

新港学校給食センター 納入食材一覧(参考)

6月30日

品名	数量	単位	備考
なたね油	1	本	1.8L/本
人参	120	kg	
ムキ玉葱	160	kg	
キャベツ	258	kg	
人参	48	kg	
ムキ玉葱	55	kg	
人参	48	kg	
根深ねぎ	48	kg	
キャベツ	86	kg	
ムキ玉葱	46	kg	
赤ピーマン	22	kg	
クリスタルライス	46	kg	
こしょう 白、粉	2	缶	400g/缶
こめ アルファ化米	320	kg	
菜種白絞油キャノーラ油	40	缶	18L/缶
おろしにんにく	1	kg	
ソオイルオニオントレッシング	32	kg	
三温糖	1	袋	30kg/袋
食塩	1	袋	25kg/袋
大豆水煮レトルト	66	kg	
豆板醤	2	本	1kg/本
豆板醤	2	本	1kg/本
冷凍生揚げ 10g	295	kg	
おろし生姜	5	kg	
おろし生姜	2	kg	
こいくちしょうゆ	4	缶	18L/缶
冷凍ホールコーン	64	kg	
和風だしの素	2.5	kg	
和風だしの素	1.5	kg	
(水煮)ぜんまい(カット)	68	kg	
(白)炒りごま	7	kg	
(冷凍)いんげん	20	kg	
ごま油	1	本	1.8L/本
ごま油	3	本	1.8L/本
みりん 本みりん	5	本	1.8L/本
みりん 本みりん	5	本	1.8L/本
みりん 本みりん	3	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	36	kg	
切干大根	36	kg	
冷凍むき枝豆	25	kg	
冷凍むき枝豆	64	kg	
えのきたけ 生	50	kg	
ムキ玉葱	184	kg	
根深ねぎ	24	kg	
根深ねぎ	35	kg	
豚もも肉短冊	115	kg	
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
(冷凍)チキンブイヨン	46	kg	
ホキのアーモンドフライ	4640	個	
さつま揚げ カット	23	kg	
焼きししゃも	9220	尾	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター 納入食材一覧(参考)

7月1日

品名	数量	単位	備考
飲用牛乳	77	本	
つきこんにやく カット	23	kg	
りよくとうもやし	50	kg	
ヨークヨーグルトBコース	4611	個	
豚もも肉小間	66	kg	
豚もも肉千切	90	kg	
(冷凍)チキンブイヨン	46	kg	
ホキのアーモンドフライ	4670	個	
さつま揚げ カット	23	kg	
ししゃも	9290	尾	
なたね油	1	本	1.8L/本
ムキ玉葱	55	kg	
人参	48	kg	
根深ねぎ	48	kg	
キャベツ	86	kg	
ムキ玉葱	46	kg	
赤ピーマン	22	kg	
人参	120	kg	
ムキ玉葱	160	kg	
キャベツ	260	kg	
人参	48	kg	
クリスタルライス	46	kg	
こめ アルファ化米	320	kg	
おろしにんにく	1	kg	
ソノイルオニオントレッシング	32	L	
大豆水煮レトルト	66	kg	
豆板醤	2	本	1kg/本
豆板醤	2	本	1kg/本
冷凍生揚げ 10g	300	kg	
おろし生姜	2	kg	
おろし生姜	5	kg	
冷凍ホールコーン	64	kg	
和風だしの素	2.5	kg	
和風だしの素	1.5	kg	
(水煮)ぜんまい(カット)	68	kg	
(白)炒りごま	7	kg	
(冷凍)いんげん	20	kg	
ごま油	3	本	1.8L/本
ごま油	1	本	1.8L/本
みりん 本みりん	3	本	1.8L/本
みりん 本みりん	5	本	1.8L/本
みりん 本みりん	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	37	kg	
切干大根	36	kg	
冷凍むき枝豆	64	kg	
冷凍むき枝豆	25	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター 納入食材一覧(参考)

7月2日

品名	数量	単位	備考
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
つきこんにやく カット	23	kg	
りよくとうもやし	50	kg	
ヨークヨーグルトAコース	4640	個	
豚もも肉千切	90	kg	
豚もも肉小間	66	kg	
(冷凍)チキンブイヨン	60	kg	
紫いか短冊	60	kg	
ムキエビ(L)100/200	60	kg	
ちくわ磯辺天ぷら	9320	個	
ハンバーグ(ポークとチキン)	4610	個	
だしパック	7	kg	
ムキ玉葱	185	kg	
人参	48	kg	
馬鈴薯	205	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	40	kg	
ムキ玉葱	23	kg	
ムキ玉葱	138	kg	
人参	72	kg	
カクテルゼリー	115	kg	
かんぴょう(カット)	9	kg	
パインチビット缶	25	缶	3kg/缶
みかん缶	65	缶	3kg/缶
黄桃缶ダイスカット缶	26	缶	3kg/缶
三温糖	1	袋	30kg/袋
小袋マーガリン	4579	個	
白いんげん豆ペースト	138	kg	
冷凍刻み油揚げ	36	kg	
コーンペースト	46	kg	
中濃ソース	7	本	1.8L/本
白ワイン	8	本	1.8L/本
白ワイン	5	本	1.8L/本
トマトケチャップ缶	11	缶	3kg/缶
トマトピューレー	8	缶	3kg/缶
みりん 本みりん	1	本	1.8L/本
りんごダイス缶	52	缶	3kg/缶
清酒	5	本	1.8L/本
赤みそ	28	kg	
脱脂粉乳	18	kg	
白すりごま	18	kg	
白みそ	28	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター 納入食材一覧(参考)

7月3日

品名	数量	単位	備考
厚切り食パン	77	食	60g/食
飲用牛乳	77	本	
普通牛乳	206	L	
えのきたけ	30	kg	
こまつな	50	kg	
りよくとうもやし	175	kg	
本しめじ	30	kg	
パセリ	2	kg	
生クリーム	5	本	1L/本
(冷凍)チキンブイヨン	60	kg	
魚めん	68	kg	
紫いか短冊	60	kg	
さば みそ煮	4690	個	
ハンバーグ(ポークとチキン)	4670	個	
なたね油	1	本	1.8L/本
だしパック	7	袋	1kg/袋
なたね油	1	本	1.8L/本
ムキ玉葱	23	kg	
ムキ玉葱	138	kg	
人参	72	kg	
人参	72	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	72	kg	
カクテルゼリー	115	kg	
パインチビット缶	25	缶	3kg/缶
みかん缶	66	缶	3kg/缶
ムキエビ(L)100/200	60	kg	
黄桃缶ダイスカット缶	26	缶	3kg/缶
細切昆布	18	kg	
小袋マーガリン	4640	個	
凍り豆腐 細切り	4	kg	
白いんげん豆ペースト	138	kg	
冷凍豆腐	138	kg	
こいくちしょうゆ	4	缶	18L/缶
コーンペースト	46	kg	
中濃ソース	7	本	1.8L/本
白ワイン	8	本	1.8L/本
白ワイン	5	本	1.8L/本
和風だしの素	1	kg	
(冷凍)里芋2S	46	kg	
花ふ	4	kg	
トマトケチャップ缶	11	缶	3kg/缶
トマトピューレー	8	缶	3kg/缶
りんごダイス缶	53	缶	3kg/缶
乾燥わかめ	4	kg	
清酒	5	本	1.8L/本
脱脂粉乳	18	kg	
冷凍むき枝豆	22	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。

新港学校給食センター 納入食材一覧(参考)

7月4日

品名	数量	単位	備考
白飯	77	食	220g/食
飲用牛乳	77	本	
普通牛乳	208	L	
本しめじ	30	kg	
パセリ	2	kg	
えのきたけ	56	kg	
アセロラゼリーBコース	4656	個	
生クリーム	5	本	1L/本
豚もも肉千切	46	kg	
鶏もも肉小間	90	kg	
(冷凍)チキンブイヨン	92	kg	
魚めん	68	kg	
さば みそ煮	4670	個	
なすのミートソースグラタン	4690	個	
なたね油	1	本	1.8L/本
だしパック	7	kg	
なたね油	1	本	1.8L/本
なたね油	1	本	1.8L/本
人参	72	kg	
根深ねぎ	24	kg	
人参	72	kg	
人参	96	kg	
キャベツ	230	kg	
人参	38	kg	
こしょう 白、粉	3	缶	400g/缶
フレンチドレッシング 乳化型	37	kg	
冷凍 アスパラ カット	114	kg	
おろしにんにく	1	kg	
細切昆布	18	kg	
凍り豆腐 細切り	4	kg	
冷凍豆腐	138	kg	
白ワイン	5	本	1.8L/本
冷凍ポイルポテト1/4カット	162	kg	
和風だしの素	1	kg	
(冷凍)里芋2S	46	kg	
花ふ	4	kg	
乾燥わかめ	4	kg	
清酒	5	本	1.8L/本
冷凍むき枝豆	22	kg	
冷凍むき枝豆	46	kg	

※食材の納入量等は、メニューによって異なる。上記は参考として示すものである。