

[調 理 室 手 配 表]

アレルギー対応なし

2025年 7月 7日 月曜日
0:通常献立

小千谷小学校 2025-06-12 印刷

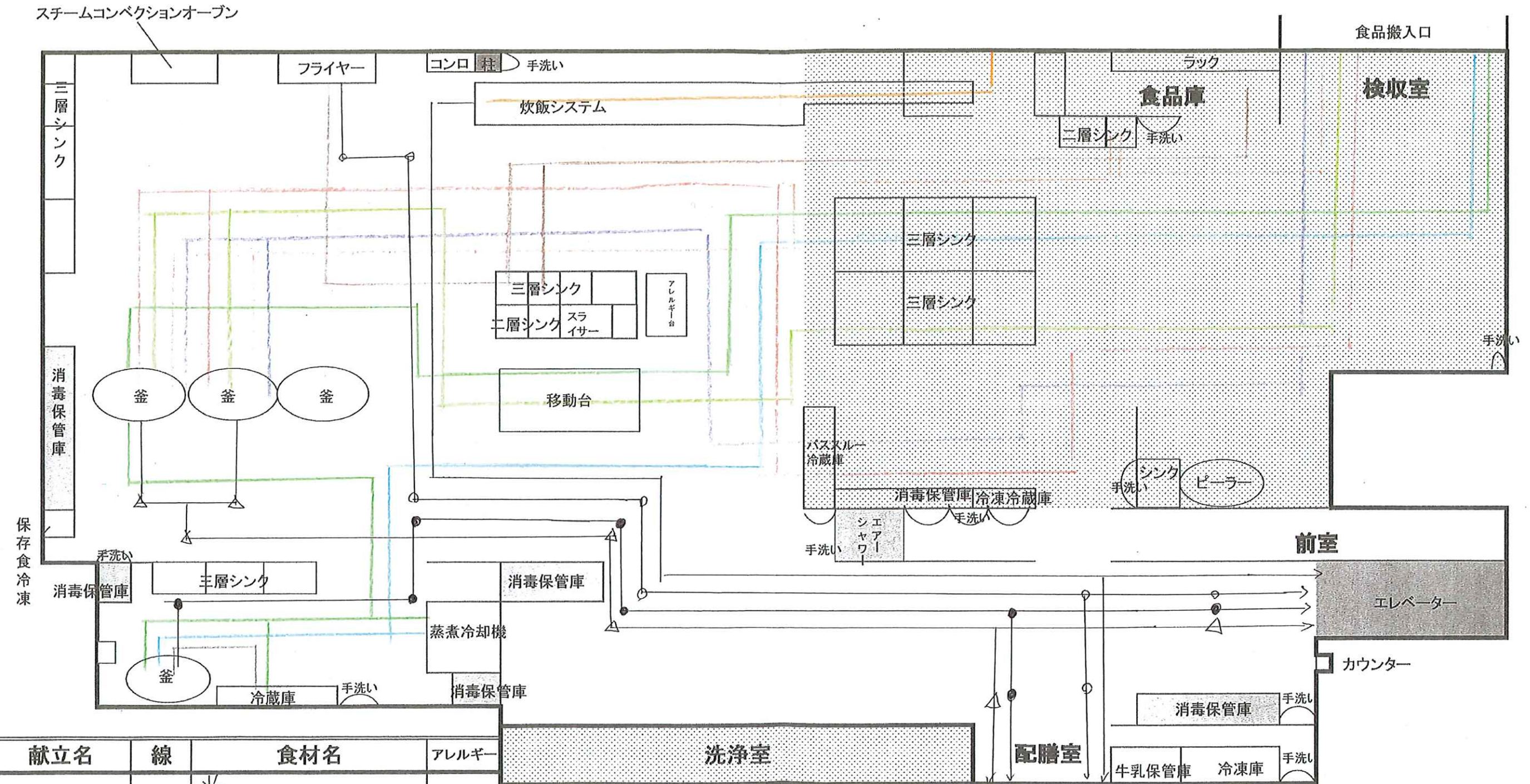
人 数	1 年生	2 年生	3 年生	4 年生	5 年生	6 年生	特別活動	職員室	管理員	給食室	保存食	その他		合計	換算人数	行 事 等	
	104	112	103	99	0	119	19	29	0	11	1	0		597	571.50		
献立名／食品名						内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調 理 方 法 等			
【ごはん】																	
学校給食米							70.00 g	40.01 Kg		40.01 Kg							
【ふっかつR7】																	
★焼きふ(車ふ) 小						5.00	1.03 個	610.00 個		610.00 個		イタミ					
★山崎しょうゆ ゆき							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg							
ゆき本みりん厨房専科							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg							
焼き肉のたれ							7.00 g	4.00 Kg		4.00 Kg		イタミ					
★国内産小麦粉(薄力)丸栄							7.00 g	4.00 Kg		4.00 Kg		イタミ					
水							7.00 g	4.00 Kg		4.00 Kg							
昆布茶							0.08 g	0.05 Kg		0.05 Kg							
★パン粉(乾燥)							8.75 g	5.00 Kg		5.00 Kg		タカノ					
こめ油 築野 (つの)							4.00 g	2.29 Kg		2.29 Kg							
【きゅうりのナムル】																	
きゅうり							25.72 g	15.00 Kg		15.00 Kg		けやき					
もやし							20.79 g	12.00 Kg		12.00 Kg		八百屋					
★ロースハム (千切り)							7.00 g	4.00 Kg		4.00 Kg		肉屋					
白いりごま 波里							1.75 g	1.00 Kg		1.00 Kg		タカノ					
酢							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg							
★山崎しょうゆ ゆき							2.00 g	1.14 Kg		1.14 Kg							
精製三温糖PUK 明治							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg							
日清純正ごま油本胡麻絞り							0.40 g	0.23 Kg		0.23 Kg							
【チゲ風豚汁】																	
★豚モモ肉 (小間切り)							19.25 g	11.00 Kg		11.00 Kg		肉屋					
もやし(2センチカット)							19.25 g	11.00 Kg		11.00 Kg		イタミ					
ごぼう							5.00 g	3.18 Kg		3.18 Kg		八百屋	ささがき				
にんじん							8.49 g	5.00 Kg		5.00 Kg		八百屋	いちょう				
玉葱							19.74 g	12.00 Kg		12.00 Kg		けやき	短冊切り				
こまつな							5.00 g	3.00 Kg		3.00 Kg		八百屋	ななめ				
つきこん							10.00 g	5.00 Kg		5.00 Kg		タカノ					
★味噌 雪 山崎醸造							6.00 g	3.43 Kg		3.43 Kg							
コチュジャン							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg		イタミ	味を見つつ				
酒(長者盛紙パック新潟銘醸)							1.00 g	0.57 Kg		0.57 Kg							
おろししょうが							0.10 g	0.06 Kg		0.06 Kg							
おろしにんにく							0.10 g	0.06 Kg		0.06 Kg							
焼きいりこパック フタバ							3.50 g	20.00 個		20.00 個							
油揚げ							3.50 g	2.00 Kg		2.00 Kg		タカノ					
【牛乳】																	
★飲用牛乳						206.00	1.00 本	595.00 本		590.00 本							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

小千谷小学校 作業動線図

令和 7 年 7 月 7 日 (月)

作成者



献立名	線	食材名	アレルギー
ごはん	—	米	
ぶっかけ	○	鶏	
きゅうりナムル	●	きゅうり、もやし、ハム	
チゲ風豚汁	△	豚肉、キムチ、ごぼう、人参、大根、小松菜、つきん	

献立名	線	食材名	アレルギー
ごはん	—	米	
ぶっかけ	○	鶏	
きゅうりナムル	●	きゅうり、もやし、ハム	
チゲ風豚汁	△	豚肉、キムチ、ごぼう、人参、大根、小松菜、つきん	

- 《汚染度の高い食品》
- 肉…赤
 - 魚…ピンク
 - 卵…黄
- 《汚染させたくない食品》
- 非加熱食品(果物、和え物に入る缶詰・漬物・乾物等)、和え物…青色系

- 《書かなくてよい食材》
- 調味料

- 調理室(非汚染作業区域)
- 調理室・サラダ室(非汚染作業区域)
- 配膳室(非汚染作業区域)

- 検収室(汚染作業区域)
- 食品庫(汚染作業区域)
- 下処理室(汚染作業区域)
- 洗浄室(汚染作業区域)

網かけ

