

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

29日
(水)
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)	
豆のトマトソース煮込み	真空	湯煎	約15分	350 g	70g	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		
平春雨オイスター炒め	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		

29日
(水)
昼

サバ塩焼(骨取り)	真空	湯煎	約10分	5 切	50g	5人前		
ゆばの煮物	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
きゅうりと中華くらげの和え物	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		

29日
(水)
夕

味噌焼きチキン	真空	湯煎	約10分	5 枚	70g	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		
豆こんぶ	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

30日
(木)
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)	
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		
ほうれん草の磯部和え	真空	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		

30日
(木)
昼

Aデリカ牛丼の具(105)	真空	湯煎	約7分	5 個	105g	5人前		
じゃがいもの味噌煮	真空	湯煎	約15分	300 g	60g	5人前		
玉葱と人参のマリネ	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		

30日
(木)
夕

あじの照り焼き	真空	湯煎	約15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		
ごま豆腐	真空	流水解凍	0	320 g	32g	10人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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日
(金)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)	
厚揚げのおかか煮	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
シエフのカリフラワーとキャベツとツナの和風マヨ和え	真空	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		

1日
(金)昼

錦糸玉子	真空	湯煎	約20分	150 g	15g	10人前		調理のポイントをご覧ください
中華風もやし炒め	真空	湯煎	約10分	150 g	15g	10人前		冷やしうどんの付け合わせ
わかめと胡瓜の酢の物(カニカマ入り)	真空	流水解凍	0	200 g	20g	10人前		冷やし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)
HGやわらか豆腐だんご	脱気	湯煎	約15分	20 個	60g	5人前		
黄桃入りミルクプリン	真空	流水解凍	0	300 g	30g	10人前		うどんつゆは 施設様でご用意ください

1日
(金)夕

鶏唐揚げ甘酢あん	真空	湯煎	約10分	500 g	100g	5人前		
かぼちゃいとこ煮	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	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		

発注書(6/29-7/5)

締切日→6/20(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]

2日
(土)
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)	
ポークソーセージA	真空	湯煎	約10分	15枚	36g	5人前		
ペネホワイトソース和え	真空	湯煎	約5分	150g	30g	5人前		ソーセージの付け合わせ
豆とさつま芋のサラダ	脱気	流水解凍		300g	60g	5人前		
のり佃煮	真空	流水解凍		50g	10g	5人前		

2日
(土)
昼

シェフのハヤシライス	真空	湯煎	約10分	750g	150g	5人前		
ほうれん草のソテー	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		
ささがきごぼうサラダ	真空	流水解凍		150g	30g	5人前		

2日
(土)
夕

さわらゆず味噌焼き	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	250g	50g	5人前		
モロヘイヤの辛し和え	脱気	流水解凍		150g	30g	5人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

3日
(日)
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)	
アンサンブルエッグ	真空	湯煎	約15分	5個	50g	5人前		
ほうれん草のおろし和え	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		
おからサラダ	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		

3日
(日)
昼

さばいしる干し焼(刻みねぎ入り)	真空	湯煎	約10分	5切	50g	5人前		
ブロッコリーの大粒そぼろ炒め	真空	湯煎	約10分	500g	50g	10人前		
もずく	脱気	流水解凍		200g	40g	5人前		

3日
(日)
夕

豚肉のオイスター炒め	真空	湯煎	約10分	400g	80g	5人前		
茄子のみょうが煮	脱気	流水解凍		250g	50g	5人前		
からし菜と揚げのおひたし	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

4日
(月)
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)	
にしん甘露煮	真空	湯煎	約10分	5 切	45g	5人前		
チンゲン菜の胡麻和え	脱気	流水解凍		100 g	20g	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		

4日
(月)
昼

親子丼の素T(750)	真空	湯煎	約15分	750 g	150g	5人前		
大根の炒め煮	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	5人前		
てっぱい(酢味噌和え)	脱気	流水解凍		150 g	30g	5人前		

4日
(月)
夕

豆腐入りハンバーグ	真空	湯煎	約10分	5 個	80g	5人前		
じゃがいものポトフ	真空	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
3色ナムル	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

5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)	
チーズオムレツ	真空	湯煎	約10分	5 個	60g	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		
椎茸佃煮	真空	流水解凍		50 g	10g	5人前		

5日
(火)
昼

長メヌケ塩焼き	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		
ほうれん草の紫蘇の実和え	脱気	流水解凍		100 g	20g	5人前		

5日
(火)
夕

シェフのポテトカレーコロツケ	真空	湯煎	約10分	5 個	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		
コールスロー サラダ	真空	流水解凍		250 g	50g	5人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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	発注金額合計		備考欄
				1人前使用量	1袋	発注数	発注数(人分)	
《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		
ミニクロワッサン(ケース48個)		自然解凍		48個	36g	24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		
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		
Aデリカ牛丼の具(105)	真空	湯煎	約7分	5個	105g	5人前		
自然解凍OKミニミニブロッコリー	脱気	茹でる	約4分	500g	15g	33人前		
冷凍 スナップえんどう	脱気	茹でる	約4分	500g	14g	35人前		
インゲン2s	脱気	茹でる	約4分	300g	6g	50人前		

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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)	
《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	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			

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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)	
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			

発注書(6/29-7/5) 締切日→6/20(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)	
《汁物の具》								
納品日:2022年6月28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(6/29-7/5) 締切日→6/20(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]

				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(6/29-7/5) 締切日→6/20(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)	
納品日:2022年7月1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			