

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日...1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

19日  
(水)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
竹輪とほうれん草の煮物	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
ささがきごぼうサラダ	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		
大根柚子風味	真空	湯煎後冷却	約10分	150 g	30g	5人前		

19日  
(水)  
昼

白身魚のピカタ	真空	湯煎	約10分	5 個	50g	5人前		終売予定の為在庫状況により 代替品のお届けとなる場合がございます。 代替品はたらムニエルとなります。
かぼちゃの鶏そぼろあん	脱気	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		
おくらひじきクコの実和え	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前		

19日  
(水)  
夕

肉団子	真空	湯煎	約10分	20 個	60g	5人前		
シェフのトマトソース	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		肉団子の付け合わせ
カレービーフン	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	5人前		
湯葉入りチンゲン菜	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

20日  
(木)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
高野豆腐の田舎煮	脱気	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
大根葉のじゃこ炒め	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		
マカロニサラダ	真空	湯煎後冷却	約10分	150 g	30g	5人前		

20日  
(木)  
昼

鶏もも肉の焼鳥風	真空	湯煎	約10分	350 g	70g	5人前		
錦糸玉子(甘め)	真空	湯煎	約20分	300 g	30g	10人前		焼鳥丼の付け合わせ
ジャーマン ポテト	真空	湯煎	約20分	250 g	50g	5人前		
冷凍 わさび昆布	真空	流水解凍	0	200 g	20g	10人前		

20日  
(木)  
夕

やわらか煮魚 ブリの甘酢あんかけ	真空	湯煎	約10分	5 切	60g	5人前		
ベーコンとブロッコリーのガーリック和え	真空	流水解凍		300 g	60g	5人前		
油揚げとザーサイの煮物	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

21日  
(金)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
手づくりチーズオムレツ	真空	湯煎	約10分	5個	60g	5人前		
切干大根ともやしの甘酢和え(ナムル風)	真空	湯煎後冷却	約15分	150g	30g	5人前		
さつま芋と3種の豆サラダ	真空	流水解凍		150g	30g	5人前		

21日  
(金)  
昼

イワシ紀州梅煮	真空	湯煎	約10分	5切	60g	5人前		
海老団子と野菜の炒め煮	真空	湯煎	約10分	300g	60g	5人前		
インゲンの利休和え	真空	流水解凍		150g	30g	5人前		

21日  
(金)  
夕

すき焼き風煮込み	真空	湯煎	約10分	500g	100g	5人前		
大学芋	真空	湯煎	約10分	10個	50g	5人前		
キャベツと人参のサラダ	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

22日  
(土)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
鶏そぼろ信田	真空	湯煎	約15分	10 個	60g	10人前		
きゅうりとわかめの酢の物	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		
スパゲティーサラダ	真空	湯煎後冷却	約10分	150 g	30g	5人前		

22日  
(土)  
昼

豚しゃぶK	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		
ほうれん草の磯部和え	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		肉うどんの付け合わせ
冷凍ゆでうどん	脱気	茹でる	0	5 玉	250g	5人前		オプション(追加料金)
みたらしおじゃが	真空	湯煎	約20分	300 g	60g	5人前		
明太子入だし巻玉子	真空	湯煎	約10分	5 切	30g	5人前		
								うどんつゆは
								施設様でご用意ください

22日  
(土)  
夕

黄金かれいおろし煮	真空	湯煎	約10分	5 切	60g	5人前		
五目煮豆	真空	湯煎	約8分	250 g	50g	5人前		
からし菜と揚げのおひたし	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

23日  
(日)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
あおさ揚げの昆布仕立てあん	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
茄子のみょうが煮	脱気	流水解凍		250 g	50g	5人前		
うぐいす豆(無着色)	真空	流水解凍	0	240 g	24g	10人前		

23日  
(日)  
昼

さばみりん干し焼(すりごま入り)	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前		
高野豆腐の唐揚げ	真空	湯煎	約20分	20 個	30g	10人前		
麻婆ソース	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		高野豆腐の付け合わせ
みかんなます	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		

23日  
(日)  
夕

チキンのみそ焼き	真空	湯煎	約10分	350 g	70g	5人前		
ひじきの煮物	真空	湯煎	約8分	250 g	50g	5人前		
ポテトサラダNF	真空	湯煎後冷却	約10分	150 g	30g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
1人前使用量	1袋	発注数
		発注数(人分)
		備考欄

24日  
(月)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
枝豆のふわふわ豆腐	脱気	自然解凍	0	20 個	50g	10人前		豆腐の付け合わせ
かつお風味あん	真空	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
大根の炒め煮	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	5人前		
あさりと昆布の煮物	真空	流水解凍		100 g	20g	5人前		

24日  
(月)  
昼

シェフハンバーグ	真空	湯煎	約15分	5 個	60g	5人前		ハンバーグの付け合わせ
シェフのデミマスタードソース	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		
はるさめサラダ	真空	湯煎後冷却	約10分	300 g	60g	5人前		
かぶのクリーム煮	真空	湯煎	約10分	275 g	55g	5人前		

24日  
(月)  
夕

さわら白しょう油焼き	真空	湯煎	約10分	5 切	55g	5人前		
鶏そぼろとチンゲン菜の中華あんかけ	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
山芋のわさび和え	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

発注数合計	発注数合計	発注金額合計
-------	-------	--------

25日  
(火)  
朝

商品名	包装形態	調理法	規格	1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	備考欄
パンプキンエッグ	真空	湯煎	約15分	5個	48g	5人前		
キャベツと鶏肉の中華風和え物	真空	流水解凍		300g	60g	5人前		
チンゲン菜の胡麻和え	脱気	流水解凍		100g	20g	5人前		

25日  
(火)  
昼

マス塩焼(骨取り)	真空	湯煎	約10分	5切	50g	5人前		
白菜のなめ茸和え	真空	流水解凍		250g	50g	5人前		
金平ごぼうN	脱気	湯煎	約8分	200g	40g	5人前		

25日  
(火)  
夕

野菜たっぷりキーマカレー	真空	湯煎	約10分	600g	120g	5人前		
シェフのセロリと野菜のピクルス	真空	流水解凍		240g	48g	5人前		
栗豆	真空	流水解凍	0	240g	24g	10人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計	発注数合計	発注金額合計	備考欄
				1人前使用量	1袋		
<b>《主食・禁食》</b>							
テーブルブレッド		自然解凍	24個	50g	12人前		
レーズンブレッド		自然解凍	24個	58g	12人前		
ミニクロワッサン		自然解凍	24個	36g	12人前		
冷凍ゆでうどん	脱気	茹でる	0	5玉	250g	5人前	
LQ信州そば	脱気	茹でる		5玉	200g	5人前	
FR本とろろM-3(35g)	脱気	流水解凍	#個	35g	30人前		
冷凍大根おろし	脱気	流水解凍	250g	25g	10人前		
かに玉(5P)	真空	湯煎	5個	150g	5人前		
目玉焼風まるオムレツP	脱気	冷蔵解凍	6個	35g	6人前		
(1P)さわらハーブ衣焼き	真空	湯煎	約10分	1切	50g	1人前	
(1P)さわら塩焼き	真空	湯煎	約10分	1切	55g	1人前	
(1P)いわし煮つけ(梅しょう油)	真空	湯煎	約10分	1切	50g	1人前	
(1P)にしん照り煮	真空	湯煎	約10分	1切	50g	1人前	
(1P)[ボイル]ジューシーメンチカツ	真空	湯煎	約10分	1個	80g	1人前	
(1P)[ボイル]北海道産チーズのコロッケ	真空	湯煎	約10分	1個	75g	1人前	
デリカ牛丼の素(5P)	真空	湯煎	約10分	5個	125g	5人前	
そのまま使える ブロッコリー	脱気	茹でる	約3分	500g	15g	33人前	
冷凍 スナックえんどう	脱気	茹でる	約3分	500g	14g	35人前	
インゲン2s	脱気	茹でる	約3分	300g	6g	50人前	



# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日...1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計	発注数合計	発注数	発注金額合計	備考欄
				1人前使用量	1袋		発注数(人分)	
<b>《おやつ》</b>								
HGマスカットゼリーR		冷蔵解凍	40個	50g	40人前			
HGオレンジゼリーR		冷蔵解凍	40個	50g	40人前			
HGりんごゼリーR		冷蔵解凍	40個	50g	40人前			
HG水ようかん(こしあん)		冷蔵解凍	40個	60g	40人前			
HG水ようかん(抹茶)		冷蔵解凍	40個	60g	40人前			
やわらか杏仁豆腐Fe	真空	冷蔵解凍	1000g	40g	25人前			
やわらか豆乳デザート	真空	冷蔵解凍	700g	28g	25人前			
フレック あわせるコーヒーゼリー		冷蔵解凍	500g	50g	10人前			
フレック あわせるゼリー マスカット		冷蔵解凍	500g	50g	10人前			
和風ベースゼリー(抹茶)	真空	冷蔵解凍	500g	50g	10人前			
和風ベースゼリー(柚子)	真空	冷蔵解凍	500g	50g	10人前			
ブルーベリーゼリー	真空	流水解凍	300g	30g	10人前			
しっとり まんじゅう(黒糖)		自然解凍	10個	27g	10人前			
しっとり まんじゅう(吹雪)		自然解凍	10個	27g	10人前			
しっとりどら焼(カスタード)		自然解凍	10個	40g	10人前			
しっとりどら焼(こしあん)		自然解凍	10個	40g	10人前			
しっとりどら焼(抹茶あん)		自然解凍	10個	40g	10人前			
きみしぐれ		自然解凍	10個	25g	10人前			
和のパンケーキ(きなこ&黒糖蜜)	脱気	自然解凍	8個	25g	8人前			
和のパンケーキ(抹茶クリーム)	脱気	自然解凍	8個	25g	8人前			

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計	発注数合計	発注数	発注金額合計	備考欄
				1人前使用量	1袋		発注数(人分)	
プチシュー		自然解凍	12個	18g	6人前			
いちごプチシュー		自然解凍	12個	18g	6人前			
チョコプチシュー		自然解凍	12個	18g	6人前			
抹茶のプチシュー		自然解凍	12個	18g	6人前			
HG緑色果実と野菜ゼリー乳酸菌入		冷蔵解凍	10個	40g	10人前			
焼きドーナツ25g(チョコ味)	含気	自然解凍	10個	25g	10人前			
焼きドーナツ25g(豆乳)	含気	自然解凍	10個	25g	10人前			
焼きドーナツ25g(抹茶)	含気	自然解凍	10個	25g	10人前			

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計		発注金額合計		備考欄
				1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	
<b>《汁物の具》</b>								
<b>納品日:2022年1月18日</b>			<b>(火)</b>					
味噌汁の具(キャベツ、油揚げ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(豆腐、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(ほうれん草、油揚げ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(大根、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(白菜、えのき)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(玉ねぎ、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(大根、なめこ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計	発注数合計	発注数	発注金額合計	備考欄
				1人前使用量	1袋		発注数(人分)	

# 発注書(22.1/19-1/25) 締切日→ 1/10(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

☆色付けしてある商品は5人前以外の商品です [価格は税抜価格]

1/22(土)昼 うどん納品日・・・1/18(火)です。

商品名	包装形態	調理法	規格	発注数合計		発注金額合計		備考欄
				1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	
<b>納品日:2022年1月21日</b>								
	<b>(金)</b>							
味噌汁の具(キャベツ、油揚げ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(豆腐、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(ほうれん草、油揚げ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(大根、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(白菜、えのき)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(玉ねぎ、わかめ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		
味噌汁の具(大根、なめこ)	脱気	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前		