

(資料1-1) 厨房機器一覧

品番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(mm)			数 量
			間口	奥行	高さ	
A	<検収室・食品庫>					
1	デジタル台秤	DP-6100GP	370	646	820	2
2	スタッキングカート	STK-800	775	620	800	6
3	粉碎・搬送シンク	ATEL-1575BL-15W	1500	750	850	1
4	検食保存用冷凍庫	SCR-T270B	600	683	1642	1
5	移動式二槽シンク		1800	900	850	1
6	ピーラーシンク		1200	750	600	1
7	ピーラー	OMP-30S(改)	615	705	940	1
8	カートイン式プレハブ冷蔵庫		1700	3000	2450	1
9	カートイン式プレハブ冷凍庫		1800	3000	2500	1
10	ラックカート		1212	536	1546	4
11	シェルフ	P1900-4/LS1820-4	1821	613	1892	1
12	シェルフ	P1900-4/LS1220-4	1212	613	1892	2
13	シェルフ	P1900-4/MS1520-4	1518	460	1892	1
14	冷蔵庫	SRR-F781A	745	800	2000	1
15	カートイン式プレハブ冷蔵庫		1700	3000	2450	1
16	カートイン式プレハブ冷凍庫		1800	3000	2500	1
17	欠番					
18	ラックカート		1212	536	1546	4
19	冷蔵庫	URD-22FM	610	800	1950	1
B	<器具洗浄室1>					
1	移動台		900	600	850	1
2	器具洗浄機	EOK-Z15SA-LT	2760	1145	1870	1
3	移動台		900	600	740	1
4	器具消毒保管機	MCW-40-eT	1750	750	1900	2
C	<野菜類下処理室>					
1	スタッキングカート	STK-800	775	620	800	6
2	移動台		900	750	850	4
3	三槽シンク		2400	750	850	4
4	作業台		900	750	650	4
5	移動シンク		750	750	850	3
6	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1
7	包丁・まな板消毒保管機	KCSK-5-e	550	550	1900	1
8	掃除用具入		500	500	1900	1
9	器具消毒保管機	MCW-20-eT	900	750	1900	1
10	ザル受けカート		750	500	600	2

(資料1-1)厨房機器一覧

品番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(mm)			数 量
			間口	奥行	高さ	
D	<計量室>					
1	スタッキングカート	STK-800	775	620	800	2
2	移動台		1200	600	850	1
3	高速度ミキサー	NDM-400	425	350	990	2
4	台下戸棚		1800	750	850	1
5	デジタル式上皿自動はかり	UDS-1VⅡ-WP-6	242	292	122	2
6	器具消毒保管機	ISC-W30A-E(両面式)	1370	950	1900	1
7	二槽シンク		1500	750	850	1
8	電動缶切機	1000型	230	450	388	1
9	移動台		1500	750	850	1
10	パススルー冷蔵庫	PRD-250RM1-G	755	840	1950	1
E	<魚肉類下処理室>					
1	スタッキングカート	STK-800	775	620	800	2
2	二槽シンク		1500	750	850	2
3	移動台		1200	750	850	2
4	掃除用具入		500	500	1900	1
5	包丁まな板殺菌庫	NK-310D	850	600	1480	1
6	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1
7	移動シンク		750	750	850	2
8	パススルー冷蔵庫	PRD-50RM1A1-G	1490	840	1950	2
9	移動台		1200	750	850	1
F	<米庫・洗米・炊飯室>					
1	昇米機	NKS-239	425	185	3900	1
2	米サイロ	RT-10S	1200	1200	3000	1
3	昇米機	NKS-239	425	185	3900	1
4	エアーコンプレッサー	SLP5D-2T	368	356	515	1
5	自動水圧洗米機	DS-307AL	932	633	1390	1
6	一槽シンク		750	750	850	1
7	オートライマー	EAR2-40R	1300	1000	2800	1
8	連続炊飯機	CRC2-40SR	4388	904	1640	1
9	立体蒸らし装置	ARM2-40R	4120	930	2600	1
10	蒸らしコンベアー	MC-20BT	2000	575	650	1
11	反転飯缶盛付機	TBM2-13CR	2872	1555	1417	1
12	作業コンベアー	HC-204S	2000	475	470	1
13	炊飯釜	RP2-7	635	344	230	35
14	計量・洗米ライン制御盤	KSS-31P	550	250	850	1

(資料1-1) 厨房機器一覧

品 番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(mm)			数 量
			間口	奥行	高さ	
15	炊飯釜・蓋洗浄機	WJ-15SR	3775	940	1330	1
16	炊飯釜・蓋返却コンベアー	CFR-025	2500	575	855	1
17	移動台		1200	600	850	1
18	炊飯釜消毒保管機	MEW-30M	1340	930	1830	1
19	炊飯釜消毒保管機	MEW-20M	940	930	1830	1
20	炊飯釜消毒保管機	MEW-20B	940	930	1830	2
21	移動シンク		1500	900	840	1
22	掃除用具入		500	500	1900	1
23	配缶台車		1200	750	600	2
24	カートイン消毒保管機	CMCK-120DB-eT	2650	2000	1997	1
G	<調理室>					
1	スタッキングカート	STK-800	775	620	800	9
2	移動式二槽シンク		1500	900	850	1
3	移動台		900	750	850	1
4	包丁まな板殺菌庫	KT-53H	850	610	1360	1
5	器具消毒保管機	MCSK-10-e	900	550	1900	1
6	移動台		1400	900	650	2
7	マイコンスライサー	MSI-04	965	655	850	2
8	移動式スライサーシンク		1600	900	850	2
9	移動台		900	750	850	2
10	三槽シンク		2100	750	850	2
11	移動台		1500	750	650	1
12	サイノ目切機	TS-21	490	382	770	1
13	移動式サイノ目切機シンク		1500	750	850	1
14	食材用移動ラック		1350	600	1400	6
15	蒸気回転釜	AS2-50K	1860	1400	870	5
16	蒸気回転釜	AS2-50K	1860	1400	870	2
17	配缶台車		1200	750	600	6
18	スチームコンベクションオーブン	SCOS-2020RH-R	1125	1025	1885	1
19	スチコン用カート	SCOS-2020RH用	680	880	1776	1
20	カートイン消毒保管機	CMC-120DB-eT	2650	2000	1997	1
21	検食保存用冷凍庫	SCR-T270B	600	683	1642	1
22	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1
	冷蔵庫					1
	包丁まな板殺菌庫	DS型	850	600	1430	1

(資料1-1) 厨房機器一覧

品 番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(mm)			数 量
			間口	奥行	高さ	
H	<特別食調理室>					
1	一槽シンク		600	600	850	1
2	コールドテーブル冷蔵庫	NS-M521FFM	1500	600	850	1
3	電磁調理器	CI-96-55T	900	600	850	1
4	作業台		700	600	850	1
5	移動台		900	600	850	1
6	消毒保管庫	HSB-10SPA3-1	900	550	1900	1
7	冷蔵庫					1
I	<器具洗浄室2>					
1	掃除用具入		500	500	1900	1
2	三槽シンク		2400	750	850	1
3	作業台		1200	750	850	
4	器具消毒保管機	MEW-10	540	930	1830	1
J	<和え物室>					
1	真空冷却機	CM-100EM	1350	1620	2375	1
2	真空冷却機	CE-120QX	1260	1485	1790	1
3	冷蔵庫	EED-250RE7	755	800	1950	2
4	器具消毒保管機	MES-10M	940	530	1830	1
5	二槽シンク		1500	750	850	1
6	移動シンク		650	650	850	1
7	電動缶切機	1000型	230	450	388	1
8	移動台		1200	750	850	1
9	回転釜	DGK-60C	1480	1140	825	2
10	移動台		1500	750	850	1
11	配缶台車		1200	750	600	2
12	冷却機能付カートイン消毒保管機	CFPC-20-2(改)	1150	1910	2298	2
13	冷蔵庫	EED-250RE7	755	800	1950	1
14	急速凍結専用庫	FKD-252FMTA5	745	795	1920	2
15	掃除用具入		500	500	1900	1
K	<焼物・揚物室>					
1	移動台		1200	600	850	2
2	連続式電気フライヤー	DESKC-43A-L-X	6020	1825	2355	1
3	スチコン用カート	SCOS-2020RH用	680	880	1776	2

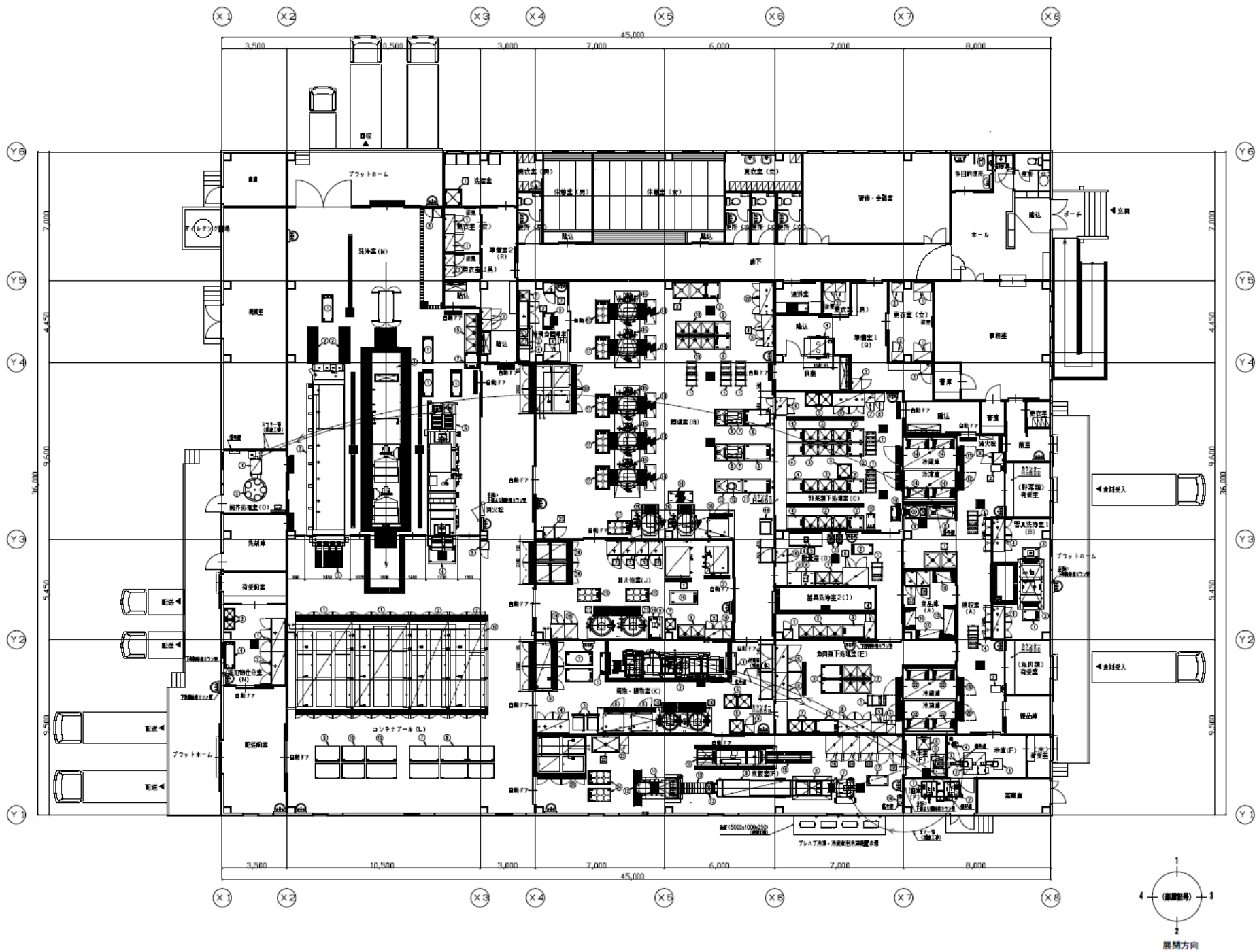
(資料1-1)厨房機器一覧

品番	名 称	規 格 仕 様	外形寸法(mm)			数 量
			間口	奥行	高さ	
4	器具消毒保管機	MCWK-40-eT	1750	750	1900	1
5	移動シンク		750	750	850	3
6	スチームコンベクションオープン	SCOS-2020RH-R	1125	1025	1885	2
7	移動台		1500	750	850	2
8	カートイン消毒保管機	CMC-60DB-e	2650	1000	1997	1
9	掃除用具入		500	500	1900	1
10	ガス回転釜	GHS-30	1426	948	805	2
	包丁まな板殺菌庫	DS型	850	600	1430	1
L	<コンテナプール>					
1	コンテナイン消毒保管機	CMP-33DB-e	3110	4800	2097	2
2	コンテナイン消毒保管機	CMP-23DB-e	2090	4800	2097	2
3	移動式コンベアー		1200	1525	827	1
4	移動台		1500	900	800	1
5	掃除用具入		500	500	1900	1
6	コンテナ		1622	822	1550	2
7	コンテナ		1422	822	1550	5
8	コンテナ		1372	822	1500	13
9	コンテナ		1222	822	1450	6
10	消毒用カート		1500	820	1550	1
11	コンテナ		1622	822	1550	3
M	<洗浄室>					
1	移動台		1500	600	850	4
2	移動式コンベアー		2000	600	877	2
3	カゴごと洗浄機	NAW-PATA64-LS	9900	2265	1780	1
4	コンテナ洗浄システム	NAW-CW-SA	9500	1800	3550	1
5	食缶前処理付洗浄機	NAW-5UWB-LT	7800	1695	2100	1
6	三槽シンク		2100	750	850	1
7	移動台		900	750	850	1
8	掃除用具入		500	500	1900	1
N	<添加物仕分室>					
1	冷凍庫	URD-66FETA1	1790	800	1950	1
2	冷蔵庫	IRD-60RMTA	1790	800	1950	1
3	移動シンク		600	600	850	2
4	移動台		1500	600	850	1

(資料1-1)厨房機器一覽

[illegible]

(資料1-2)厨房機器配置図



(資料2)提供校数及び食数

N0.	学校名	所在地	給食開始時刻	学級数	食数	コンテナ数	配送回収
1	大口小学校	伊佐市大口里1859番地	12:15	14	443食	4	○
2	大口東小学校	伊佐市大口目丸1286番地2	12:20	7	90食	2	○
3	牛尾小学校	伊佐市大口牛尾298番地1	12:15	4	33食	1	○
4	山野小学校	伊佐市大口山野4334番地	12:20	5	47食	1	○
5	平出水小学校	伊佐市大口平出水901番地	12:30	2	43食	1	○
6	羽月小学校	伊佐市大口下殿531番地	12:20	7	144食	2	○
7	羽月西小学校	伊佐市大口田代277番地 2	12:25	4	25食	1	○
8	曾木小学校	伊佐市大口曾木1753番地	12:20	4	43食	1	○
9	針持小学校	伊佐市大口針持4275番地 2	12:25	2	16食	1	○
10	本城小学校	伊佐市菱刈南浦3449番地	12:00	7	64食	2	○
11	南永小学校	伊佐市菱刈南浦1002番地5	12:25	4	16食		○
12	菱刈小学校	伊佐市菱刈前目2013番地	12:25	7	91食	2	○
13	田中小学校	伊佐市菱刈田中1011番地	12:20	7	103食	2	○
14	湯之尾小学校	伊佐市菱刈川北2463番地	12:20	6	58食	1	○
15	大口中央中学校	伊佐市大口篠原746番地 1	12:35	10	378食	3	○
16	菱刈中学校	伊佐市菱刈前目2697番地	12:35	4	134食	2	○
17	本城幼稚園	伊佐市菱刈南浦3470番地 1	11:30	1	10食		○
18	子ども発達支援センターたんぽぽ	伊佐市大口上町46番地 1	11:30	1	43食		-
	合計			96	1,781食	26	

※学級数は、職員室含む（令和7年10月1日推定値）

※伊佐市立学校給食センター食数 約30食/日

資料3 伊佐市立学校給食センター配送・回収計画

【1号車】（2t車）

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 本城小	10:45	11:02	配送	4
本城小 ～ 針持小	11:04	11:19	配送	2
針持小 ～ 曾木小	11:21	11:31	配送	1
曾木小 ～ センター	11:32	11:43	配送	0
センター ～ 大口中央中	11:45	11:58	配送	3
大口中央中 ～ センター	12:00	12:10	配送	0
センター ～ 大口小	13:45	13:58	回収	4
大口小 ～ センター	14:00	14:11	回収	0
センター ～ 針持小	14:13	14:26	回収	1
針持小 ～ 曾木小	14:28	14:41	回収	1
曾木小 ～ 羽月小	14:43	14:51	回収	2
羽月小 ～ センター	14:53	15:01	回収	0

【2号車】（2t車）

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 田中小	10:48	10:57	配送	2
田中小 ～ 菱刈小	10:59	11:12	配送	2
菱刈小 ～ 湯之尾小	11:14	11:26	配送	1
湯之尾小 ～ センター	11:28	11:46	配送	0
センター ～ 菱刈中	11:48	11:58	配送	2
菱刈中 ～ センター	12:01	12:13	配送	0
センター ～ 本城小	13:45	14:01	回収	2
本城小 ～ 湯之尾小	14:03	14:10	回収	1
湯之尾小 ～ 菱刈中	14:12	14:20	回収	2
菱刈中 ～ センター	14:22	14:32	回収	0
センター ～ 菱刈小	14:34	14:45	回収	2
菱刈小 ～ センター	14:47	14:58	回収	0

【3号車】（2t車）

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 大口小	10:51	11:00	配送	4
大口小 ～ センター	11:02	11:09	配送	0
センター ～ 羽月小	11:11	11:21	配送	2
羽月小 ～ 羽月西小	11:23	11:36	配送	1
羽月西小 ～ センター	11:38	11:56	配送	0
センター ～ 大口東小	13:45	13:55	回収	2
大口東小 ～ 大口中央中	13:57	14:07	回収	3
大口中央中 ～ センター	14:09	14:20	回収	0
センター ～ 羽月西小	14:22	14:35	回収	1
羽月西小 ～ センター	14:37	14:50	回収	0

※令和7年10月1日現在の配送・回収計画で変更になる場合があります。

資料3 伊佐市立学校給食センター配送・回収計画

【4号車】(2t車)

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 大口東小	10:55	11:04	配送	2
大口東小 ～ 牛尾小	11:06	11:21	配送	1
牛尾小 ～ 山野小	11:23	11:34	配送	1
山野小 ～ 平出水小	11:36	11:44	配送	1
平出水小 ～ センター	11:46	11:59	配送	0
センター ～ 牛尾小	13:45	14:01	回収	1
牛尾小 ～ 山野小	14:03	14:13	回収	1
山野小 ～ 平出水小	14:15	14:25	回収	1
平出水小 ～ センター	14:27	14:45	回収	0
センター ～ 田中小	14:47	14:55	回収	2
田中小 ～ センター	14:57	15:06	回収	0

【6号車】(軽自動車)

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
センター ～ 本城幼稚園	11:00	11:15	配送	0
本城幼稚園 ～ 南永小	11:17	11:30	配送	0
南永小 ～ センター	11:32	11:55	配送	0
センター ～ 本城幼稚園	13:45	14:00	回収	0
本城幼稚園 ～ 南永小	14:02	14:15	回収	0
南永小 ～ センター	14:17	14:35	回収	0

【5号車】(2t車) 予備車

配送回収区分	出発時刻	到着時刻	種別	コンテナ数
～			配送・回収	

※令和7年10月1日現在の配送・回収計画で変更になる場合があります。

(資料4) 業務負担表

区分	業務内容	市	受託者
開業	調理等業務の開業準備全般	○	○
給食管理	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	給食数等必要な事項の連絡	○	
	実施献立表、調理指示書の作成	○	
	給食費管理業務	○	
	検食の実施・評価	○	
	調理従事者等の個人別健康観察報告書の記入		○
	調理従事者の個人別健康観察報告書の確認	○	○
食材管理	食材の選定・発注・出納事務	○	
	食材の点検・検収	○	○
	食材の保管・在庫管理		○
調理作業	作業工程表、作業動線図の作成・報告		○
	作業工程表、作業動線図の確認	○	
	調理業務（特別給食・アレルギー対応等含む）		○
	調理の検査（中間及び出来上がり検査）	○	
	配缶業務及び食缶のコンテナへの積み込み業務		○
	食器のコンテナへの積み込み		○
	食器・食缶・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	コンテナの洗浄・消毒		○
配送・回収業務	車両の調達	○	
	配送・回収計画の作成・変更	○	
	配送・回収		○
	食器・食缶類のコンテナへの積み込み		○
	コンテナ洗浄消毒		○
	配送車洗浄消毒		○
残菜等の処理	給食残菜の計量		○
	廃棄物の集積・管理		○
	廃棄物の処理	○	
施設等の管理	給食施設の開錠・施錠	○	○
	ボイラー運転管理		○
	給食施設及び設備の日常点検		○
	給食施設及び設備の維持・修繕・更新	○	
	使用物品等の管理・保守		○
業務管理	調理従事者勤務の勤務管理		○
	調理従事者業務分担の決定		○
	調理従事者業務分担の確認	○	
	緊急対応をする場合の指示	○	

(資料4) 業務負担表

区分	業務内容	市	受託者
衛生管理	衛生面の順守事項の作成	○	
	食材料の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具・食器等）の清掃等		○
	調理従事者の衣服等の清潔保持		○
	衛生管理チェックリスト（日常点検票）の作成・報告		○
	調理従事者の腸内細菌検査（月2回）の実施及び報告		○
	調理従事者の腸内細菌検査（月2回）の確認	○	
	保存食及び検査食の保存（原材料及び調理済食品）		○
	生産物賠償責任保険及び施設損害責任保険の加入		○
研修等	調理従事者等に対する研修		○
労働安全衛生	調理従事者の健康管理、定期健康診断の実施及び報告		○
	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

(資料5) 経費負担区分

項目	内容	市	受託者	備考
施設・厨房設備類	建設施設・厨房設備機器及び付帯設備	○		
設備等維持費	施設・厨房設備類・厨房内備品類、メンテナンス・修繕等	○		
厨房内備品類	コンテナ、移動台、作業台、移動シンク、掃除用具入れ、L型運搬車、台秤、残留塩素計、中心温度計、電池等	○		
光熱水費等	電気、ガス、灯油、上水道、農業集落排水（下水）等	○		
厨房内用品	包丁、まな板、ボール、プラスチック類、タライ、番重、スパテラ、すくい網、ひしゃく、計量カップ、金網ザル、乾電池等	○		
	食器、食缶等配膳用品	○		
厨房内消耗品	食器・食缶等洗浄機用洗剤、その他洗浄洗剤、消毒薬等		○	洗剤の承認必要
	DPD剤、ふきん、ペーパータオル、エンボス等使い捨て手袋類、ラップ、ゴミ袋、検食用ビニール袋、スポンジ、たわし等		○	
調理用被服類	作業用白衣、前掛け、短靴、長靴、帽子、マスク、作業用サンダル、爪ブラシ、洗濯洗剤等		○	
雑貨・文房具類、医薬品	従事者用茶器、お茶類、ボールペン等		○	
	消毒薬、火傷薬、湿布薬、緊急絆創膏、包帯等		○	
受託者用事務室休憩室用品類	机、椅子、キャビネット、電話機、ファックス、パソコン、冷蔵庫等		○	
施設付属消耗品備品類	蛍光灯、殺菌灯等施設に付随した消耗品	○		
	更衣室ロッカー、洗濯機等	○		
その他消耗品	清掃・点検用具類、トイレットペーパー等（従事者用）		○	
	清掃・点検用具類、トイレットペーパー等（非従事者用）	○		
	ボイラー関連消耗品類	○		
維持管理費	専門清掃、消毒（施設消毒・害虫駆除・高所およびグリストラップ清掃等）	○		
廃棄物処理費	生ごみ、ダンボール、廃油、一般廃棄物等	○		
配送業務費	車両・各種税金・車検・点検・自賠責保険、任意保険、維持費、燃料費等	○		2tトラック5台、軽1台
食材料費	学校給食分	○		
	従業員の研修分		○	
給食費	従事者喫食分		○	給食実施日は、食するものとする
保険	生産物賠償責任保険等		○	
従事者人件費等	人件費、福利厚生費等		○	
	労働保険、社会保険等		○	
	健康診断、検便等		○	

◎市負担区分であっても、受託者の過失により破損した備品類の修繕または新規購入は、受託者の負担とする。

※休憩室等に備え付けてある備品については使用して差し支えない。但し、新規購入については受託者負担とする。

※開業準備費の試作用食材費は受託者の負担とする。

小	1 年	2 年	3 年		4 年		5 年		6 年			幼	た	職員	他	合計	換算人			
	193	164	192		202		11		46			0	0	108		1340	1366.6			
中	1 年	2 年	3 年		職員	他	合計	増減												
	161	167	170		11	7	516													
料理名／食品名				納品	アレルギー	切り方	小学校							中学校						
							一人分	単位	使用量	単位	発注量	単位	盗割	一人分量	単位	使用量	単位	発注量	単位	盗割なし
[牛乳]																				
☆牛乳（２００cc）				乳		1	本	1340	本	1340	本		1	本	516	本	516	本		
[（麦ごはんR３）]																				
いさひのひかり(精白米)						73	g	100.59	Kg	101	Kg		87.6	g	45.2	Kg	46	Kg		
★精麦						7	g	9.65	kg	10	kg		8.4	g	4.33	kg	5	kg		
★強化米						0.14	g	0.19	Kg	0.19	Kg		0.17	g	0.09	Kg	0.09	Kg		
[金山ねぎみそ汁]																				
★絹厚揚げ						15	g	20.67	Kg	21	Kg	10.5 ×2	18.75	g	9.68	Kg	10	Kg		
はくさい				スラ2cm		15	g	21.99	Kg	22	Kg	11 ×2	18.75	g	10.29	Kg	10.00	Kg		
だいこん				いちょう5mm		15.00	g	22.97	Kg	23.00	Kg	11.5 ×2	18.75	g	10.75	Kg	11.00	Kg		
じゃがいも				いちょう1cm		20.00	g	30.62	Kg	31.00	Kg	15.5 ×2	25.00	g	14.33	Kg	14.00	Kg		
★カットえのき						8.00	g	11.02	kg	11.00	kg	5.5 ×2	10.00	g	5.16	kg	6.00	kg		
玉ねぎ				乱6mm		10.00	g	14.66	Kg	15.00	Kg	7.5 ×2	12.50	g	6.86	Kg	7.00	Kg		
人参				いちょう3mm		15.00	g	21.30	Kg	21.00	Kg	10.5 ×2	18.75	g	9.97	Kg	10.00	Kg		
金山ねぎ				輪切5mm		5.00	g	7.66	Kg	8.00	Kg	4 ×2	6.25	g	3.58	Kg	4.00	Kg		
★麦みそ						11.00	g	15.16	kg	16.00	kg	8 ×2	13.75	g	7.10	kg	7.00	kg		
★おからパウダー						1.50	g	2.07	Kg	2.00	Kg	1 ×2	1.88	g	0.97	Kg	1.00	Kg		
★煮干し（中）だし用						3.00	g	4.13	Kg	4.00	Kg	2 ×2	3.75	g	1.94	Kg	2.00	Kg		
[いわしのかば焼き]																				
いわし開き粉付き40g				魚		1.00	枚	1340.00	枚	1360	枚									
いわし開き粉付き50g				魚								1.00	枚	516.00	枚	520	枚			
なたね油						5.00	g	6.89	Kg	0.42	缶		6.00	g	3.10	Kg	0.19	缶		
★濃口醤油				たれ加熱		2.50	g	3.44	Kg	1.70	本		3.00	g	1.55	Kg	0.80	本		
★中双糖						2.50	g	3.44	Kg	3.44	Kg		3.13	g	1.62	Kg	1.62	Kg		
★本みりん						2.70	g	3.72	Kg	2.07	本		3.30	g	1.70	Kg	0.95	本		
★おろし生姜 無添加						0.80	g	1.10	Kg	1.10	Kg		1.00	g	0.52	Kg	0.52	Kg		
★いりごま（白）				ごま		1.50	g	2.07	kg	2.00	kg		1.88	g	0.97	kg	1.00	kg		
★純正ごま油						0.40	g	0.55	kg	0.33	本		0.50	g	0.26	kg	0.16	本		
水						2.70	g	3.72	Kg	4.00	Kg		3.24	g	1.67	Kg	2.00	Kg		
[塩昆布和え（添え）]											小中合計・計量配付									
キャベツ(副食)				スラ5mm		10.00	g	16.20	Kg	16.00	Kg	24.00	Kg	12.50	g	7.59	Kg	8.00	Kg	
きゅうり(副食)				輪切3mm		20.00	g	28.12	Kg	28.00	Kg	41.00	Kg	25.00	g	13.16	Kg	13.00	Kg	
★ささめ(塩昆布)				非加熱		0.50	g	0.69	kg	1.00	kg	2.00	kg	0.63	g	0.33	kg	1.00	kg	
★純正ごま油				非加熱		0.20	g	0.28	kg	0.17	本	0.25	本	0.25	g	0.13	kg	0.08	本	
[節分豆]																				
二色節分大豆				添加物室		1.00	個	1340.00	個	1284	個		1.00	個	516.00	個	516	個		
(小・中のみ)				数える																
							</													

--	--