

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

6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)	
南瓜の織部寄せ(5本)	真空	湯煎	約10分	5本	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		
金平れんこん	真空	湯煎	約10分	150g	30g	5人前		

6日  
(水)  
昼

ビーフシチュー	真空	湯煎	約10分	750g	150g	5人前		
グリーンピースの玉子和え	真空	湯煎	約20分	200g	40g	5人前		
わかめと胡瓜の酢の物(しらす入り)	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		

6日  
(水)  
夕

チキンの塩焼き	真空	湯煎	約10分	325g	65g	5人前		
野菜とベーコンの炒め物	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		
さつま芋の甘煮	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

7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)	
野菜つくね	真空	湯煎	約10分	5個	77g	5人前		
大根葉のじゃこ炒め	真空	流水解凍		200g	40g	5人前		
しば漬けきくらげ	真空	流水解凍		50g	10g	5人前		

7日  
(木)  
昼

海老の天ぷら	真空	湯煎	約15分	10本	24g	10人前		調理ポイントをご覧ください
ニレイ 彩り野菜かき揚げ コーン	含気	自然解凍	0	10個	50g	10人前		七夕そうめんの付け合わせ
錦糸玉子	真空	湯煎	約20分	150g	30g	5人前		七夕そうめんの付け合わせ
おくら磯わさび風味	脱気	流水解凍		150g	30g	5人前		七夕そうめんの付け合わせ
真打 そうめん230(ミニダブル)5玉	脱気	茹でる	0	5玉	230g	5人前		オプション(追加料金)
やわらか杏仁豆腐Fe	真空	冷蔵解凍	0	1000g	40g	25人前		そうめんつゆは 施設様でご用意ください

7日  
(木)  
夕

たらムニエル	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	300g	60g	5人前		
菜花のおひたし	真空	流水解凍	0	400g	40g	10人前		

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 セタ 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

8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)	
絹厚揚げと刻み昆布の煮物	脱気	湯煎	約10分	300 g	60g	5人前		
春菊のピーナッツ和え	真空	流水解凍		200 g	40g	5人前		
みかんなます	真空	流水解凍		150 g	30g	5人前		

8日  
(金)  
昼

さわらハーブ衣焼き	真空	湯煎	約15分	5 切	50g	5人前		
野菜入りビーフン	真空	湯煎	約10分	200 g	40g	5人前		
南瓜サラダ	真空	湯煎	約10分	250 g	50g	5人前		

8日  
(金)  
夕

肉団子	真空	湯煎	約10分	20 個	60g	5人前		
シェフのデミソース	真空	湯煎	約10分	150 g	30g	5人前		肉団子の付け合わせ
五日厚焼き玉子	真空	湯煎	約20分	10 切	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(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 セタ 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

9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)	
じゃがいものチーズ炒め風	真空	湯煎	約20分	300 g	60g	5人前		
デリカナポリタン	真空	湯煎	約17分	500 g	50g	10人前		
うずら豆	真空	流水解凍	0	240 g	24g	10人前		

9日  
(土)  
昼

豚肉と大根の煮物	真空	湯煎	約10分	500 g	100g	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		
ほうれん草のごまあえ	脱気	流水解凍		100 g	20g	5人前		

9日  
(土)  
夕

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		
キャベツと鶏肉の中華風和え物	真空	流水解凍		300 g	60g	5人前		
ひじきの煮物	真空	湯煎	約8分	250 g	50g	5人前		

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

10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)	
パンプキンオムレツ	真空	湯煎	約20分	5切	50g	5人前		
茄子といんげんの煮物	脱気	流水解凍		250g	50g	5人前		
中華風もやし炒め	真空	湯煎	約10分	150g	30g	5人前		

10日  
(日)  
昼

いわし塩焼き	真空	湯煎	約10分	5切	45g	5人前		
白菜のなめ茸和え	真空	流水解凍		250g	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		

10日  
(日)  
夕

マーボー春雨豆腐	真空	湯煎	約10分	500g	100g	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		
小松菜と油揚げのお浸し	真空	流水解凍	0	400g	40g	10人前		



# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 セタ 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

11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)	
鶏そばろ信田	真空	湯煎	約15分 10個	60g	10人前			
からし菜のおかか和え	真空	流水解凍	200g	40g	5人前			
のり豆	真空	流水解凍	100g	20g	5人前			

11日  
(月)  
昼

5P[ボイル]ジューシーメンチカツ	真空	湯煎	約10分 5個	80g	5人前			
キャベツとソーセージの炒め物	真空	湯煎	約10分 250g	50g	5人前			
わかめと大根のサラダ	脱気	流水解凍	150g	30g	5人前			

11日  
(月)  
夕

赤魚味噌焼き	真空	湯煎	約10分 5切	50g	5人前			
里芋のそばろあん	真空	湯煎	約10分 15個	50g	5人前			
いんげん生姜醤油和え	脱気	流水解凍	200g	40g	5人前			

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 セタ 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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]

12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)	
ツナ&マヨオムレツ	真空	湯煎	約10分	5個	60g	5人前		
セロリのサラダ	真空	流水解凍		150g	30g	5人前		
梅春雨	真空	湯煎後冷却	約10分	150g	30g	5人前		

12日  
(火)  
昼

FR本とろろM-3(35g)	脱気	流水解凍	0	30個	35g	30人前		調理ポイントをご覧ください
業務用 香り箱(カニ風味かまぼこ)	真空	流水解凍	0	30本	16g	15人前		とろろそばの付け合わせ
菜の花のお浸し	脱気	流水解凍		100g	20g	5人前		とろろそばの付け合わせ
LQ信州そば	脱気	茹でる	0	5玉	200g	5人前		オプション(追加料金)
揚げしんじょうと茄子の煮物	真空	湯煎	約10分	250g	50g	5人前		
栗豆	真空	流水解凍	0	240g	24g	10人前		そばつゆは 施設様でご用意ください

12日  
(火)  
夕

鶏肉のトマト煮	真空	湯煎	約10分	500g	100g	5人前		
サラダ風ツイストマカロニ	真空	湯煎後冷却	約10分	200g	40g	5人前		
五目きんぴら	真空	湯煎	約10分	150g	30g	5人前		

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	1人前使用量	1袋	発注数	発注金額合計	発注数(人分)	備考欄
							参考 1人前 使用量					
<b>《主食・禁食》</b>												
(新)	テーブルブレッド(ケース48個)		自然解凍		48 個	50g	24人前					※規格変更しております。
	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					
	真打 そうめん230(ミニダブル)5玉	脱気	茹でる	0	5 玉	230g	5人前					
	LQ信州そば	脱気	茹でる	0	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					
	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	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(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 セタ 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	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			

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	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(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	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>《汁物の具》</b>								
<b>納品日:2022年7月5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(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	発注金額合計 発注数	発注数(人分)	備考欄
-----	------	-----	----	-----------------	-------------	---------------	---------	-----



# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	発注金額合計 発注数	発注数(人分)	備考欄
-----	------	-----	----	-----------------	-------------	---------------	---------	-----

# 発注書(7/6-7/12) 締切日→6/27(月)

発注日 年 月 日

(株)福祉開発研究所

施設名

FAX 03-6261-7651

7/7(木)昼 七夕 7/12(火)昼 とろろそば 調理ポイントをご覧ください  
 そうめん納品・・・7/5(火) そば納品・・・7/8(金)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	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>納品日:2022年7月8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			