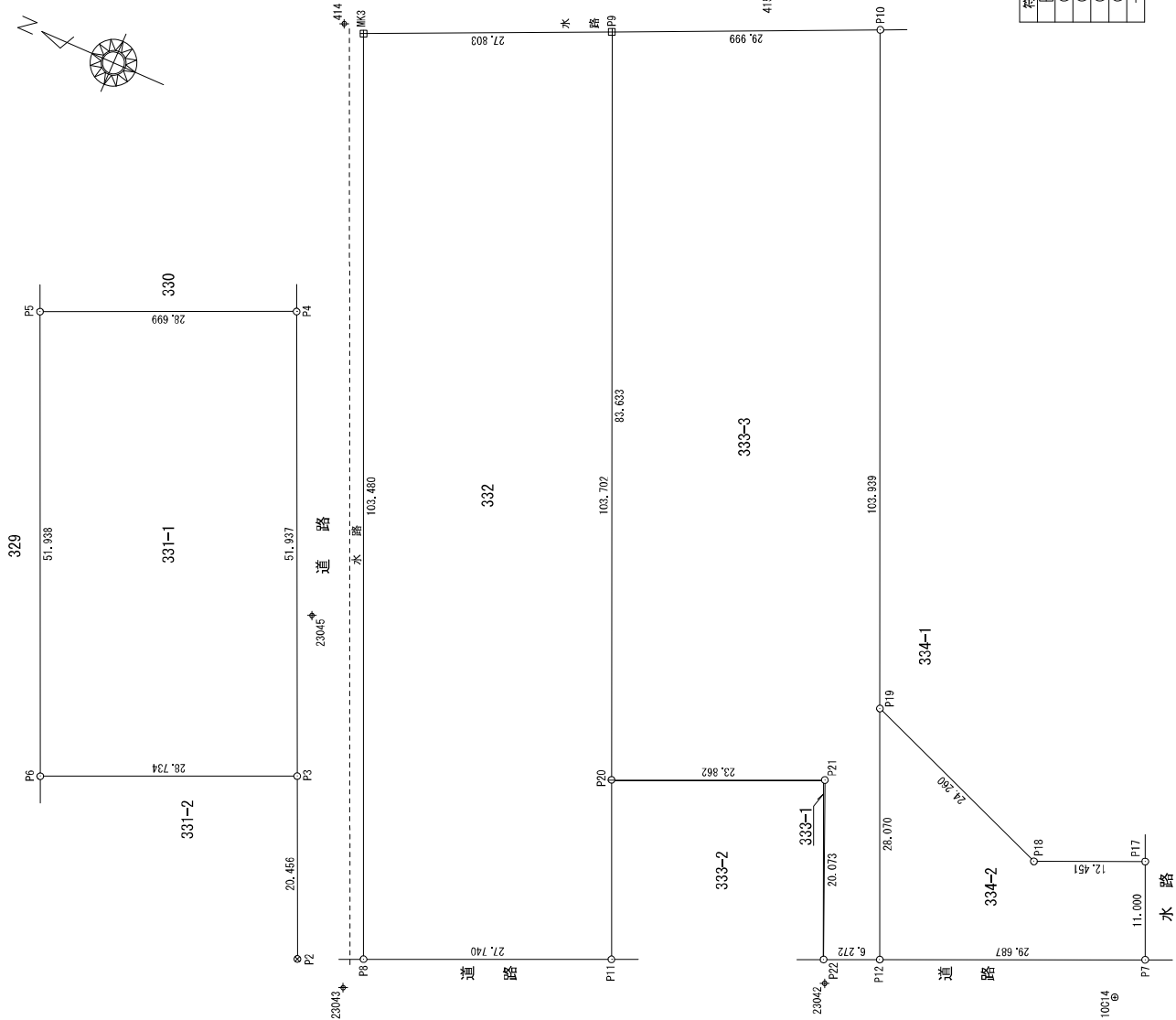
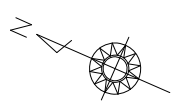


# 位置図



15,000





座標求積表

地番	331-1		$X_n \cdot (Y_{n+1} - Y_{n-1})$		距離
N.O	X <sub>n</sub>	Y <sub>n</sub>	X <sub>n</sub>	$(Y_{n+1} - Y_{n-1})$	
P6	-103928.210	-12435.416	-3744429.478090		51.938
P5	-103907.354	-12387.849	-6139781.640506		28.699
P4	-103933.638	-12376.327	3744625.043502		51.937
P3	-103954.526	-12423.878	6142568.866814		28.734
	合計	合計	2982.911720		
	合計面積	登記面積	1491.4558600		
			1491.45	m	m

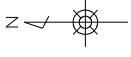
地番	332		$X_n \cdot (Y_{n+1} - Y_{n-1})$		距離
N.O	X <sub>n</sub>	Y <sub>n</sub>	X <sub>n</sub>	$(Y_{n+1} - Y_{n-1})$	
P8	-103968.528	-12439.665	-8701001.559284		103.480
MK3	-103928.026	-12344.872	-11029485.687276		27.803
P9	-103953.414	-12333.539	8696653.310832		103.702
P11	-103994.948	-12428.560	11036567.851448		27.740
	合計	合計	5753.615740		
	合計面積	登記面積	2876.8078700		
			2876.80	m	m

地番	333-3		$X_n \cdot (Y_{n+1} - Y_{n-1})$		距離
N.O	X <sub>n</sub>	Y <sub>n</sub>	X <sub>n</sub>	$(Y_{n+1} - Y_{n-1})$	
P20	-103968.910	-12410.171	-6974091.988250		83.633
P9	-103953.414	-12333.539	-8237300.366800		28.989
P10	-103960.808	-12321.311	8634486.872680		103.939
P12	-104022.439	-12416.549	10168089.388811		6.272
P22	-104016.692	-12419.060	-1857505.987020		20.073
P21	-104006.775	-12400.614	-924534.000975		23.862
	合計	合計	5273.917606		
	合計面積	登記面積	2636.8568030		
			2636.95	m	m

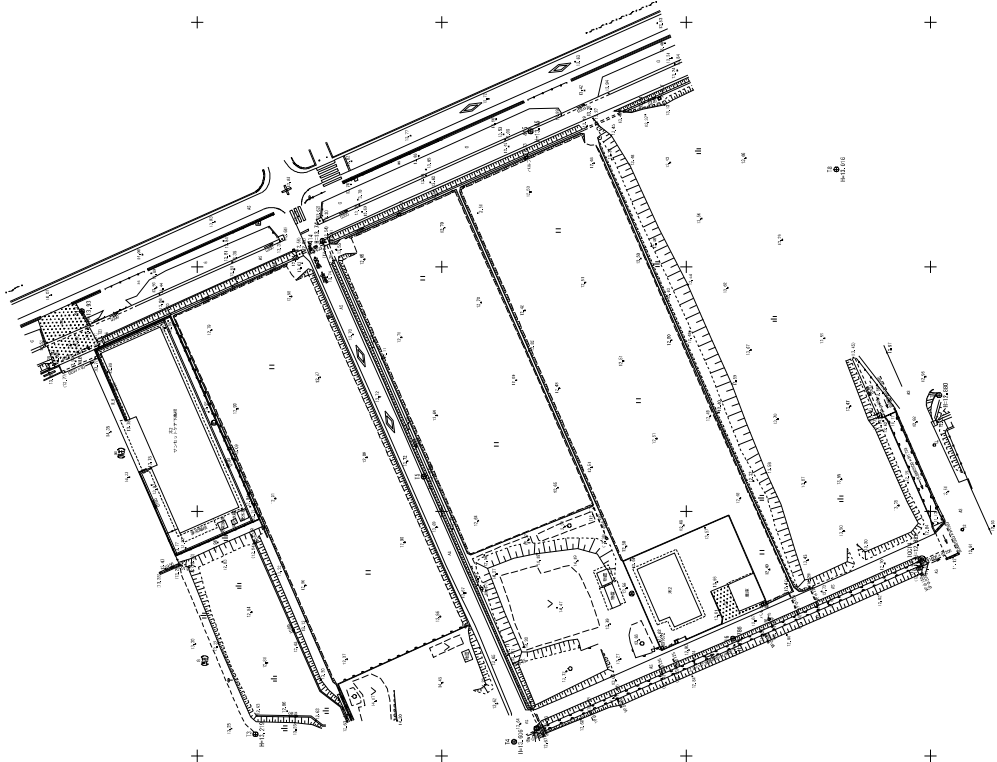
地番	334-2		$X_n \cdot (Y_{n+1} - Y_{n-1})$		距離
N.O	X <sub>n</sub>	Y <sub>n</sub>	X <sub>n</sub>	$(Y_{n+1} - Y_{n-1})$	
P12	-104022.439	-12416.549	-1439150.443655		28.070
P19	-104011.196	-12380.829	-1768006.896884		24.200
P18	-104033.827	-12399.570	390791.05212		12.451
P17	-104045.236	-12394.585	530006.427184		11.000
P7	-104049.643	-12404.664	2285346.356852		29.687
	合計	合計	947.304799		
	合計面積	登記面積	473.6523995		
			473.65	m	m

符号	境界線の種類
田	コンクリート杭
⊗	金属鉄
⊙	刻印杭
○	木杭
⊕	街区多角点
⊙	多角点

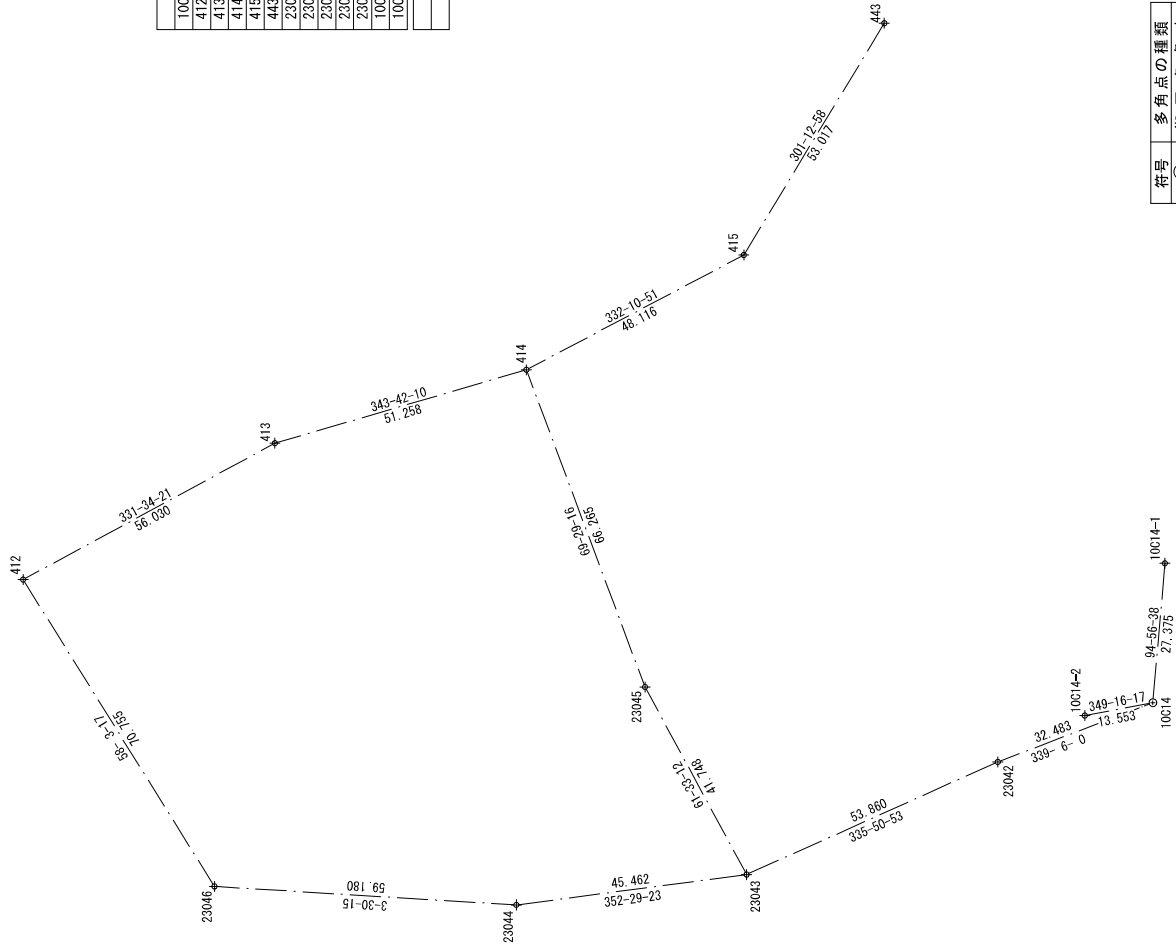
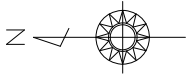
作成年月日 令和6年2月13日  
 所在 豊明市雀掛町下高根 地内  
 図面の名称 地積測量図  
 縮尺 S=1:500  
 備考  
 愛知県豊明市新田町子持松3番地9  
 公事社団法人愛知県公共職託登記土地家屋調査士協会  
 社員土地家屋調査士 三浦啓一  
 Tel(0562)92-4100 Fax(0562)92-5652



杏樹町下高根



工事名	調布駅南口駅前地区再開発事業（第1期）
番線名	調布駅南口駅前地区再開発事業（第1期）
工事箇所	杏樹町下高根地区
名称	現況平面図
縮尺	1:500
図面番号	全 1 葉中の内 1
製 明 市	豊 明 市



座標一覧

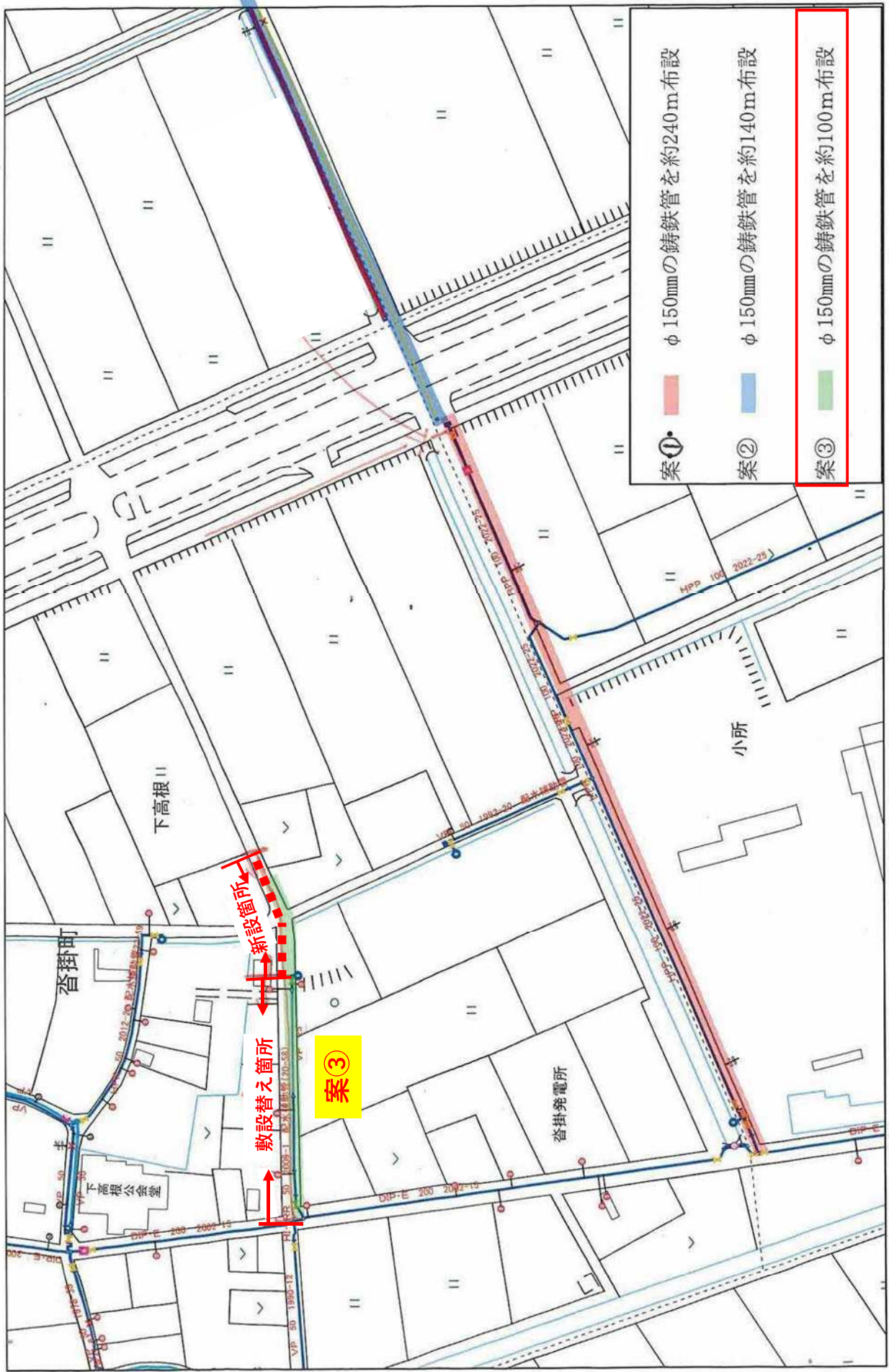
点名	X座標	Y座標
10014	-104048.213	-12409.861
412	-103827.144	-12385.772
413	-103876.418	-12359.099
414	-103925.616	-12344.715
415	-103968.171	-12322.260
443	-103995.648	-12276.919
23042	-104017.867	-12421.449
23043	-103968.722	-12443.486
23044	-103923.650	-12449.428
23045	-103948.836	-12406.779
23046	-103864.581	-12445.811
10014-1	-104050.572	-12382.588
10014-2	-104034.897	-12412.384

測地系	世界測地系 (W)
縮尺係数	0.999902

符号	多角点の種類
⊕	街区多角点
⊙	多角点

作成年月日	令和6年2月13日
所在	豊明市沓掛町下高根 地内
図面の名称	多角点網図
縮尺	S=1:1000
備考	
愛知県豊明市新田町持松3番地9 公任社団法人愛知県公共職託登記士地家屋調査士協会 社員 土地家屋調査士 三浦 啓一 Tel (0562) 92-4100 Fax (0562) 92-5652	

資料 2 上水道敷設状況図



1:1,500 ※上水道の整備について、現時点では案③による整備を想定しているが、詳細は選定事業者にて上水道管理者と協議して決定する

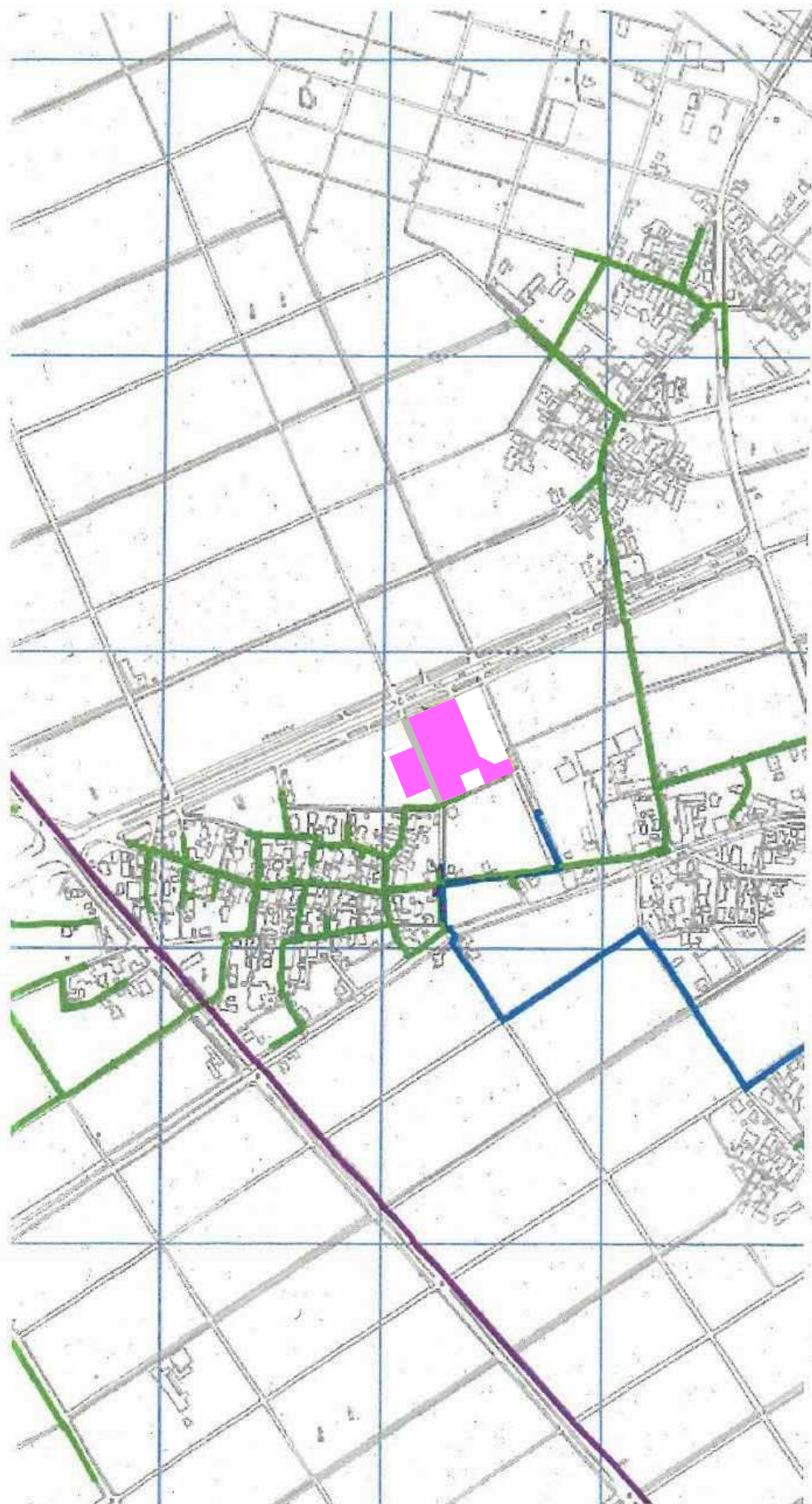


資料3 排水路敷設状況図





資料4 ガス管敷設状況図



凡例

低圧管



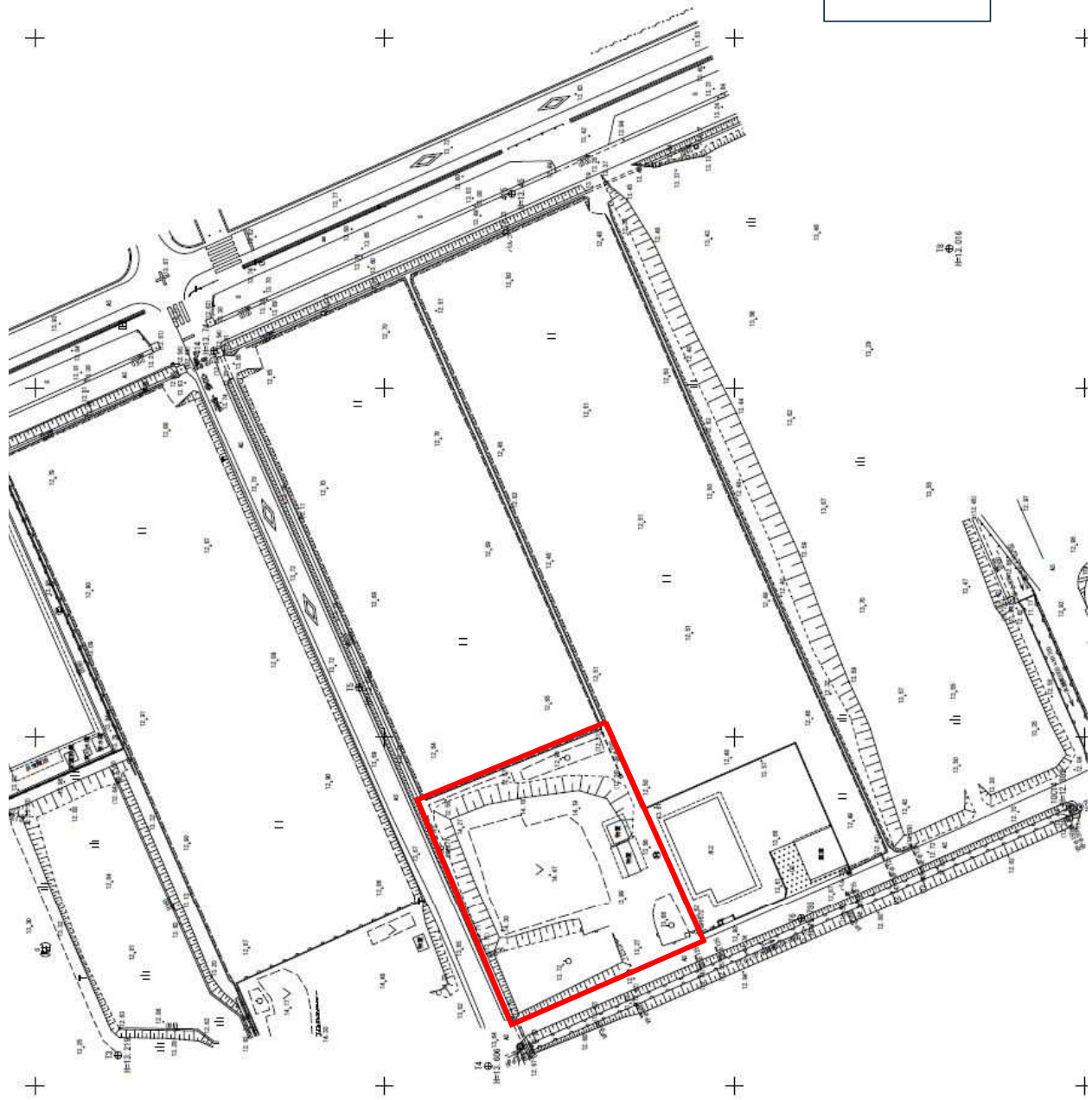
中圧管



本事業用地



資料 6 地中埋設物の含有箇所



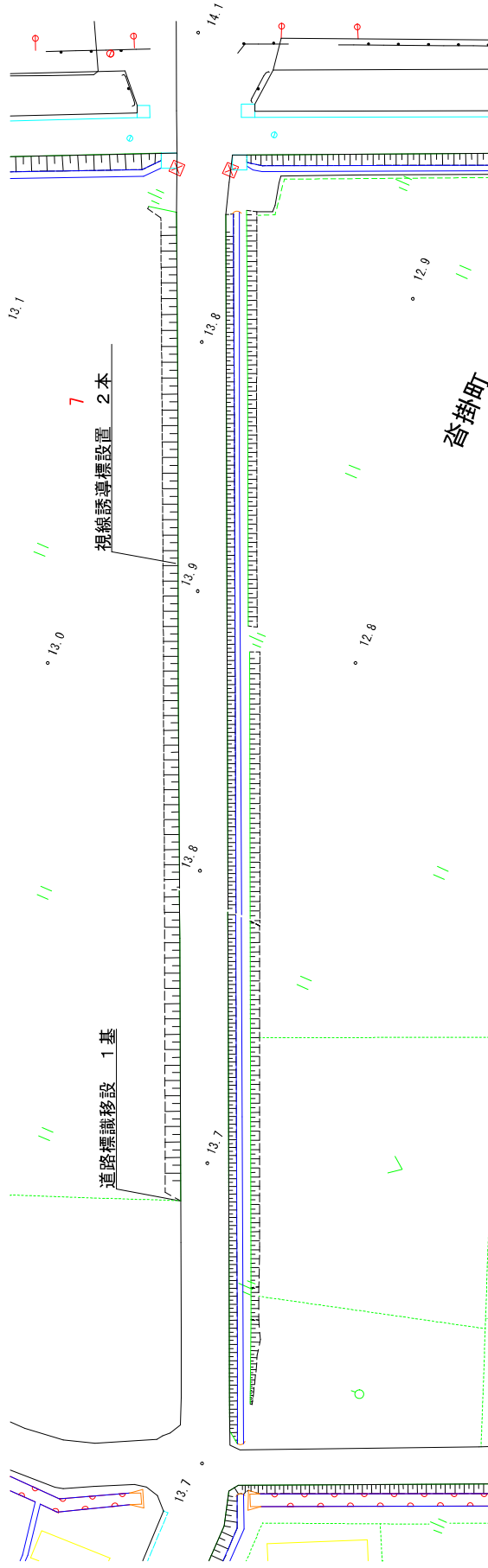
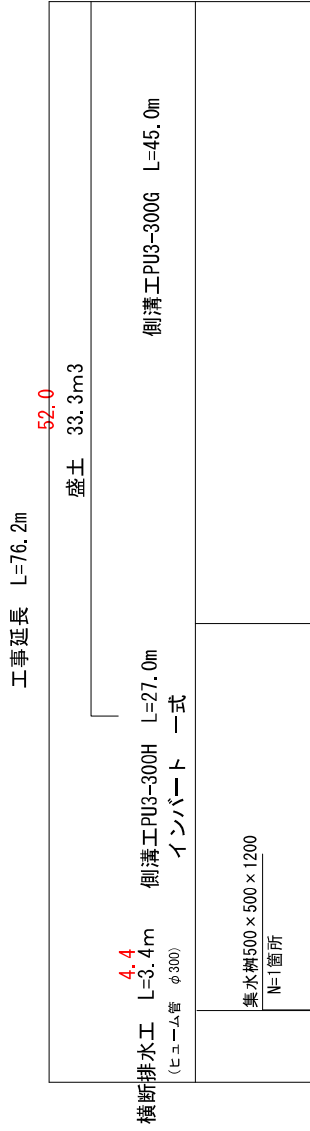
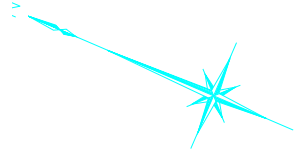
凡例

地中埋設物の  
含有箇所





資料7 市道沓掛南120号の道路拡幅計画図（北側）



37.00	11.00	10.00	9.00	8.00
勾配	9.940	9.986	9.972	10.035
高	9.949	9.972	9.972	9.972
高	9.949	9.972	9.972	9.972
高	9.940	9.986	9.972	10.035
	8.875	8.957	9.003	9.020
	L=27.0m	L=33.0m	L=12.0m	
	L=0.30%	L=0.14%	L=0.14%	

工事名

## 資料8 配送校の給食時間及び配送回収時間

令和6年現在

学校名	日程	給食時間	備考
豊明小学校	A日課	12:20~13:05	通常
	B日課	12:00~12:45	不定期
	特別日課	12:25~13:10	不定期
中央小学校	A 日程	12:30~13:15	通常
	B 日程	12:10~12:55	月に数回、行事日等
栄小学校	A 日程	12:30~13:15	通常
	B 日程	12:10~12:55	40分授業
沓掛小学校	A 日程	12:20~13:10	通常
	B 日程	12:00~12:50	40分授業のとき
大宮小学校	A 日程	12:25~13:10	通常
	B 日程	12:05~12:50	会議日等
三崎小学校	A日課	12:20~13:05	通常
	B日課	12:00~12:45	
舘小学校	普通 日程	12:20~13:05	通常
	特別 日程	12:05~12:50	教育相談等学校行事のある日
二村台小学校	A 日程	12:25~13:15	通常
	C 日程	12:05~12:55	会議・研修日など
豊明中学校	月曜日課	12:30~13:05	月曜日
	A日課	12:35~13:10	通常
	B日課	12:15~12:50	委員会日や冬季等
栄中学校	A 日程	12:35~13:20	通常
	B 日程	12:15~13:00	会議、行事前等
沓掛中学校	A 日程	12:30~13:15	通常
	B 日程	12:10~12:55	適宜
	相談B日程	12:25~13:10	適宜

## 令和5年度 配送・回収計画

中央調理場

標準タイム

( ) は学校到着時間

「配送」	コース	第1便	第2便	第3便
	A	沓掛中学校 (11:04)	沓掛小学校(11:28) フレひま勅使(11:36)	
B	豊明中学校 (11:04)	豊明小学校 (11:27)	中央小学校 新棟(11:43) 旧棟(11:47)	

「回収」	コース	第1便	第2便	第3便
	A		沓掛小学校(13:35) フレひま勅使(13:43)	沓掛中学校 (14:09)
B	中央小学校 新棟(13:21) 旧棟(13:29)	豊明小学校 (13:43)	豊明中学校 (14:03)	

栄調理場

「配送」	コース	第1便	第2便	第3便
	A	大宮小学校 (11:06)	栄小学校 (11:21)	舘小学校 (11:37) フレひま栄 (11:45)
B	三崎小学校 (11:10)	二村台小学校 (11:35)	(栄中学校)※ (11:25)	

「回収」	コース	第1便	第2便	第3便
	A	栄小学校 (13:29)	舘小学校 (13:44)	三崎小学校 (14:03)
B	二村台小学校(13:39) フレひま栄 (13:55)	大宮小学校 (14:09)	(栄中学校)※ (13:25)	

※現在、栄中学校は栄調理場から直接地下通路を使って配膳しているが、地下通路の封鎖工事に伴い、令和7年度（具体的な開始時期は未定）から他校と同様に配送に変更となる。



**資料9 配送車両の概要および配送校のプラットホーム等に関する情報**

1) 各配送校のプラットホーム・配膳室に関する情報

※概ねの採寸結果を記載しています。また、既設構造物等により利用上影響を受ける場合があります。

	学校名	プラットホーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター)内寸 (cm)	昇降対象
1	豊明小学校	幅：285 高さ：95 (92) 奥行：830	幅：165 高さ：200	43.28	幅：104 (88) 高さ：225 (205) 奥行：155	人荷共用
						
2	中央小学校 北棟	幅：320 高さ：90 (77) 奥行：880	幅：153 高さ：178	40.08	幅：120 (100) 高さ：225 (215) 奥行：160	荷物専用 (運転者一人可)
						
	中央小学校 管理棟	幅：310 高さ：85 奥行：860	幅：200 高さ：240	12.69	幅：100 高さ：120 奥行：100	荷物専用 (※小荷物用 昇降機)
						
3	沓掛小学校	幅：440 高さ：90 奥行：1000	幅：300 高さ：290	36.92	幅：120 (100) 高さ：230 (210) 奥行：165	荷物専用
						

	学校名	プラットホーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター) 内寸 (cm)	昇降対象
4	栄小学校	幅：530 高さ：95 奥行：1200	幅：195 高さ：180	64.08	幅：120 (95) 高さ：228 (208) 奥行：160	荷物用
						
5	大宮小学校	幅：298 高さ：90 奥行：1080	幅：300 高さ：210	53.92	幅：139 (87) 高さ：228 (205) 奥行：135	人荷共用
						
6	三崎小学校	幅：400(轍 220) 高さ：80 奥行：990	幅：160 高さ：198	38.98	幅：120 (98) 高さ：229 (209) 奥行：160	荷物用
						
7	舘小学校	幅：445 高さ：90 奥行：520	幅：305 高さ：240	89.14	幅：130 (110) 高さ：230 (200) 奥行：175	人荷共用
						

	学校名	プラットホーム 寸法 (cm)	搬入口の開口 寸法 (cm)	配膳室の 面積 (㎡)	昇降機(エレベーター)内寸 (cm)	昇降対象
8	二村台小学校	幅：500 (410) 高さ：85 奥行：1250	幅：302 高さ：240	33.49	幅：140 (90) 高さ：225 (200) 奥行：137	人荷共用
						
9	豊明中学校	幅：330 高さ：95 奥行：800	幅：250 高さ：270	27.00	幅：130 (105) 高さ：230 (208) 奥行：175	荷物用 (運転者一人可)
						
10	栄中学校	幅：395 高さ：85 奥行：730	幅：190 高さ：203	23.54	幅：130 (109) 高さ：209 奥行：165	荷物用
					※栄中学校は、令和7年度に昇降機の更新工事を予定しており二村台小と同じ製品に変更予定 	
11	沓掛中学校	幅：330 高さ：80 奥行：690	幅：280 高さ：197	38.58	幅：130 (110) 高さ：230 (210) 奥行：175	人荷共用
						



	学校名	搬入口			学校名	搬入口	
12	フレンドひまわり勅使	幅：450	勅使会館裏口から搬入	13	フレンドひまわり栄	栄公団駐車場	公団テナント裏口から搬入
							

※「昇降機(エレベーター)内寸 (cm)」の ( ) 内の数値は間口寸法

## 2) 既存コンテナの寸法 (現況)

高さ	(地面から) 141cm (コンテナのみ) 123 cm
横幅	127cm
奥行	77cm

## 3) 配送車両の概要 (現状)

配送トラック (3 t 車)

長さ	6.03m
幅	1.89m
高さ	2.78m

資料10 調理室手配表

2024年 1月 30日 火曜日  
 献立1 昼食 0:通常献立

[ 調理室手配表 ]

2024-02-08印刷

小学校合計		小学校換算		中学校合計		中学校換算									
人数	3907	4017	1853	2409											
メモ1							メモ4								
メモ2							メモ5								
メモ3							メモ6								
料理名/食品名	一人分量 小学	一人分量 中学	小学校 合計	中学校 合計	小中学校 合計	切り方	熱	調理方法等							
[牛乳]															
A 牛乳	1.00 個	1.00 個	3907 個	1853 個	5760 個										
[にんじんごはん]															
アルファー化米	55.00	71.50	215 Kg	132 Kg	347 Kg			一重食缶 めしべら はし							
アルファー化もち米	10.00	13.00	39 Kg	24 Kg	63 Kg			* 3. 具を混ぜ30分程度蒸らす							
水	106.00	137.80	414 Kg	255 Kg	669 Kg			* 3.00							
								* 2. 煮汁と合わせて沸騰させる							
								1. 具を作り汁を分ける							
A 若鶏むね肉 (皮なし)	17.00	22.10	66 Kg	41 Kg	107 Kg			* ①							
にんじん	23.00	29.90	90 Kg	55 Kg	145 Kg	せん切り		* ②あくをとる							
A 油揚げ カット	2.00	2.60	8 Kg	5 Kg	13 Kg			* ⑥							
A 焼きちくわ	8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg	小口切 3mm		* ⑤							
A 和風だしの素	0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg			* ③							
三温糖	0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg			* ⑦							
しょうゆ	2.70	3.51	11 Kg	7 Kg	17 Kg			* ⑦							
うす口しょうゆ	2.10	2.73	8 Kg	5 Kg	13 Kg			* ⑦							
酒	0.80	1.04	3 Kg	2 Kg	5 Kg			* ⑦							
つきこんにゃく	8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg			* ④下ゆで							
[にぎすフライ]															
A にぎすフライ 40g	1.00 個	1.00	3907 個	1853 個	5760 個			天ぶらバット フライばさみ							
菜種サラダ油	6.00	6.00	23 Kg	11 Kg	35 Kg			* 180.175.175℃4分							
[白菜のごまあえ×0.8]															
白菜	35.00	45.50	137 Kg	84 Kg	221 Kg	1.5cm巾切		タッパー 玉しゃくし							
にんじん	5.00	6.50	20 Kg	12 Kg	32 Kg	せん切り		* ボイル冷却							
A 白いりごま	0.60	0.78	2 Kg	1 Kg	4 Kg			軽くする							
三温糖	0.70	0.91	3 Kg	2 Kg	4 Kg			調味料							
しょうゆ	1.70	2.21	7 Kg	4 Kg	11 Kg			〃							
[すまし汁]															
A ソフト豆腐	30.00	39.00	117 Kg	72 Kg	189 Kg	サイコロ切り		二重食缶 小:玉 中:大玉							
みつば	8.00	10.40	31 Kg	19 Kg	51 Kg	2cm巾きり		⑤							
干しいたけ (カット)	1.00	1.30	4 Kg	2 Kg	6 Kg			* ボイル冷却クラス別食器に分ける							
焼きかまぼこ	15.00	19.50	59 Kg	36 Kg	95 Kg	イチョウ4		* ①湯をわかしかくをとる							
かつおうすけずり	3.00	3.90	12 Kg	7 Kg	19 Kg			②							
しょうゆ	1.40	1.82	5 Kg	3 Kg	9 Kg			④							
うす口しょうゆ	2.90	3.77	11 Kg	7 Kg	18 Kg			④							
酒	1.00	1.30	4 Kg	2 Kg	6 Kg			④							
								(小:180ml 中:234ml)							

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計			切り方	熱	調理方法等					
[牛乳]													
A 牛乳	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個										
[にんじんごはん]								一重食缶 めしべら はし					
アルファー化米	55.00	86.02 Kg	9.00 箱					* 3. 具を混ぜ30分程度蒸らす					
アルファー化もち米	10.00	15.64 Kg	16.00 Kg					* 3.00					
水	106.00	165.78 Kg	166.00 Kg					* 2. 煮汁と合わせて沸騰させる					
A 若鶏むね肉 (皮なし)	17.00	26.59 Kg	27.00 Kg					* ①					
にんじん	23.00	37.86 Kg	38.00 Kg			せん切り		* ②あくをとる					
A 油揚げ カット	2.00	3.13 Kg	3.00 Kg					* ⑥					
A 焼きちくわ	8.00	12.51 Kg	13.00 Kg			小口切 3mm		* ⑤					
A 和風だしの素	0.80	1.25 Kg	1.00 Kg					* ③					
三温糖	0.80	1.25 Kg	0.00 Kg					* ⑦					
しょうゆ	2.70	4.22 Kg	0.00 本					* ⑦					
うす口しょうゆ	2.10	3.28 Kg	5.00 本					* ⑦					
酒	0.80	1.25 Kg	0.00 本					* ⑦					
つきこんにゃく	8.00	12.51 Kg	13.00 Kg					* ④下ゆで					
[にぎすフライ]								天ぷらバット フライばさみ					
A にぎすフライ 40g	1.00 個	1517.00 個	1527.00 個					*					
菜種サラダ油	6.00	9.38 Kg	0.00 缶					* 180. 175. 175℃4分					
[白菜のごまあえ×0.8]								タッパー 玉しゃくし					
白菜	35.00	60.82 Kg	61.00 Kg			1.5cm巾切		* ボイル冷却					
にんじん	5.00	8.23 Kg	8.00 Kg			せん切り		"					
A 白いりごま	0.60	0.94 Kg	0.00 Kg					軽くする					
三温糖	0.70	1.09 Kg	0.00 Kg					調味料					
しょうゆ	1.70	2.66 Kg	0.00 本					"					
[すまし汁]								二重食缶 小:玉 中:大玉					
A ソフト豆腐	30.00	46.92 Kg	47.00 Kg			サイコ切り		⑤					
みつば	8.00	15.64 Kg	16.00 Kg			2cm巾きり		※ボイル冷却クラス別食器に分ける					
干しいたけ (カット)	1.00	1.56 Kg	1.60 Kg					* ①湯をわかしかくをとる					
焼きかまぼこ	15.00	23.46 Kg	23.00 Kg			イチョウ4		③					
かつおすけずり	3.00	4.69 Kg	5.00 Kg					②					
しょうゆ	1.40	2.19 Kg	0.00 本					④					
うす口しょうゆ	2.90	4.54 Kg	0.00 本					④					
酒	1.00	1.56 Kg	0.00 本					④					
								(小:180ml 中:234ml)					

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

※個付設定した食品は内容量毎に表示します



	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計						切り方	熱	調理方法等		
[牛乳]													
A 牛乳	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個										
[わかめごはん]													
												はし めしべら	
A わかめごはん60g (ライス)	1.00 個	429.00 個	429.00 個									*	
A わかめごはん80g (ライス)	1.00 個	436.00 個	436.00 個									*	
A わかめごはん100g (ライ)	1.00 個	652.00 個	652.00 個									*	
[コロッケ]													
													天ぷらバット フライばさみ
A スクールコロッケ 60g	1.00 個	1517.00 個	1527.00 個									*	
A スクールコロッケ 70g	0.00 個	0.00 個	0.00 個									*	
菜種サラダ油	6.00	9.38 Kg	0.00 缶									*	180.175.175°C5分
[アーモンドあえ]													
													一重食缶 ガリ玉
キャベツ	25.00	46.00 Kg	46.00 Kg						巾広せん切				ボイル冷却
にんじん	6.00	9.88 Kg	10.00 Kg						せん切り				〃
もやし	8.00	12.76 Kg	12.00 Kg						長ければ切				〃
みつば	6.00	11.73 Kg	12.00 Kg						2cm巾きり				〃
A アーモンド (粉末)	2.20	3.44 Kg	3.00 Kg										最後に和える
三温糖	0.90	1.41 Kg	7.00 Kg										調味液
しょうゆ	1.90	2.97 Kg	5.00 本										〃
[山の子汁]													
													二重食缶 小:玉 中:大玉
A 豚肉 (もも平切)	15.00	23.46 Kg	23.00 Kg										②
大根	120.00	208.53 Kg	209.00 Kg						仔ヨウ30mm				③
A 豆みそ (赤みそ)	9.17	14.34 Kg	14.10 Kg										④大根に中まで色が付き味が染みるまで煮る
むろけずり	3.00	4.69 Kg	5.00 Kg										①
													(小:180ml 中:234ml)

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[ 調理室手配表 ]

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計			切り方	熱	調理方法等					
[牛乳]													
A 牛乳	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個										
[白ごはん]								スプーン めしべら					
A 白飯60g (ライスパック)	1.00 個	429.00 個	429.00 個					*					
A 白飯80g (ライスパック)	1.00 個	436.00 個	436.00 個					*					
A 白飯100g (ライスパック)	1.00 個	652.00 個	652.00 個					*					
[絹ごし豆腐のミンチみそ]								二重食缶 ビニール手袋					
A 絹ごし豆腐120g	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個					* 沸騰直前に火を止め10分蒸らす					
A 絹ごし豆腐150g	0.00 個	0.00 個	0.00 個					*					
[ミンチみそ]								タッパ 玉しゃくし					
A 豚ひき肉	15.00	23.41 Kg	23.00 Kg					①炒める 脂が多ければ捨てる					
A 豆みそ (赤みそ)	12.00	18.73 Kg	18.40 Kg					②同量の水分で溶いておく					
三温糖	11.00	17.17 Kg	19.00 Kg					③弱火で煮る					
生姜	1.00	1.95 Kg	2.00 Kg					すりおろし ④みそ臭さが抜けたら加える					
酒	2.00	3.12 Kg	0.00 本					②					
								中:小×1.2					
[根菜のきんぴら]								一重食缶 小:玉 中:玉					
A 若鶏むね肉 (皮なし)	20.00	31.22 Kg	31.00 Kg					* ②炒める					
にんじん	10.00	16.44 Kg	16.00 Kg					せん切り * ③					
洗いごぼう 秀2L直径約2cm	20.00	32.85 Kg	33.00 Kg					ささがき * ④炒め、ふたをして蒸らし火を通す					
れんこん	20.00	39.02 Kg	39.00 Kg					イチョウ3 * ④ " 酢水にさらしてから					
つきこんにゃく	10.00	15.61 Kg	16.00 Kg					* ④ "					
A いんげん (カット) 1kg	5.00	7.80 Kg	8.00 袋					* ⑥流水解凍					
米サラダ油 (炒め用)	0.50	0.78 Kg	0.00 本					* ①					
三温糖	1.00	1.56 Kg	0.00 Kg					* ⑤					
しょうゆ	3.00	4.68 Kg	0.00 本					* ⑤					
みりん	1.00	1.56 Kg	0.00 本					* ⑤					
								(中学=小学×1.3)					
[みかん]								天ぷらバット ビニール手袋					
みかんS (個)	1.00 個	1517.00 個	1520.00 個					100ppm10分					
みかんM (個)	0.00 個	0.00 個	0.00 個					* 100ppm10分					

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計						切り方	熱	調理方法等		
[牛乳]													
A 牛乳	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個										
[ロウカット玄米ごはん]													
													スプーン めしべら
A 金芽ロウカット玄米ごはん60g(7	1.00 個	429.00 個	429.00 個								*		
A 金芽ロウカット玄米ごはん80g(7	1.00 個	436.00 個	436.00 個								*		
A 金芽ロウカット玄米ごはん100g(	1.00 個	652.00 個	652.00 個								*		
[ハヤシライス]													
													二重食缶 小:玉 中:大玉
A バター&マーガリン	0.50	0.78 Kg	2.00 個								*	①	
A 牛肉 (もも平切)	50.00	78.04 Kg	78.00 Kg								*	②炒める	
こしょう300g袋	0.05	0.08 Kg	0.00 袋								*	③	
赤ワイン1.8L	2.00	3.12 Kg	2.00 本								*	③	
玉葱	70.00	121.40 Kg	121.00 Kg						半割スライス		*	④	
マッシュルーム (小)	5.00	7.80 Kg	8.00 袋								*	⑦	
A スープストック	1.50	2.34 Kg	6.00 Kg								*	⑤水を加える	
上白糖	0.10	0.16 Kg	0.00 Kg								*	⑥	
A チャツネ	3.00	4.68 Kg	5.00 Kg								*	⑥	
A ドミグラスルー	7.50	11.71 Kg	12.00 Kg								*	⑧	
A 小麦粉	3.00	4.68 Kg	1.00 袋								*	⑨ブラウンウ	
A バター&マーガリン	3.00	4.68 Kg	9.00 個								*	⑨ "	
トマトピューレ	15.00	23.41 Kg	8.00 袋								*	⑨	
中濃ソース	2.00	3.12 Kg	2.00 本								*	⑨	
													(小:200ml 中:240ml)
[ミックスサラダ]													
													天ぷらバット 玉しゃくし
キャベツ	18.00	33.06 Kg	33.00 Kg						巾広せん切		*	ボイル冷却	
きゅうり	12.00	19.10 Kg	19.00 Kg						小口切 3mm		*	ボイル冷却	
A むき枝豆 (冷)	10.00	15.61 Kg	16.00 Kg								*	ボイル冷却	
にんじん	5.00	8.21 Kg	8.00 Kg						せん切り		*	ボイル冷却	
[クオース用イリアンドレッシング]													
イリアンドレッシング 200mL	0.03 本	45.51 本	54.00 本								*	添加物	
イリアンドレッシング 300mL	0.00 本	0.00 本	0.00 本								*		
[フルーツミックス]													
													一重食缶 玉しゃくし
みかん袋 (国産)	25.00	39.02 Kg	20.00 袋								*	袋開けて汁捨てる	
A 黄桃袋 (ダイス)	20.00	31.22 Kg	16.00 袋								*	袋開けて汁捨てる	
パイン袋 (チビット)	20.00	31.22 Kg	16.00 袋								*	袋開ける	
													(中学=小学×1.2)

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00	
メモ1	豊小+2 PTA試食会 6年カット						メモ4							
メモ2							メモ5							
メモ3							メモ6							
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計				切り方	熱	調理方法等					
[牛乳]														
A 牛乳	1.00 個	1352.00 個	1352.00 個											
[麦ごはん]									はし めしべら					
A 麦ごはん60g (ライスパッ	1.00 個	429.00 個	429.00 個						*					
A 麦ごはん80g (ライスパッ	1.00 個	436.00 個	436.00 個						*					
A 麦ごはん100g (ライスパ	1.00 個	487.00 個	487.00 個						*					
[れんこんはさみ揚げ]									天ぷらバット フライばさみ					
A れんこんはさみ揚げ50	1.00 個	1352.00 個	1362.00 個						*					
A れんこんはさみ揚げ60	0.00 個	0.00 個	0.00 個						* 180. 175. 175℃5分20秒					
菜種サラダ油	6.00	8.18 Kg	0.00 缶						*					
[ごまあえ]									一重食缶 ガリ玉					
ほうれんそう	9.00	12.91 Kg	13.00 Kg				2cm巾きり		ボイル冷却					
キャベツ	18.00	28.86 Kg	29.00 Kg				巾広せん切		ボイル冷却					
にんじん	9.00	12.91 Kg	13.00 Kg				せん切り		ボイル冷却					
もやし	9.00	12.51 Kg	12.00 Kg				長ければ切		ボイル冷却					
A 白いりごま	0.90	1.23 Kg	2.00 Kg						軽くする					
三温糖	1.40	1.91 Kg	0.00 Kg						調味料					
しょうゆ	2.70	3.68 Kg	0.00 本						調味料					
[呉汁]									二重食缶 小:玉 中:大玉					
A 大豆 500g袋	5.00	6.81 Kg	14.00 袋						⑤前日水戻し、当日炊いてミキサー					
大根	25.00	37.86 Kg	38.00 Kg				イチョウ4		③下ゆで					
にんじん	15.00	21.52 Kg	22.00 Kg				イチョウ3		①水煮 あくをとる					
洗いごぼう 秀2L直径約2cm	10.00	14.35 Kg	14.00 Kg				ささがき		* ①					
板こんにゃく (短冊)	10.00	13.63 Kg	14.00 Kg						* ④					
A 油揚げ カット	3.00	4.09 Kg	4.00 Kg						④油抜き					
葱	10.00	14.35 Kg	14.00 Kg				小口切 3mm		⑧					
A 米みそ (白みそ)	8.10	11.04 Kg	11.00 Kg						⑥1/2、⑦1/2					
むろけずり	3.00	4.09 Kg	4.00 Kg						②					
									(小:180ml 中:234ml)					

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	213	215	228	222	207	268	26	0	0	91	0	1470	1512.30	
メモ1	豊小5年カット、中央+2						メモ4							
メモ2							メモ5							
メモ3							メモ6							
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計						切り方	熱	調理方法等			
[牛乳]														
A 牛乳	1.00 個	1470.00 個	1470.00 個											
[中華めん]														
												はし		
A 中華めん 160g	1.00 個	429.00 個	429.00 個									*		
A 中華めん 180g	1.00 個	436.00 個	436.00 個									*		
A 中華めん 200g	1.00 個	605.00 個	605.00 個									*		
[五目ラーメン]														
													二重食缶 小:玉 中:大玉	
葱	8.00	12.73 Kg	13.00 Kg						小口切 3mm			⑧		
A 焼き豚(せん切り)	15.00	22.68 Kg	23.00 Kg									* ⑥		
なると	5.00	7.56 Kg	8.00 Kg									* ⑤	軽くほぐす	
キャベツ	15.00	26.69 Kg	27.00 Kg						せん切り			⑥		
もやし	10.00	15.43 Kg	15.00 Kg						長ければ切			* ⑥		
にんじん	5.00	7.95 Kg	8.00 Kg						せん切り			①	あくをとる	
干しいたけ(カット)	0.80	1.21 Kg	1.20 Kg									* ②	洗って水戻し、戻し汁使用	
しょうゆ	2.20	3.33 Kg	0.00 本									* ④		
酒	3.00	4.54 Kg	0.00 本									* ④		
A 中華スープの素	0.80	1.21 Kg	0.00 Kg									③		
こしょう300g袋	0.03	0.05 Kg	0.00 袋									⑦		
A しょうゆラーメンスープの素	6.00	9.07 Kg	3.00 袋									④		
													(小:200ml 中:240ml)	
[えびしゅうまい(2個)]														
													天ぷらバット ビニール手袋	
A えびしゅうまい(18)	2.00 個	2940.00 個	2980.00 個									* ボイル		
[きゅうりのごましょうゆ]														
													一重食缶 玉しゃくし	
きゅうり	35.00	54.00 Kg	54.00 Kg						手切り乱切				ボイル冷却	
A 白いりごま	1.00	1.51 Kg	0.00 Kg										軽くすり、最後に和える	
しょうゆ	4.00	6.05 Kg	0.00 本										調味液 30分以上漬け込む	
三温糖	2.50	3.78 Kg	0.00 Kg										〃	
酢	0.80	1.21 Kg	0.00 本										〃	
A ごま油	0.50	0.76 Kg	0.00 本										〃	
[ミニフィッシュ]														
A ミニフィッシュ	1.00 個	1470.00 個	1470.00 個									* 添加物		

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します



	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00	
メモ1	豊小+1中央小+2						メモ4							
メモ2							メモ5							
メモ3							メモ6							
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計						切り方	熱	調理方法等			
[牛乳]														
A 牛乳	1.00 個	1520.00 個	1520.00 個											
[白ごはん]														
													はし めしべら	
A 白飯60g (ライスパック)	1.00 個	429.00 個	429.00 個								*			
A 白飯80g (ライスパック)	1.00 個	436.00 個	436.00 個								*			
A 白飯100g (ライスパック)	1.00 個	655.00 個	655.00 個								*			
[里いものそぼろ煮]														
													二重食缶 小:玉 中:大玉 ※里芋は切った後、塩で洗う	
里いも	80.00	147.24 Kg	147.00 Kg						手切り乱切				①軽くゆがき、ぬめり取って煮る	
うす口しょうゆ	3.00	4.69 Kg	0.00 本										②水を加える	
三温糖	1.00	1.56 Kg	0.00 Kg										②	
酒	2.00	3.13 Kg	8.00 本										②	
													③※里芋と別でそぼろを作る	
米サラダ油 (炒め用)	0.10	0.16 Kg	5.00 本										* 1.00	
A 若鶏ひき肉	15.00	23.47 Kg	23.00 Kg										2.少量の水を加え、ほぐし炒める	
しょうゆ	1.80	2.82 Kg	0.00 本										3.00	
三温糖	0.70	1.10 Kg	0.00 Kg										3.00	
みりん	0.70	1.10 Kg	0.00 本										3.00	
生姜	0.30	0.59 Kg	0.60 Kg						すりおろし				4.00	
A いんげん (カット) 1kg	5.00	7.82 Kg	8.00 袋										* ④下茹で、そぼろの後散らす (中学=小学×1.3)	
[さば塩こうじ焼き]														
													天ぷらバット ビニール手袋	
A さば塩こうじ焼 (50) パック	1.00 個	1520.00 個	1540.00 個										* ボイル	
A さば塩こうじ焼 (60) パック	0.00 個	0.00 個	0.00 個										*	
[おひたし]														
													一重食缶 ガリ玉	
もやし	30.00	47.89 Kg	47.00 Kg						長ければ切				ボイル冷却	
にんじん	10.00	16.47 Kg	16.00 Kg						せん切り				〃	
みつば	5.00	9.78 Kg	10.00 Kg						2cm巾きり				〃	
しょうゆ	2.70	4.22 Kg	0.00 本										調味液	
三温糖	1.30	2.03 Kg	0.00 Kg										〃	

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[ 調理室手配表 ]

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人
人数	213	215	228	222	256	268	26	0	0	89	0	1517	1564.00
メモ1							メモ4						
メモ2							メモ5						
メモ3							メモ6						
料理名/食品名	一人分量 中小学	使用量 合計	発注量 合計						切り方	熱	調理方法等		
[牛乳]													
A 牛乳	1.00 個	1517.00 個	1517.00 個										
[ドイツロールパン]													
												スプーン	
A ドイツロールパン 102g	1.00 個	1295.00 個	1295.00 個									*	
A ドイツロールパン 85g	1.00 個	222.00 個	222.00 個									*	
[えびカツ]													
													天ぷらバット フライばさみ
A エビカツ (40)	1.00 個	1517.00 個	1530.00 個									*	
A エビカツ (50)	0.00 個	0.00 個	0.00 個									*	
菜種サラダ油	6.00	9.36 Kg	0.00 缶									*	180. 175. 175℃5分
[ポテトチップスサラダ]													
													一重食缶 玉しゃくし
A ゆで大豆 (レトルト)	8.00	12.49 Kg	12.00 Kg										ボイル冷却
A ばらベーコン (スライス)	10.00	15.61 Kg	16.00 Kg										炒めて脂をきり冷ます
キャベツ	25.00	45.90 Kg	46.00 Kg						巾広せん切				ボイル冷却
にんじん	5.00	8.21 Kg	8.00 Kg						せん切り				〃
ポテトチップス 126g袋	3.00	4.68 Kg	37.00 袋										ビニール袋にクラスに分ける
[青じそドレッシング]													
A 青じそドレッシング200ml	0.04 本	60.68 本	54.00 本									*	添加物
A 青じそドレッシング300ml	0.00 本	0.00 本	0.00 本									*	添加物
[ソーセージと野菜のスープ]													
													二重食缶 小:玉 中:大玉
A スキンレスウインナー	15.00	23.41 Kg	23.00 Kg									*	①釜を熱し、空炒めする
キャベツ	25.00	45.90 Kg	46.00 Kg						巾広せん切			*	⑤
にんじん	10.00	16.44 Kg	16.00 Kg						せん切り			*	②
玉葱	20.00	34.68 Kg	35.00 Kg						半割スライス			*	④
A コンソメスープの素	2.00	3.12 Kg	3.00 Kg									*	③
しょうゆ	2.00	3.12 Kg	0.00 本									*	⑤
こしょう300g袋	0.05	0.08 Kg	0.00 袋									*	⑤
パセリ	0.80	1.39 Kg	1.40 Kg						みじん切り			*	⑥

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します  
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

## 資料 11 新センターでの想定献立

- ・新センターでは、新たに以下の献立の実施を想定している。

### 【想定献立】

#### <かつ>

豚ひれ肉	30g
小麦粉	3 g
パン粉	6 g
なたね油	

#### <からあげ>

鶏もも肉	50g
しょうが	0.3g
にんにく	0.2g
しょうゆ	2 g
酒	0.8g
でんぷん	3g
小麦粉	2 g
なたね油	

#### <ウインナーパイ>

パイシート	35 g
ウインナー	40 g

#### <揚げパン>

クロスロールパン	1個
なたね油	
きな粉	6.5 g
上白糖	6.5 g