

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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

26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
白身魚と野菜の煮物	真空	湯煎	約10分	5人前	65g	5人前		
ぜんまいの白和え	脱気	流水解凍		250g	50g	5人前		
梅春雨	真空	湯煎後冷却	約10分	150g	30g	5人前		

26日  
(水)  
昼

甘酢さつぱりたれづけ唐揚げ(アセロラピューレ)	脱気	自然解凍	0	35個	84g	11人前		
ほうれん草のおろし和え	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		
ハム入り玉子	真空	湯煎	約20分	150g	30g	5人前		

26日  
(水)  
夕

いわしごま生姜味	真空	湯煎	約15分	5切	40g	5人前		
根菜のごった煮	脱気	湯煎	約10分	300g	60g	5人前		
味付き くきわかめ	真空	流水解凍		100g	20g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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

27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
かにかま入かに風味さつま揚昆布仕立	真空	湯煎	約10分	235 g	47g	5人前		
てっぱい(酢味噌和え)	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前		
大根の煮物	脱気	湯煎	約8分	250 g	50g	5人前		

27日  
(木)  
昼

長メヌケ柚子こしょう風味焼き	真空	湯煎	約15分	5切	55g	5人前		
ちくぜん煮	真空	湯煎	約15分	300 g	60g	5人前		
モロヘイヤの辛し和え	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前		

27日  
(木)  
夕

豚肉の香味焼き	真空	湯煎	約10分	400 g	80g	5人前		
厚焼玉子	真空	湯煎	約20分	10切	50g	5人前		
コールスロー サラダ	真空	流水解凍		250 g	50g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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

28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
JGツングブルスト スライス(薄切りソーセージ)	真空	湯煎	約10分	20枚	40g	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		ソーセージの付け合わせ
ほうれん草のソテー	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		

28日  
(金)  
昼

お手軽ソース焼きそばR	真空	湯煎	約15分	1000g	200g	5人前		
SMハーフたまご(半熟風)20g	0	冷蔵解凍	0	15個	20g	15人前		焼きそばの付け合わせ
冬瓜のあんかけ	真空	湯煎	約15分	450g	90g	5人前		
小さなねぎ焼	真空	湯煎	約10分	10個	32g	5人前		

28日  
(金)  
夕

やわらか煮魚 白身魚の野菜あんかけ	真空	流水解凍後湯煎	約3分	5切	60g	5人前		
シェフのカリフラワーの唐揚	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		
きゅうりと中華くらげの和え物	真空	流水解凍		150g	30g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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

29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
揚げしんじょうと茄子の煮物	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		
玉葱と人参のマリネ	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		
うの花	真空	湯煎	約8分	200 g	40g	5人前		

29日  
(土)  
昼

赤魚味噌焼き	真空	湯煎	約10分	5切	50g	5人前		
彩りひじき	脱気	流水解凍		200 g	40g	5人前		
シーフレッシュサラダ	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		

29日  
(土)  
夕

HGチキンとごぼうの旨煮	真空	湯煎	約17分	500 g	100g	5人前		
いんげん生姜醤油和え	脱気	流水解凍		200 g	40g	5人前		
福茶豆	真空	流水解凍	0	240 g	24g	10人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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

30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
ラタトウイユ	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
ペンネホワイトソース和え	真空	湯煎	約5分	150 g	30g	5人前		
きのこさっと煮	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		

30日  
(日)  
昼

牛カルビ	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		
キャベツと胡瓜の甘酢和え	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		
塩あみ枝豆	真空	湯煎	約10分	125 g	25g	5人前		

30日  
(日)  
夕

サバ塩焼(骨取り)	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前		
大根のそぼろあん	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		
里芋和風サラダ	真空	湯煎後冷却	約10分	200 g	40g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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
	5人前	発注数(人分)
		備考欄

31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	発注金額合計	備考欄
にしん甘露煮	真空	湯煎	約10分	5切	45g	5人前		
カリフラワーとチンゲン菜のお浸し(油揚げ入)	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		
切干大根	真空	湯煎	約10分	200g	40g	5人前		

31日  
(月)  
昼

カマンベールチーズコロツケ	脱気	湯煎	約10分	5個	50g	5人前		
さつま揚げと切昆布の煮物	真空	湯煎	約8分	200g	40g	5人前		
菜の花のお浸し	脱気	流水解凍		100g	20g	5人前		

31日  
(月)  
夕

回鍋肉	真空	湯煎	約10分	500g	100g	5人前		
かぼちゃ煮	真空	湯煎	約10分	10個	40g	5人前		
ほうれん草のごまあえ	脱気	流水解凍		100g	20g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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日  
(火)  
朝

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)	
野菜つくね	真空	湯煎	約10分	5 個	77g	5人前		
白菜とほし海老の煮浸し	真空	湯煎	約15分	200 g	40g	5人前		
子持ち木耳	真空	流水解凍		50 g	10g	5人前		

1日  
(火)  
昼

さわらハーブ衣焼き	真空	湯煎	約15分	5 切	50g	5人前		
竹輪と人参と大根の煮物	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
シェフのだし入り玉子焼き	真空	湯煎	約20分	12 切	30g	12人前		

1日  
(火)  
夕

厚揚げとベーコンのクリーム煮	真空	湯煎	約15分	500 g	100g	5人前		
茄子のポン酢和え	真空	流水解凍		300 g	60g	5人前		
五目きんぴら	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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	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	250 g	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 500 g	15g	33人前		
冷凍 スナックえんどう	脱気	茹でる	約3分 500 g	14g	35人前		
インゲン2s	脱気	茹でる	約3分 300 g	6g	50人前		

# 発注書(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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25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(1/26-2/1)

締切日 → 1/17(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]

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(1/26-2/1)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

締切日 → 1/17(月)

☆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]

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28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		