別添９

給食年月日
令和8年度9月24日(木)

業　務　指　示　書

中止　なし

	人　数	
小学校		7,005
中学校	3,036	3,139
センター	103	
合　計		10,144

牛乳　丸形コッペパン　コーンポタージュ　野菜コロッケ　ハンバーグオニオンソースかけ　もやしとウインナーのサラダ

西八千代調理場

出力日　2026年7月17日

材　料　名	一人分分量		使　用　数　量		規　格	下　処　理	備　考
	小学校	中学校	小学校	中学校			
コーンポタージュ			釜	10 釜	9：10～　配缶　10：05～		
ベーコンスライス	7.00	9.10	50 kg	30 kg	1kg　冷蔵　化学調味料無添加　8*10		油 ↓
コーンペースト	30.00	39.00	212 kg	122 kg	冷凍1Kg	流水解凍→牛乳でのばす	ベーコン←ワイン ↓
とうもろこし　ホールスタイル	8.00	10.40	56 kg	33 kg	1kg　冷凍　国産		玉葱 ↓
玉ねぎ	35.00	45.50	248 kg	143 kg	1kg　皮むき　両面カット　芯くり抜き済み	組みじん切り	※よく炒める ↓
にんじん	12.00	15.60	87 kg	50 kg	1Kg	0.3cm短冊切り	人参 ↓
ドライパセリ	0.02	0.03	1.41 袋	0.82 袋	100ｇ		とうもろこし ↓
油（大豆油以外）	0.50	0.65	3.5 kg	2.1 kg	1斗缶（16.5kg）		水　ブイヨン 調味料
ぶどう酒/白	2.50	3.25	17.7 kg	16.8 本	1800ｍｌ		↓ 牛乳　豆乳
食塩	0.60	0.78	4.24 kg	2.45 kg	25kg　国内産		↓ ペースト
こしょう	0.04	0.05	0.28 kg	0.16 kg	300ｇ		※こげ注意 ↓
ローレル粉	0.02	0.03	140 g	95 g	150ｇ　発3袋		チーズ ※チーズがとけたら
洋風スープの素	0.50	0.65	3.53 kg	2.04 kg	1Kg　化学調味料無添加　8品目不使用		↓ 米粉
ピザ用チーズ	5.00	6.50	36 kg	21 kg	1kg　冷蔵		※5分撹拌 ↓
普通牛乳（調理用）	55.00	71.50	387 kg	223 kg	1Kg 61*10		とろみ確認 ↓
豆乳	5.00	6.50	35 本	20 本	1Ｌ		生クリーム パセリ
米粉	1.50	1.95	11 kg	7 kg	1Kg 在庫4　発14		
クリーム普通脂肪	4.00	5.20	29 本	17 本	1L　冷蔵		
水	10.00	13.00	71 kg	41 kg	1Kg		
濃縮鶏ガラブイヨン	10.00	13.00	71 kg	41 kg	1Kg　常温　レトルトパック		
野菜コロッケ			釜	釜	9：00～　配缶　：　～		
野菜コロッケ	80.00		7010 個 7150 個	0	冷凍60g	175/175/175℃　5：30	
油（大豆油以外）	6.00		42.4 kg	0	1斗缶（16.5kg）		
ウスターソース	1.50		5.89 本	0	1.8L　ペットボトル	二度数え後かける	

給食年月日
令和8年度9月24日(木)

業務指示書

中止　なし

	人数	
小学校		7,005
中学校	3,036	3,139
センター	103	
合計		10,144

牛乳　丸形コッペパン　コーンポタージュ　野菜コロッケ　ハンバーグオニオンソースかけ　もやしとウインナーのサラダ

西八千代調理場

出力日　2026年7月17日

材料名	一人分分量		使用数量		規格	下処理	備考
	小学校	中学校	小学校	中学校			
ハンバーグオニオンソースかけ			釜	釜	9：30～　配缶　：　～		
ハンバーグ		80.00	0	3143 個 3250 個	(冷凍) 80ｇCa・Fe強化	コンビ　200℃　20% 18：00　20/枚　19段	
玉ねぎ		9.36	0	30 kg	1kg　皮むき　両面カット　芯くり抜き済み	みじん切り	たれ
おろしにんにく		0.94	0	3 kg	(冷蔵) 1Kg	みじん切り	油 ↓
おろししょうが		0.47	0	2 kg	(冷蔵) 1Kg	みじん切り	にんにく　生姜 ↓
油(大豆油以外)		0.94	0	3 kg	1斗缶 (16.5kg)		玉ねぎ ※15分以上炒める
薄口醤油		3.74	0	7 本	1.8L　在庫使用	→たれ	↓ 調味料
清酒		1.87	0	5.9 kg	1.8L		↓ 弱火で15分以上
みりん/本みりん		3.74	0	11.8 kg	1800ml		煮詰める
三温糖		0.94	0	3 kg	1Kg		
もやしとウインナーのサラダ			釜	6 釜	9：40～　配缶　9：45～		
ウインナーソーセージ	8.00	10.40	57 kg	33 kg	1kg　冷蔵　化学調味料　無添加	ワインを入れて炒める →等分して冷却	
ぶどう酒/白	0.20	0.26	1.5 kg	0.9 kg	1800ml	ウインナー用	
もやし	25.00	32.50	182 kg	105 kg	1Kg	包丁入れる→ボイル→冷却	
きゅうり	10.00	13.00	72 kg	42 kg	1Kg	0.3cm小口切り→ボイルしてすぐ冷却	
サラダ油(大豆油以外)	1.50	1.95	10.5 kg	6.2 kg	1500ｇ		
穀物酢	0.70	0.91	4.9 kg	2.86 kg	1800ml		
砂糖　上白糖	0.50	0.65	3.6 kg	2 kg	30Kg		
食塩	0.25	0.33	1.75 kg	1.03 kg	25kg　国内産	→ドレッシング	
洋辛子粉	0.05	0.07	350 g	220 g	300ｇ		
濃口醤油	0.60	0.78	4.23 kg	2.45 kg	10l		
レモン果汁	0.40	0.52	2.9 kg	1.6 kg	1L		

前日処理

給食年月日
令和8年度9月25日(金)

業務指示書

かしのき
新小⑥　てつなぎ5名

	人数	
小学校		6,810
中学校	3,036	3,139
センター	103	
合計		9,949

牛乳　ご飯　芋の子汁　豆腐ハンバーグおろしだれかけ　肉団子と根菜の揚げ煮　小松菜の納豆和え　お月見ゼリー　お月見クレープ

中止

西八千代調理場
出力日　2026年7月17日

材料名	一人分分量		使用数量		規格	下処理	備考
	小学校	中学校	小学校	中学校			
芋の子汁			釜	10 釜	9：30～　配缶　10：05～		
大根	15.00	19.50	114 kg	68 kg	1Kg	0.5cmいちょう切り	だし ↓
にんじん	8.00	10.40	56 kg	34 kg	1Kg	0.5cmいちょう切り	人参　大根 ↓
しらたき	10.00	13.00	69 kg	41 kg	1Kg	ゆがく	きのこ ↓
冷凍さといも	20.00	26.00	137 kg	82 kg	1Kg		油揚げ しらたき
しめじ	5.00	6.50	35 kg	21 kg	1kg　冷蔵	洗う	↓ 里芋
えのきたけ	5.00	6.50	35 kg	21 kg	1kg　冷蔵	洗う	↓ みそ
油揚げ（刻み）	5.00	6.50	35 kg	21 kg	1kg　冷凍	油抜き	↓ 長葱
長ねぎ	10.00	13.00	114 kg	68 kg	1Kg	0.5cm小口切り	
米みそ白色辛みそ	4.50	5.85	31 kg	19 kg	1Kg　冷蔵		
米みそ赤色辛みそ	4.50	5.85	31 kg	19 kg	1Kg　冷蔵		
鰹の素（かつおだしパック）	1.70	2.21	12 kg	7 kg	1Kg　500g×2袋		
こんぶ/だしパック入り	0.30	0.39	3 kg	2 kg	1kg　国内産 在庫使用		
水	90.00	117.00	618 kg	367 kg	1Kg		
豆腐ハンバーグおろしだれかけ			釜	釜	9：00～　配缶　：　～		
豆腐ハンバーグ	50.00		6815 個 7000 個	0	50g	コンビ　195℃　30% 15：00　24/枚　19段	
大根おろし	8.00		110 袋	0	500ｇ　冷凍	流水解凍	
みりん/本みりん	1.00		6.9 kg	0	1800ｍｌ		たれ
濃口醤油	1.80		12.32 kg	0	10l	たれ	調味料ひと煮立 ↓
きび砂糖	0.70		6.4 袋	0	750g		大根おろし 長葱
清酒	1.15		7.9 kg	0	1.8L		↓ 水溶きでん粉
和風だしの素	0.14		0.96 kg	0	1Kg　化学調味料無添加		
でん粉	0.30		1 袋	0	25Kg		
長ねぎ	2.00		23 kg	0	1Kg	0.3cm小口切り	
水	3.00		21 kg	0	1Kg		

給食年月日
令和8年度9月25日(金)

業務指示書

かしのき
新小⑥　てつなぎ5名

	人数	
小学校		6,810
中学校	3,036	3,139
センター	103	
合計		9,949

牛乳　ご飯　芋の子汁　豆腐ハンバーグおろしだれかけ　肉団子と根菜の揚げ煮　小松菜の納豆和え　お月見ゼリー　お月見クレープ

中止

西八千代調理場
出力日　2026年7月17日

材料名	一人分分量		使用数量		規格	下処理	備考
	小学校	中学校	小学校	中学校			
肉団子と根菜の揚げ煮			釜	7釜	9：30～　配缶　：　～		
肉団子　8g		45.50	0	144 kg	冷凍1Kg　鶏・豚55%以上　鉄分強化　1個8～10g	170/170/170℃　4：00	
じゃが芋男しゃく　2cm角切り		36.40	0	115 kg	（冷蔵）1Kg	170/170/170℃　4：00	
油（大豆油以外）		1.82	0	5.8 kg	1斗缶（16.5kg）		
しょうが		0.30	0	1.2 kg	1Kg	みじん切り	
濃口醤油		3.25	0	10.2 kg	10l		
砂糖　上白糖		1.69	0	5.4 kg	30Kg	たれ	
みりん/本みりん		1.95	0	6.2 kg	1800ml		
水		2.60	0	8 kg	1Kg		
でん粉		0.26	0	1 kg	25Kg		
小松菜の納豆和え			釜	6釜	9：35～　配缶　9：45～		
小松菜	20.00	26.00	161 kg	96 kg	1Kg	2cmカット→ゆでる→冷却	
キャベツ	15.00	19.50	121 kg	72 kg	1Kg	1cmカット→ゆでる→冷却	
にんじん	5.00	6.50	35 kg	21 kg	1Kg	0.3cm短冊切り→ゆでる→冷却	
挽きわり納豆	5.00	6.50	70 ﾊﾟｯｸ	44 ﾊﾟｯｸ	冷凍500ｇ　19*6	直前まで冷蔵庫保管	
みりん/本みりん	0.50	0.65	3.5 kg	2.1 kg	1800ml		
濃口醤油	0.75	0.98	5.13 kg	3.06 kg	10l	たれ	
米みそ白色辛みそ	1.50	1.95	11 kg	6 kg	1Kg　冷蔵	少量の水で溶く	
かつお　削り節	0.30	0.39	21 袋	12 袋	100g	仕上げ　※固まり注意	
お月見ゼリー			釜	釜	配缶		
お月見ゼリー	44.00		6910 個	0	44g		
お月見クレープ			釜	釜	配缶		
お月見デザート28ｇ		28.00	0	3139 個	28ｇ		

前日処理
長葱：芋の子汁とハンバーグに分ける　生姜