

		2021年5月14日 (金)		小学校	喫食数 (人)	0
献立名	①	0000:牛乳	⑤			
	②	1008:ちらし寿司 (たけのこあり)	⑥			
	③	5107:さつき汁	⑦			
	④	3794:きゃべつともやしのごま和	⑧			
食品名			修正量	発注量	使用量	可食量
×	① 1E+05:牛乳 飲用	本		0.0	1.0	206.00
米	② 1083:米	Kg		0.0	70.0	70.00
調	1E+05:酢	Kg		0.0	7.0	7.00
調	3003:上白糖	Kg		0.0	7.0	7.00
調	1E+05:塩	Kg		0.0	0.7	0.65
○	10056:しらす干し半乾	Kg		0.0	3.0	3.00
○	6151:たけのこ (水煮)	Kg		0.0	5.0	5.00
力	6212:にんじん (Kg)	Kg		0.0	11.0	10.00
豆	4040:油揚げ	Kg		0.0	8.0	8.00
生	4043:高野豆腐 寿司用	Kg		0.0	3.0	3.00
調	3003:上白糖	Kg		0.0	1.0	1.00
調	1E+05:うす口醤油	Kg		0.0	1.0	1.00
調	1E+05:みりん	Kg		0.0	0.5	0.50
○	9003:刻みのり	袋		0.0	1.0	1.00
松	③ 11141:ふた肉	Kg		0.0	20.0	20.00
豆	4032:豆腐	Kg		0.0	25.0	25.00
力	6084:ごぼう	Kg		0.0	15.0	13.00
○	6257:ふき (ゆで)	Kg		0.0	10.0	10.00
力	6227:葉ネギ	Kg		0.0	4.0	3.00
調	1E+05:こい口醤油	Kg		0.0	1.0	1.00
調	1E+05:うす口醤油	Kg		0.0	2.0	2.00
調	1E+05:酒	Kg		0.0	0.5	0.50
○	10092:削り節	Kg		0.0	2.0	2.00
調	2E+05:水	ℓ		0.0	100.0	100.00
力	④ 6061:キャベツ	Kg		0.0	11.0	10.00
力	6301:太もやし	Kg		0.0	30.0	30.00
○	5020:すりゴマ	Kg		0.0	1.0	1.00
調	1E+05:こい口醤油	Kg		0.0	2.0	2.00
調	3003:上白糖	Kg		0.0	1.0	1.00
※ ちらし寿司の刻みのりは別配缶でお願いします。						

2021年6月28日 (月)

喫食数 (人)

献立名	①	0000:牛乳	⑤				
	②	1202:ミルクパン	⑥				
	③	3226:肉団子のスープ煮 (キャベ	⑦				
	④	3516:ひじきのガーリック炒め	⑧				
業者	食材番号	食品名	扱い単位	発注量	使用量	可食量	金額
メ	1E+05	① 牛乳 飲用	本		1.0	206.0	
パ	1027	② ミルクパン	個		1.0	60.0	
松	11163	③ 豚ミンチ	Kg		30.0	30.0	
力	6153	たまねぎ	Kg		11.0	10.0	
力	6103	しょうが	Kg		0.8	0.8	
調	1E+05	うす口醤油	Kg		0.5	0.5	
調	1E+05	酒	Kg		1.0	1.0	
○	2034	片栗粉	Kg		3.0	3.0	
調	1E+05	塩	Kg		0.3	0.3	
調	1E+05	こしょう	g		0.1	0.1	
調	2E+05	水	ℓ				
○	2040	普通春雨	Kg		8.0	8.0	
力	6061	キャベツ	Kg		44.0	40.0	
力	6212	にんじん (Kg)	Kg		6.0	5.0	
力	8011	生しいたけ	Kg		4.0	3.0	
調	1E+05	うす口醤油	Kg		2.5	2.5	
調	1E+05	塩	Kg		0.4	0.4	
調	1E+05	こしょう	g		0.0	0.0	
調	2E+05	水	ℓ		90.0	90.0	
○	9031	④ ひじき	Kg		2.0	2.0	
○	11183	ベーコン	Kg		2.5	2.5	
○	11185	ショルダーベーコン	Kg		2.5	2.5	
○	6178	とうもろこし (カーネル冷凍)	Kg		5.0	5.0	
力	6245	ピーマン	Kg		6.0	5.0	
力	6224	にんにく 個	個		0.2	0.2	
調	1E+05	オリーブオイル	Kg		0.5	0.5	
調	1E+05	酒	Kg		1.0	1.0	
調	1E+05	こい口醤油	Kg		3.0	3.0	
調	1E+05	こしょう	g		0.0	0.0	
調	1E+05	塩	Kg		0.1	0.1	

※