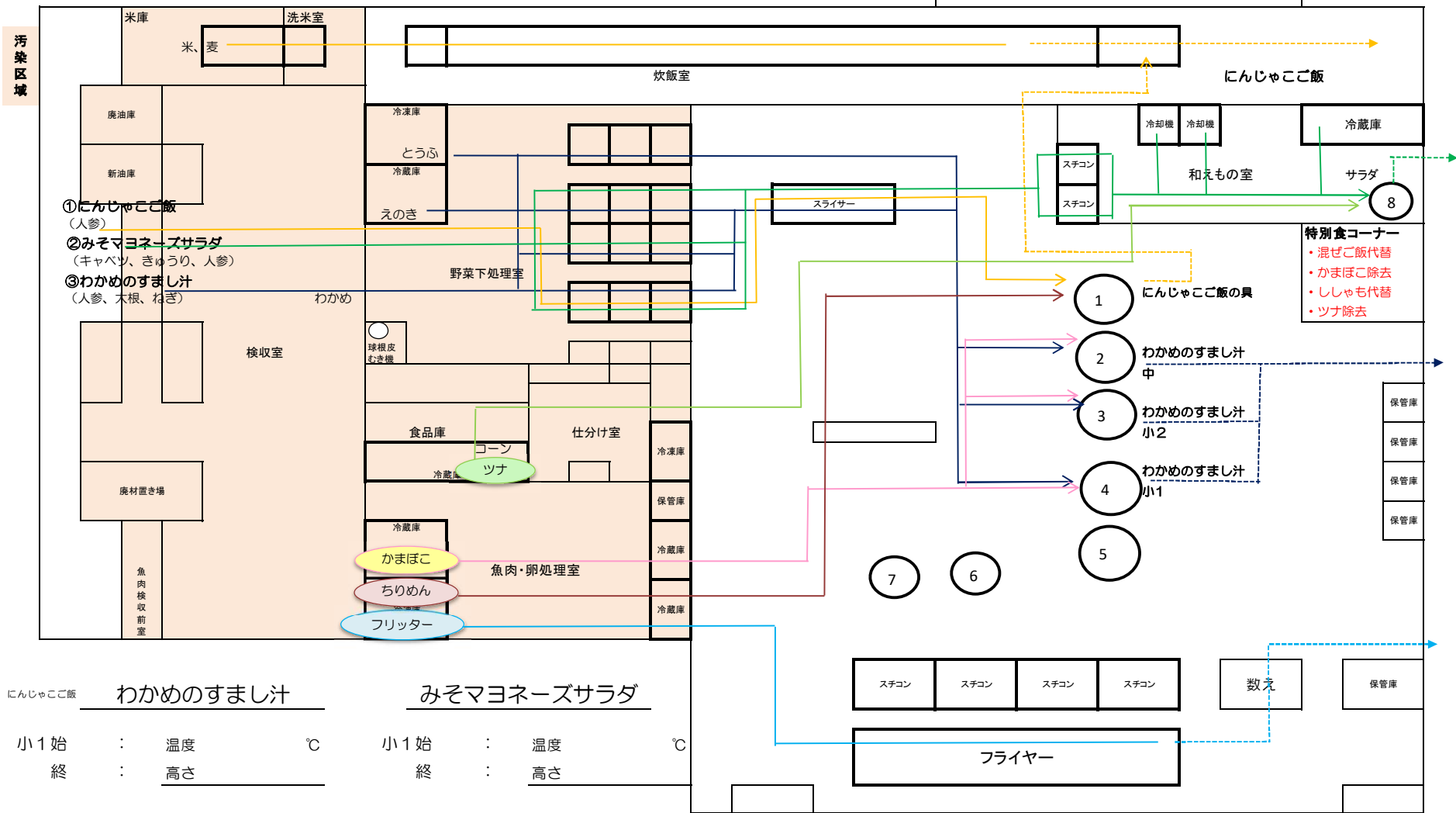


食材動線図

回答補足資料1



にんじゃこご飯		わかめのすまし汁	
小1始	温度	小1始	温度
終	高さ	終	高さ
小2始	温度	小2始	温度
終	高さ	終	高さ
中始	温度	中始	温度
終	高さ	中終	高さ

みそマヨネーズサラダ	
小1始	温度
終	高さ
小2始	温度
終	高さ
中始	温度
終	高さ

混ぜご飯の具	フライヤー	開始時	終了時
始		温度	温度
終		湿度	湿度
温度			

令和 8 年 / 月 22 日 (木)

合志市立学校給食センター

指示書

1月22日(木)  
にんじゃご飯 牛乳  
わかめのすまし汁  
ししゃもフリッター  
みそマヨネーズサラダ

1号車	南ヶ丘丘	合志中
	11:10	→ 11:50
2号車	合志小	合志南小
	11:30	→ 11:35

小学校計  
中学校計

小						
中						
	ごはん パン					
中						
小						
丘						
南						

中は合志中、小は合志小、丘は南ヶ丘小、南は合志南小

小・中 普通配缶

米150k 麦12k 25釜

【にんじゃご飯】	切り方等	小学校	中学校
人参	細干	58 k	
★ちりめん	スチコン	13 k	具85 k
三温糖		7.1 k	一釜3.4 k
濃口しょうゆ		5本600	
酒		1本200	
★いりごま		5 k	
油			
代)一食ゆかり			

【わかめのすまし汁】		小学校	中学校
カットわかめ	水戻し	1 k	0.6 k
冷)豆腐		34 k	20 k
★かまぼこ		17 k	10 k
人参	いちよう☆	18 k	10 k
えのき(チルド)	3回洗	20 k	12 k
大根	いちよう3~5mm	34 k	20 k
ねぎ	4mm	8 k	4 k
薄口しょうゆ		4本600	2本900
濃口しょうゆ		900	500
みりん		1本	1000
出汁昆布		1 k	0.5 k
かつお節		2 k	1 k
水		6杯×2	6杯10L
【ししゃもフリッター】		1個	2個
★ししゃもフリッター		1800 個	1680 個

揚げ油		小学校	中学校
代)れんこん平つくね			
【みそマヨネーズサラダ】		小学校	中学校
キャベツ	3mm	30 k	17 k
きゅうり	3mm	26 k	15 k
人参	細干	6 k	3 k
★ツナ		10 k	6 k
コーンパウチ		3P P	2P P
薄口しょうゆ		800	450
三温糖		350 k	200 k
酢		1000	600
白みそ		1.2 k	0.7 k
キューピーエッグケア		8 k	5 k

にんじゃごはん代替  
(ちりめん・ごま)  
→一食ゆかり

配缶終了時間  
( )

かまぼこ除去

配缶終了時間  
小1 ( )  
小2 ( )  
中 ( )

ししゃも代替  
→れんこん平つくね

揚げ時間  
小開始 ( )  
小終了 ( )  
中開始 ( )  
中終了 ( )

ツナ除去

配缶終了時間  
小1 ( )  
小2 ( )  
中 ( )

一人あたり分量・全体量

令和8年1月22日		木曜日		小	回	中	回	調理場	回	
献立名		にんじゃごはん 牛乳 わかめのすまし汁 ししやもフリッター みそマヨネーズサラダ (ツナ)								
材料名	小学校			中学校			栄養摂取量	小学校	中学校	
	1人数量	総量	総金額	1人数量	総量	総金額				
水稻穀粒(精白うるち)	60	100		72	40		エネルギー K C a l	603	748	
米粒麦	5	10		6	4					
人参(根・皮つき・生)	20	36		26	22		たんぱく質 g	24.3	28.7	
ちりめん	4.5	8		5.8	5					
車糖(三温糖)	2.5	4325		3.3	2739		脂質 g	21.1	26	
こいくちしょうゆ	3.5	6055		4.2	3486					
清酒(普通酒)(上撰)	0.8	1384		1	830		ナトリウム m g	1271	1548	
ごま(いり)	2	3		2.5	2					
なたね油	0.8	1384		1	830		カルシウム m g	407	457	
普通牛乳(飲用)	206	1768個		206	803個		マグネシウム m g	103	126	
カットわかめ(乾)	0.6	1		0.72	0.6		鉄 m g	2.9	3.9	
鉄豆腐Fe-1000	20	25		24	15					
蒸しかまぼこ	10	17		12	10		亜鉛 m g	2.6	3.3	
人参(根・皮なし・生)	10	18		12	10					
えのきたけ	10	20		12	12		ビ タ ミ ン	A ugRE	361	435
大根(根・皮つき・生)	18	34		22	20					
葉ねぎ(生)	5	8		6	4			B 1 m g	0.24	0.28
うすくちしょうゆ	4.5	7785		5.4	4482					
こいくちしょうゆ	0.5	865		0.6	498		B 2 m g	0.44	0.52	
本みりん	1	1730		1.2	996					
だしこんぶ	1	1		1.2	0.5		C m g	16	21	
かつお節	2	2		2.4	1					
水分	100	173000		120	99600		食物繊維 g	3.9	4.7	
							食塩換算 g	3.2	3.9	
ししやもフリッター	39	1800個		52	1680個					
なたね油	3	5190		5	4150					
キャベツ(生)	15	30		18	17					
きゅうり(生)	15	26		18	15					
人参(根・皮・生)	3	6		3.6	3					
ノンドリップツナ	6	10		7.2	6					
コーンパウチ	3	3P		3.6	2P					
うすくちしょうゆ	0.45	778		0.54	448					
車糖(三温糖)	0.2	346		0.24	199					
穀物酢	0.6	1038		0.72	598					
米みそ(甘)	0.7	1.2		0.84	0.7					
キューピーエッグケア	4.6	8		5.5	5					
小計										
消費税										
計										
1人1食当り				1人1食当り						
累計				累計						
平均				平均						
小学校	給食人員		残量		中学校	給食人員		残量		
合志小学校	364				合志中学校	789				
合志南ヶ丘小学校	637				給食センター	30				
合志南小学校	777									
計	1730			k	計	830			k	