" type="checkbox"/> 落花生 |
| <input type="checkbox"/> えび | <input checked="" type="checkbox"/> かに | <input checked="" type="checkbox"/> あわび | <input type="checkbox"/> いか | <input checked="" type="checkbox"/> いくら |
| <input type="checkbox"/> オレンジ | <input type="checkbox"/> キウイフルーツ | <input type="checkbox"/> 牛肉 | <input checked="" type="checkbox"/> くるみ | <input type="checkbox"/> さけ |
| <input checked="" type="checkbox"/> さば | <input type="checkbox"/> 大豆 | <input type="checkbox"/> 鶏肉 | <input type="checkbox"/> 豚肉 | <input type="checkbox"/> まつたけ |
| <input type="checkbox"/> もも | <input type="checkbox"/> やまいも | <input type="checkbox"/> りんご | <input type="checkbox"/> ゼラチン | <input type="checkbox"/> バナナ |
| <input type="checkbox"/> カシューナッツ | <input type="checkbox"/> ゴマ | | | |

その他注意事項

削除(F7)

検索(F5)

登録(F6)

終了(F10)

作業工程表

平成 30年 5月 1日

麦ご飯		五目野菜スープ		鶏肉とレバーのアーモンドがらめ		きゅうりの中華和え		衛生管理のポイント		
担当		担当		担当		担当		担当		
	洗米 ↓ 浸漬 ↓ 炊飯開始 ↓ 炊きあがり ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓		油をしき、豚肉を炒める ↓ にんじんと筍を加える。 ↓ ベツ、椎茸、水を加え、 ↓ 調味料で味付けする ↓ でん粉でとろみをつける ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓		鶏肉に下味をつける ↓ でん粉をまぶし揚げる ↓ レバーを揚げる ↓ 調味料を合わせ、煮立 ↓ 鶏肉、レバーを加える ↓ アーモンド、インゲンを加える ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓		きゅうりをゆでる ↓ 塩をまぶす ↓ きゅうりを切り、調味液を加え混 ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓ ↓			
									豚肉:エプロン、手袋 鶏肉、レバー:エプロン、手袋	

《タイムスケジュール》

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