

[調理室手配表]

献立1

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	439	466	492	504	502	382	142	20	0	112	20	3079	3088.75	
適用1										適用4				
適用2										適用5				
適用3										適用6				
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	3079.00本	3090.00本										
[米飯]														
A クラス別米飯(精米)		70.00g	216.21Kg	216.98Kg										
[②鰯の蒲焼]														
VPS料理清酒<ヤグチ>		1.00g	3.09Kg	0.00本				フライヤー						
本みりん<JFDA>		1.00g	3.09Kg	0.00本										
上白糖1kg<7ジ>日本精糖		4.00g	12.36Kg	91.00Kg				調味料を合わせて加熱し、たれを						
A 天然醸造しょうゆ<サビシ>		4.00g	12.36Kg	0.00本				作る。						
水		20.00g	61.78Kg	62.00Kg				揚げた鰯を配伍し、上からたれをか						
でん粉<丸星食品>		0.40g	1.24Kg	0.00Kg				ける。						
A 大豆油<J-オイル>		4.00g	12.36Kg	13.00Kg										
鰯開き澱粉付40g山佐食品		1.00枚	3079.00枚	3110.00枚				小40g 中50g						
鰯開き澱粉付50g山佐食品		0.00g	0.00Kg	0.00枚										
[③かおり和え]														
キャベツ(結球葉、生)		35.00g	127.19Kg	127.00Kg		3mm		野菜は茹でて冷却後、塩でもんで水						
きゅうり(果実、生)		10.00g	31.51Kg	32.00Kg		小口切り		を切る。野菜とかおりを和える。						
塩もみ用食塩<愛の塩>		0.27g	0.83Kg	0.00Kg				塩もみ0.6%						
かおり<三島食品>		0.30g	0.93Kg	5.00袋										
[①玉葱と小松菜の味噌汁]														
水		105.00g	324.32Kg	325.00Kg				●ガシとり ●ガシ汁で玉葱						
いりこだし<柳屋本店>		2.10g	6.49Kg	4.00Kg				を煮る。						
玉葱(りん茎、生)		30.00g	98.56Kg	99.00Kg		3mm		アクは丁寧にとる						
A 絹ごし豆腐		30.00g	92.66Kg	185.00丁		手切り		みそを入れたら煮立						
A あわせみそ<伊豆フェルメンテ>		8.50g	26.25Kg	80.00Kg				てない。仕上げに						
こまつな(葉、生)		10.00g	36.32Kg	36.00Kg		10mm	下ゆで	青菜を入れる。						

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[調理室手配表]

献立1

1(A)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	439	392	492	504	415	382	129	12	0	109	20	2894	2901.98	
適用1										適用4				
適用2										適用5				
適用3										適用6				
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	2894.00本	2900.00本										
[麦ご飯(10g増)]														
A クラス別米飯(精米)		70.00g	203.14Kg	203.61Kg										
A 麦10%(クラス別)		7.00g	20.31Kg	20.37Kg										
[①チキンカレー]														
サラダ油<日清オイリオ>		0.30g	0.87Kg	0.00本										
玉葱(りん茎、生)		30.00g	92.60Kg	93.00Kg		10×10センチ		釜を予熱し油をなじませ玉葱をよく炒める。玉葱がしんなりしたら残りの材料も順に加えて炒め、アク・脂を取りながら煮込む。						
愛の塩<味食研>450g袋		0.50g	1.45Kg	0.00袋				全体が煮えたらルウを加えてさらに煮込み、味をととのえて仕上げる。						
白こしょう(粉) (エスビー)		0.01g	0.03Kg	0.00袋										
カレー粉<交易食品>		0.06g	0.17Kg	2.00袋										
A 鶏肉胸 小間(皮付き、生)		45.00g	130.59Kg	131.00Kg										
おろし生にんにく<テオ>		0.30g	0.87Kg	0.00kg										
生おろししょうが<テオ>		0.40g	1.16Kg	0.00Kg										
ぶどう酒(赤) <キッコーマン>		2.00g	5.80Kg	0.00本										
にんじん(根、皮つき、生)		15.00g	44.86Kg	45.00Kg		いちよう								
じゃがいも(塊茎、生)		30.00g	96.72Kg	97.00Kg		サイ目20mm								
水		55.00g	159.61Kg	160.00Kg										
A キッズカレーゆ甘口 <交易>		15.00g	43.53Kg	44.00Kg				◎攪拌(ルウ)						
A キッズカレーゆ中辛 <交易>		0.00g	0.00Kg	0.00Kg				↓						
やさいかれー(アレルギーフリー)		3.00g	8.71Kg	9.00Kg				↓						
A スキムミルク<雪印メグミルク>		2.00g	5.80Kg	21.00Kg										
A チャツネ <GS>		2.00g	5.80Kg	6.00本										
カットトマト3kg<千秋農産>		5.00g	14.51Kg	5.00袋										
給食用中濃ソース<コーミ>		3.00g	8.71Kg	0.00本										
[③海藻サラダ]														
ふえるわかめ花ざいくリケン		1.30g	3.77Kg	19.00袋				海藻、野菜は茹でて冷却後塩でもんで水を切る。						
きゅうり(果実、生)		20.00g	59.23Kg	59.00Kg		輪切り3mm		ドレッシングで和える。						
塩もみ用食塩<愛の塩>		0.08g	0.23Kg	0.00Kg				※塩素拭き						
レトルトコーン <宝幸> 4L		8.00g	23.22Kg	24.00袋				※塩素拭き						
青じそドレッシング 1L<理研>		3.80g	11.03Kg	11.00本										

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します

[調理室手配表]

献立1

1(A)

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	
人数	363	389	328	412	259	429	101	12	0	103	17	2413	2413.57	
適用1										適用4				
適用2										適用5				
適用3										適用6				
料理名/食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
[牛乳]														
A ★牛乳200cc(飲用)		1.00本	2413.00本	2423.00本										
[上白ロールパン]														
A ロールパン50g		1.00個	2413.00個	2423.00個										
A ロールパン40g		0.00個	0.00個	0.00個										
主食用砂糖		5.00g	12.07Kg	12.00Kg										
[②ポテトのチーズマヨネーズカップ焼]														
玉葱(りん茎、生)		10.00g	25.68Kg	26.00Kg		2mm		スチコン						
冷凍ダイオウ15mm<ワタ>		40.00g	96.54Kg	97.00Kg				材料を全て攪拌機で混ぜ、一人分量を算出する。						
ライトナール<ホエイ>		10.00g	24.14Kg	24.00Kg				カップに入れてオーブンで焼く。						
ホルモン 冷凍<ホエイ>		8.00g	19.31Kg	19.00Kg										
シュレッドチーズ<マインフード>		8.00g	19.31Kg	20.00Kg										
A 天然醸造しょうゆ<サビ>		0.90g	2.17Kg	0.00本										
A マヨネーズ 5kg<SSK>		7.00g	16.90Kg	4.00袋										
愛の塩<味食研>450g袋		0.10g	0.24Kg	0.00袋										
白こしょう(粉) <エビー>		0.01g	0.02Kg	0.00袋										
乾燥パセリ<エビー-食品>		0.04g	0.10Kg	0.00袋										
耐熱カップ 小判4<イグインターコマ>		1.00枚	2413.00枚	2500.00枚										
[①鶏肉と野菜のスープ]														
水		80.00g	193.09Kg	193.00Kg				だし汁に材料を順に入れてアク・脂を取りながら煮る。						
混合節だしパック<柳屋本店>		1.00g	2.41Kg	0.00Kg										
A 鶏肉胸 小間 (皮付、生)		30.00g	72.41Kg	73.00Kg				野菜が煮えたら調味し、小松菜を入れて仕上げる。						
ぶどう酒(白)<キッコーマン>		1.20g	2.90Kg	0.00本										
セロリ(葉柄、生)		5.00g	18.56Kg	19.00Kg		2mm								
にんじん(根、皮つき、生)		10.00g	24.88Kg	25.00Kg		せん切り								
玉葱(りん茎、生)		18.00g	46.22Kg	46.00Kg		3mm								
A ブイヨン3kg <キスコ>		12.00g	28.96Kg	10.00袋										
愛の塩<味食研>450g袋		0.50g	1.21Kg	0.00袋										
白こしょう(粉) <エビー>		0.01g	0.02Kg	0.00袋										
キャベツ(結球葉、生)		30.00g	85.17Kg	85.00Kg		10mm								
こまつな(葉、生)		8.00g	22.71Kg	23.00Kg			下茹で							
A 天然醸造しょうゆ<サビ>		1.00g	2.41Kg	0.00本										
[③オレンジ]														
A バレンシアオレンジ(砂じょう、生)		0.25個	603.25個	629.00個		4等分		●下処理3回洗い→上処理塩素消毒 →十分な洗浄 スマイルカット						

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します