

6月分

肉物資見積検討表

令和5年3月9日(木)

番号	品名	献立名	規格	一人分量	使用日		A 新和商事	B 海幸水産	C 丸宮食品	D 東新畜産	E 県給食会	F サイレイ
					東	西						
1	鶏もも皮付き観音開き40g	鶏肉の塩麴焼き 鶏肉のマヨネーズ焼き 鶏肉のソース焼き		2枚 2枚 2枚	1 22 28	2 23 29			甲州屋 62			
2	豚もも赤身1cmスライス	スコッチブロス 糸こんにゃくとしめじの炒め物 春雨と豆苗の炒め物 もやしのスープ 冬瓜のスープ		15g 15g 10g 5g 10g	2 5 7 22 27	1 6 8 23 26			大和食品工業 1380 *2×3cmスライス (形状)			JKフード 1220
3	鶏もも皮付き40g	鶏肉の唐揚げ 鶏肉のおろしソース		2個 2個	5 13	6 12			甲州屋 62			
4	鶏胸皮なし細切り 0.5×3×0.5cm	千切り野菜といものスープ キャベツのスープ 小松菜のオイスター炒め ホワイトソース		5g 10g 10g 25g	6 20 21 23	5 19 14 22			甲州屋 1070 *0.7×3cm			
5	豚肉肩ロース 2×2×2cm	カレー 豚肉の台湾風唐揚げ		25g 90g	8 26	7 27			大和食品工業 2240			JKフード 1935 6
6	豚もも赤身 2×2×2cm	カレー		20g	8	7			大和食品工業 1700 (形状)	東新畜産 1400		JKフード 1360 6
7	豚もも赤身挽肉	チリコンカン ポテトコロッケ ドライカレー		45g 25g 20g	12 20 23	13 19 22			大和食品工業 1250 (形状)			JKフード 1110
8	豚もも赤身 3cmスライス	昆布入りつけうどん 八宝菜 豚肉と舞たけの炒め物		10g 30g 20g	14 29 30	21 30 28			大和食品工業 1400 *3×3cm (形状)			JKフード 1175
9	鶏もも皮なし 1.5cm角	炒り鶏		30g	19	20			甲州屋 1700			
10	豚肉赤身 一口カツ用40g	豚肉のみそだれかけ		2枚	21	14						JKフード 93
							A	B	C	D	E	F