発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
8日(水)朝	ポテトハーブクリームソース	真空	湯煎	約20分	320 g	64g	5人前			
	キャベツと人参のサラダ	真空	流水解凍		200 g	40g	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			
8日(水)昼	中華旨煮	真空	湯煎	約10分	750 g	150g	5人前			
	3色ナムル	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前			
	うの花	真空	湯煎	約8分	200 g	40g	5人前			
8日(水)夕	赤魚塩焼(骨取り)	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前			
	海老団子と野菜の炒め煮	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前			
	てっぱい(酢味噌和え)	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
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〕

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

	商品名	包装形態	調理法		規格	1人前使用量	発注数合計 1袋	発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
9日(木)朝	がんも含め煮	真空	湯煎	約10分	400 g	80g	5人前			
	白菜のなめ茸和え	真空	流水解凍		250 g	50g	5人前			
	椎茸佃煮	真空	流水解凍		50 g	10g	5人前			
9日(木)昼	めばる柚庵焼き	真空	湯煎	約10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			
	からし菜のおかか和え	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
9日(木)夕	シェフハンバーグ	真空	湯煎	約15分	5 個	60g	5人前			
	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			ハンバーグの付け合わせ
	ひじきの煮物	真空	湯煎	約8分	250 g	50g	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(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	 発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
10日(金)朝	さつま揚げと野菜の煮物	真空	湯煎	約10分	450 g	90g	5人前			
	平春雨オイスター炒め	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前			
	うぐいす豆(無着色)	真空	流水解凍	0	240 g	24g	10人前			
10日(金)昼	味噌焼きポーク	真空	湯煎	約10分	10 枚	67g	5人前			
	カリフラワーのポトフS	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前			
	わかめと胡瓜の酢の物(しらす入り)	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
10日(金)夕	たらごま油かけ	真空	湯煎	約15分	5 切	45g	5人前			
	ほうれん草と白菜の生姜風味	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
	おさつの甘露煮	真空	湯煎	約10分	20 個	31g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
11日(土)朝	テーブルマーク　チキンピカタ	真空	湯煎	約10分	10 枚	40g	10人前			
	いんげん生姜醤油和え	脱気	流水解凍		200 g	40g	5人前			
	おからサラダ	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
11日(土)昼	穴子天ぷら	脱気	自然解凍		5 切	30g	5人前			調理のポイントをご覧ください
	かき揚げ(野菜)	真空	自然解凍	0	7 個	80g	7人前			天ぷら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)
	南瓜サラダ	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前			
	いなり寿司	真空	湯煎	約10分	5 個	40g	5人前			うどんつゆは
										施設様でご用意ください
11日(土)夕	さばの赤味噌煮	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前			
	茄子のみょうが煮	脱気	流水解凍		250 g	50g	5人前			
	シェフのセロリと野菜のピクルス	真空	流水解凍		240 g	48g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
12日(日)朝	キャベツとソーセージの炒め物	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前			
	わかめと長芋のみぞれ和え	真空	流水解凍		250 g	50g	5人前			
	中華風もやし炒め	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前			
12日(日)昼	さわら塩麹焼き	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前			
	かに風味つみれ15g10個入	真空	湯煎	約10分	10 個	30g	5人前			
	かつお風味あん	真空	湯煎	約10分	200 g	20g	10人前			つみれの付け合わせ
	春菊のピーナッツ和え	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
12日(日)夕	鶏もも肉の焼鳥風	真空	湯煎	約10分	350 g	70g	5人前			
	おかず豆	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	5人前			
	おくら磯わさび風味	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	 発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
13日(月)朝	高野豆腐の田舎煮	脱気	湯煎	約10分	300 g	60g	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			
	キャベツとコーンのおかか和え	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前			
13日(月)昼	チキンカレー(そぼろ)	真空	湯煎	約10分	750 g	150g	5人前			
	福神漬A	真空	流水解凍	0	150 g	10g	15人前			カレーの付け合わせ
	グリンピースの玉子和え	真空	湯煎	約20分	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			
13日(月)夕	ほきみりん醤油焼き	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前			
	いか団子の煮物	脱気	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前			
	南瓜とさつま芋と栗のサラダ	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	 発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
14日(火)朝	ハム野菜炒め	真空	湯煎	約10分	350 g	70g	5人前			
	茄子といんげんの煮物	脱気	流水解凍		250 g	50g	5人前			
	みかんなます	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前			
14日(火)昼	黄金かれいおろし煮	真空	湯煎	約10分	5 切	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			
	金平れんこん	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前			
14日(火)夕	すき焼き風煮込み	真空	湯煎	約10分	500 g	100g	5人前			
	ジャーマン　ポテト	真空	湯煎	約20分	250 g	50g	5人前			
	ほうれん草のごまあえ	脱気	流水解凍		100 g	20g	5人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量 参考 1人前 使用量	発注数合計 1袋	発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
	≪主食・禁食≫									
	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			
(新)	ミニクロワッサン(ケース48個)		自然解凍		48 個	36g	24人前			数量、規格変更しております
	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		250 g	25g	10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)さわら白だし焼き	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			
(新)	Aデリカ牛丼の具(105)	真空	湯煎	約7分	5 個	105g	5人前			新商品
	自然解凍OKミニミニブロッコリー	脱気	茹でる	約4分	500 g	15g	33人前			
	冷凍　スナップえんどう	脱気	茹でる	約4分	500 g	14g	35人前			
	インゲン2s	脱気	茹でる	約4分	300 g	6g	50人前			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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 1人前使用量	発注数合計 1袋	 発注数	発注金額合計 発注数(人分)	備考欄
≪おやつ≫								
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	1000 g	40g	25人前			
やわらか豆乳デザート	真空	冷蔵解凍	700 g	28g	25人前			
フレック　あわせるコーヒーゼリー		冷蔵解凍	500 g	50g	10人前			
フレック　あわせるゼリー　マスカット		冷蔵解凍	500 g	50g	10人前			
和風ベースゼリー(抹茶)	真空	冷蔵解凍	500 g	50g	10人前			
和風ベースゼリー(柚子)	真空	冷蔵解凍	500 g	50g	10人前			
ブルーベリーゼリー	真空	流水解凍	300 g	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			

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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	
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
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			
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(6/8-6/14)　　締切日➡5/30（月）

6/11（土）天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11（土）うどん　納品は、6/7（火）です。

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
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 1人前使用量	発注数合計 1袋	 発注数	発注金額合計 発注数（人分）	備考欄
≪汁物の具≫									
納品日：2022年6月7日		（火）							
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(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
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〕

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

				発注数合計	発注数合計		発注金額合計	
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

発注書(6/8-6/14)

締切日➡5/30(月)

発注日　　年　　月　　日

施設名

㈱福祉開発研究所
FAX　03-6261-7651

6/11(土)天ぷらうどんいなり寿司　調理のポイントをご覧ください。
6/11(土)うどん　納品は、6/7(火)です。

☆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	
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
納品日:2022年6月10日		(金)							
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			