

〔調理室手配表〕

2024年 02月 05日月曜日

小学校

		合計	換算人		
		5553	5605.30		
料理名／食品名	一人分量 単位	発注量小学校 単位	使用量小学校 単位	切り方	調 理 方 法 等
[牛乳]					
A牛乳 200m l	1.00 本				
[ごはん]					
水稻穀粒(精白米)80g	1.00 個				
[チキンカツ]					
AチキンカツFeCa35g※	1.00 個	5575 個	5553.00 個		5517+33+25 揚げる
米油・揚げ用16.5kg※	3.50 g		19.62 Kg		
[すき昆布の炒り煮]					
米油・ﾊﾟｯﾄ(学)	0.20 g		1.12 Kg		
にんじん	6.00 g	17 kg×2釜	34.70 Kg	細千切り	34
Aさつま揚げ(学)P85	5.00 g	14 kg×2釜	28.03 Kg	3ﾏｽﾗｲｽ	28
カット糸こんにゃく(学)	12.00 g	34 kg×2釜	67.26 Kg		下茹で 68
もやし	5.00 g	14 kg×2釜	28.87 Kg		28
A冷凍むき枝豆1kg(学)P96	5.00 g	28 kg	28.03 Kg		
すき昆布(年)P13	0.80 g	22 袋	4.48 Kg	戻しておく	200g/袋
上白糖(年)P17	0.80 g	4.5 kg	4.48 Kg		
和風だしの素(年)P21	0.30 g		1.68 Kg		
清酒(年)P34	1.00 g		5.61 Kg		
Aしょうゆ(年)P30	2.20 g		12.33 Kg		
みりん(年)P35	1.00 g		5.61 Kg		
白いりごま(年)	0.60 g	3.5 kg	3.36 Kg		
[白菜のみそ汁]					
Aかつおだしﾊﾟｯｸ(年)	2.50 g	14 kg	14.01 Kg		
はくさい	25.00 g	37 kg×4釜	149.10 Kg	12ﾏｽﾗｲｽ	148
だいこん	15.00 g	23 kg×4釜	93.44 Kg	細千切り	92
にんじん	5.00 g	7 kg×4釜	28.87 Kg	細千切り	28
ほぐしえのき(学)	5.00 g	7 kg×4釜	28.03 Kg		28
Aきざみ揚げ(学)P94	6.00 g	8 kg×4釜	33.63 Kg		32
A赤みそ(学)P106	4.00 g	5.5 kg×4釜	22.42 Kg		22
A白みそ(学)P107	4.80 g	6.5 kg×4釜	26.91 Kg		26
ねぎ	6.00 g	14 kg×4釜	56.05 Kg	小口3mm	56
和風だしの素(年)P21	0.01 g		0.06 Kg		調整用
[パックソース]					
Aパックソース3g(年)P29	1.00 個	5550 個	5553.00 個		5517+33 個付け
(在庫1200個(24.4.29)発注4351個)					

[調理室手配表]

2024年 02月 15日木曜日

小学校

		合計	換算人			
		5551	5603.10			
料理名／食品名		一人分量 単位	発注量小学校 単位	使用量小学校 単位	切り方	調理方法等
[牛乳]						
A牛乳 200m l		1.00 本				
[ごはん]						
水稲穀粒(精白米)80g		1.00 個				
[さばのみそ煮]						5515+33+25+10
Aさばのみそ煮50g (学)P83		1.00 個	5583 個	5551.00 個		ボイル 10個/袋
[大根ときゅうりの梅和え]						
きゅうり		8.00 g	23 kg×2袋	45.72 Kg	5ミリスライス	ボイル冷却 10→8 46
だいこん		32.00 g	100 kg×2袋	199.25 Kg	5ミリイチョウ	ボイル冷却 30→32 200
Aねり梅300g (年) P10		1.20 g	22 袋	6.72 Kg		未開封
乾燥かり梅200g (年)P11		0.40 g	11 袋	2.24 Kg		未開封 均等に入れる
[キャベツのみそ汁]						
Aかつおだしパック(年)		2.50 g	14 kg	14.01 Kg		
キャベツ		20.00 g	33 kg×4袋	131.84 Kg	12ミリスライス	132
にんじん		7.00 g	10 kg×4袋	40.45 Kg	細千切り	40
ほぐしえのき (学)		5.00 g	7 kg×4袋	28.02 Kg		28
A (冷)カット豆腐小(学)P93		20.00 g	112 kg	112.06 Kg		
Aきざみ揚げ(学)P94		6.00 g	8 kg×4袋	33.62 Kg	油ぬき	32
A赤みそ (学)P106		4.00 g	5.5 kg×4袋	22.41 Kg		22
A白みそ (学)P107		4.80 g	6.5 kg×4袋	26.89 Kg		26
ねぎ		5.00 g	11 kg×4袋	46.67 Kg	小口3mm	44
和風だしの素 (年)P21		0.01 g		0.06 Kg		調整用

[調理室手配表]

2024年 02月 16日金曜日

小学校

		合計	換算人			
		5549	5600.90			
料理名／食品名		一人分量 単位	発注量小学校 単位	使用量小学校 単位	切り方	調理方法等
[牛乳]						
A牛乳 200m l		1.00 本				
[ソフトパン]						
Aソフトパン50g P1		1.00 個				
[野菜コロッケ]						
国産野菜コロッケ40g (FeCa) ※		1.00 個	5571 個	5549.00 個		5513+33+25 揚げる 40g
米油・揚げ用16.5kg※		4.00 g		22.40 Kg		揚げ油
[チリドックの具]						
米油・ペット(学)		0.30 g		1.68 Kg		《3釜調理》
おろしにんにく (年)P38		0.20 g	1.2 kg	1.12 Kg		
玉葱		12.00 g	24 kg×3釜	71.52 Kg	みじん切り	72
A豚ヒキ肉 (学)		25.00 g	47 kg×3釜	140.02 Kg		141
粗挽きひよこ豆(学)		23.00 g	129 kg	128.82 Kg		
ダイオウ缶2.5kg(年)P3		25.00 g	56 缶	140.02 Kg		
トマトケチャップ3k(年) P4		12.00 g	22 袋	67.21 Kg		
上白糖 (年)P17		0.50 g	3 kg	2.80 Kg		
Aコンソメ粉末 (年)P19		0.40 g		2.24 Kg		
チリパウダー450g(年)P26		0.60 g	7 缶	3.36 Kg		
食塩 (年)		0.15 g		0.84 Kg		
[ココロ野菜スープ]						
米油・ペット(学)		0.50 g		2.80 Kg		
A鶏胸肉皮無 1cm角(学)		18.00 g	25 kg×4釜	100.82 Kg		100
玉葱		25.00 g	37 kg×4釜	148.98 Kg	さいの目小	148
だいこん		25.00 g	39 kg×4釜	155.59 Kg	さいの目小	156
にんじん		10.00 g	14 kg×4釜	57.75 Kg	さいの目小	56
冷凍ホールコーン1kg(学)		5.00 g	28 kg	28.00 Kg		
白ワイン (年)P37		0.50 g	2.9 kg	2.80 Kg		
Aコンソメ粉末 (年)P19		1.50 g		8.40 Kg		
食塩 (年)		0.01 g		0.06 Kg		調整用
白こしょう (年)		0.01 g		0.06 Kg		

[調理室手配表]

2024年 02月 05日月曜日

中学校

		合計 2734	換算人 3280.80			
料理名／食品名		一人分量 単位	発注量中学校 単位	使用量中学校 単位	切り方	調 理 方 法 等
[牛乳]						
A牛乳 200m l		1.00 本				
[ごはん]						
水稻穀粒(精白米)120g		1.00 個				中学校
[ポークカレー]						
米油・ペット(学)		0.60 g		1.64 Kg		
玉葱		48.00 g	47 kg×3袋	139.60 Kg	さいの目小	よく炒める141
A豚肉 1.5cm角切 (学)		28.80 g	26 kg×3袋	78.74 Kg		78
おろしにんにく (年)P38		0.72 g	2 kg	1.97 Kg		炒めて香りを出す
おろししょうが (年)P39		0.72 g	2 kg	1.97 Kg		〃
赤ワイン (年)P36		2.40 g	4 本	6.56 Kg		肉と一緒に炒める
にんじん		20.40 g	19 kg×3袋	57.50 Kg	さいの目小	57
じゃがいも		30.00 g	30 kg×3袋	91.12 Kg	さいの目大	90
白インゲン豆ペースト 1kg(学)		12.00 g	33 kg	32.81 Kg		ミキサー攪拌
トマトピューレ3kg(年)		3.60 g	3 袋	9.84 Kg		
カレー粉 (年)P47		0.12 g		0.33 Kg		肉と一緒に炒める
ローリエ粉末65g(年)		0.01 g		0.03 Kg		
Aバーモントカレーフレーク (年)P45		14.40 g	39 kg	39.37 Kg		ミキサー攪拌
Aカレーフレーク辛口 (年)P44		4.80 g	13 kg	13.12 Kg		ミキサー攪拌
Aミックスチーズ(年)P15		4.80 g	13 kg	13.12 Kg		仕上げ
[名取産小松菜入りれんこんサラダ]						
レコン水煮3mm仔ヨウ(学)		21.60 g	59 kg	59.05 Kg		ボイル冷却
キャベツ		13.70 g	22 kg×2袋	44.07 Kg	10ミ、スライス	〃 12→13.7 44
にんじん		3.60 g	5 kg×2袋	10.14 Kg	細千切り	〃 10
こまつな		6.70 g	11 kg×2袋	21.54 Kg	10ミ、スライス	〃 8.4→6.7 22
Aソフトコン水煮1kg(学)P80		7.20 g	20 kg	19.68 Kg		
白すりごま (年)		1.20 g	3 kg	3.28 Kg		未開封
食塩 (年)		0.01 g		0.03 Kg		〃
白こしょう (年)		0.01 g		0.03 Kg		〃
Aマヨネーズ350g(年)P55		6.00 g	73本 (発注80本)	16.40 Kg		クラス付け
Aマヨネーズ200g(年)P55		0.01 g	5本 (発注30本)	0.03 Kg		〃
Aマヨネーズ8g(年)P55		0.01 g	48個 (発注80個)	0.03 Kg		個付け
[はちみつレモンゼリー]						
はちみつレモンゼリーVCFi40g※		1.00 個	2734 個	2734.00 個		2659+15+60 直送

[調理室手配表]

2024年 02月 09日金曜日

中学校

		合計 2733	換算人 3279.60			
料理名／食品名		一人分量 単位	発注量中学校 単位	使用量中学校 単位	切り方	調 理 方 法 等
[牛乳]						
A牛乳 200m l		1.00 本				
[豆乳食パン]						
A豆乳食パン 70g P1		1.00 個				
[肉だんご(2こ)]						
A外入肉団子FeCa25g(学)P75		2.00 個	5536 個	5466.00 個		(2658+15+20+60)*2+30 ボイル 一人2個 30個/袋
[きのこのガーリックソテー]						
オリーブ油(学)		0.96 g	3 本	2.62 Kg		
おろしにんにく (年)P38		0.60 g	1.6 kg	1.64 Kg		
Aバラベーコン 1cm千切(学)P76		9.60 g	13 kg×2袋	26.24 Kg		26
玉葱		15.60 g	23 kg×2袋	45.37 Kg	5 ミックス	46
ほぐししめじ(学)		15.60 g	21 kg×2袋	42.63 Kg		42
ほぐしエリンギ(学)		15.60 g	21 kg×2袋	42.63 Kg		42
ほぐしえのき (学)		9.60 g	13 kg×2袋	26.24 Kg		26
白ワイン (年)P37		0.60 g	1 本	1.64 Kg		
Aコンソメ粉末 (年)P19		0.42 g		1.15 Kg		
食塩 (年)		0.06 g		0.16 Kg		
黒こしょう (年)		0.02 g		0.05 Kg		
乾燥パセリ(年)		0.01 g	25 g	0.03 Kg		
[ABCマカロニスープ]						
A鶏胸肉皮無し×2×0.3 (学)		13.00 g	12 kg×3袋	35.53 Kg		36
にんじん		9.60 g	9 kg×3袋	27.06 Kg	3 ミイ	27
玉葱		19.00 g	18 kg×3袋	55.23 Kg	3 ミックス	54
だいこん		14.40 g	14 kg×3袋	43.73 Kg	3 ミイ	12→14.4 42
Aコンソメ粉末 (年)P19		2.16 g		5.90 Kg		
白ワイン (年)P37		0.60 g	1 本	1.64 Kg		
食塩 (年)		0.01 g		0.03 Kg		調整用
白こしょう (年)		0.02 g		0.05 Kg		
チンゲン菜		9.60 g	10 kg×3袋	30.86 Kg	10 ミックス	12→9.6 30
AABCマカロニ500g※		6.00 g	33 袋	16.40 Kg		
[キャラメルクリーム]						
Aパテ キャラメル 15g※		1.00 個	2733 個	2733.00 個		2658+15+60 個付け
			(在庫240個(24.6.7).発注2494個)			
[角チーズ]						
AベビーチーズCaFe14g※		1.00 個	2733 個	2733.00 個		2658+15+60 個付け

[調理室手配表]

2024年 02月 22日木曜日

中学校

		合計 2736	換算人 3283.20			
料理名／食品名	一人分量 単位	発注量中学校 単位	使用量中学校 単位	切り方	調 理 方 法 等	
[牛乳]						
A牛乳 200m l	1.00 本					
[ごはん]						
水稲穀粒(精白米)120g	1.00 個				中学校	
[鶏肉の照り焼き]						
A鶏ムネ皮無・生姜醤油50g※	1.00 枚	2756 枚	2736.00 枚		2661+15+20+60 焼く・中50g	
米油・ヘット(学)	0.12 g		0.33 Kg			
清酒 (年)P34	2.40 g		6.57 Kg		たれ・加熱	
Aしょうゆ (年)P30	2.40 g		6.57 Kg		"	
上白糖 (年)P17	4.80 g	13.2 kg	13.13 Kg		"	
おろししょうが (年)P39	0.12 g	0.5 kg	0.33 Kg			
水	6.00 g		16.42 Kg		"	
かたくり粉 (年)	0.48 g		1.31 Kg		"	
白いりごま (年)	2.40 g	6.5 kg	6.57 Kg		"	
[茎わかめのきんぴら]						
米油・ヘット(学)	0.24 g		0.66 Kg			
にんじん	12.00 g	17 kg×2釜	33.84 Kg	太千切り	34	
つきこんにゃく (学)	24.00 g	33 kg×2釜	65.66 Kg		下茹で66	
A笹かまぼこ (学)P87	9.60 g	13 kg×2釜	26.27 Kg	3ミリスライス	26	
乾燥カット茎わかめ(年)	1.68 g	23 袋	4.60 Kg		戻す200g/袋	
A冷凍むき枝豆1kg(学)P96	3.60 g	10 kg	9.85 Kg			
和風だしの素 (年)P21	0.24 g		0.66 Kg			
上白糖 (年)P17	0.96 g	2.6 kg	2.63 Kg			
Aしょうゆ (年)P30	2.40 g		6.57 Kg			
清酒 (年)P34	0.60 g		1.64 Kg			
みりん (年)P35	0.96 g		2.63 Kg			
A七味唐辛子20g(年)P27	0.01 g		0.03 Kg			
ごま油(学)	0.36 g		0.99 Kg		仕上げに入れる	
[みそけんちん汁]						
ごま油(学)	0.60 g	1 本	1.64 Kg		炒めと仕上げで半量ずつ	
笹がきごぼう(学)	12.00 g	11 kg×3釜	32.83 Kg		33	
だいこん	18.00 g	18 kg×3釜	54.72 Kg	5ミリスライス	54	
にんじん	12.00 g	11 kg×3釜	33.84 Kg	5ミリスライス	33	
Aきざみ揚げ(学)P94	6.00 g	5 kg×3釜	16.42 Kg	油ぬき	15	
A(冷)カット豆腐小(学)P93	30.00 g	82 kg	82.08 Kg			
和風だしの素 (年)P21	0.84 g		2.30 Kg			
A赤みそ (学)P106	5.40 g	5 kg×3釜	14.77 Kg		15	
A白みそ (学)P107	4.80 g	4 kg×3釜	13.13 Kg		12	
ねぎ	6.00 g	9 kg×3釜	27.36 Kg	小口3mm	27	

[詳細献立表（アレルギー対応食用）]

2024年 02月 06日 火曜日

A献立

材料 保存等	増田小		相小	ゆりが丘小	増西	下増田	不二小	館腰小	開上小(小)	愛島小	みどり台	一中	増田中	増上小(中)	保存等	合計	換算数										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21						
	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	切り方	調理方法等						
	[牛乳]																										
	牛乳 200ml																1.00 本										
	[豆乳食パン]																										
	豆乳食パン 50g P1																1.00 個					小学校					
	[青割ソフトパン]																										
	ソフトパン70g P1																1.00 個					中学校					
	[ハンバーグケチャップソースがけ]																29人分										
	玉葱															10.40 g		301.60 g		みじん切り	小中焼【21+保1+検2+予1+味1+予備3】						
	オリーブ油(学)															0.30 g		8.70 g									
○	冷凍米パン粉 (年)P72															3.40 g		98.60 g									
	水															4.40 g		127.60 g									
○	豚ひき肉 (学)															44.00 g		1276.00 g	1.35 kg			①米パン粉と水を混ぜておく ②オリーブ油で玉ねぎがしんなりする まで炒め、粗熱をとる					
	食塩 (年)															0.19 g		5.51 g									
	白こしょう (年)															0.01 g		0.29 g				③肉に他の材料を加え、よく捏ねる					
	オリーブ油(学)															1.00 g		29.00 g				④③を成形し、焼く					
	ナツメグ(学)															0.05 g		1.45 g									
	卓上ケチャップ(年)P70															10.00 g		290.00 g				ソース 加熱					
	上白糖(年)P17															0.22 g		6.38 g				〃					
	赤ワイン(年)P36															1.50 g		43.50 g				〃					
	水															4.00 g		116.00 g				〃					
	焼き油															2.50 g		72.50 g				焼き油2.5g(ハンバーグ 焼き油も使用)					
	たれ合計															18.22 g		528.38 g									
	[きのこのガーリックソテー]																33人分										
	オリーブ油(学)															0.80 g		26.40 g									
○	おろしにんにく(年)P38															0.50 g		16.50 g									
○	AL用ベーコン(学)P78															8.00 g		264.00 g	10.00 P	7mmスライス 5mmスライス	※全量使用						
	玉葱															13.00 g		429.00 g									
	ほぐししめじ(学)															13.00 g		429.00 g									
	ほぐしエリンギ(学)															13.00 g		429.00 g									
	ほぐしえのき(学)															8.00 g		264.00 g									
	白ワイン(年)P37															0.50 g		16.50 g									
	AL用コンソメ(年)P65															0.35 g		11.55 g									
	食塩(年)															0.05 g		1.65 g									
	黒こしょう(年)															0.02 g		0.66 g									
	乾燥パセリ(年)															0.01 g		0.33 g									
	[きびマカロニスープ]																33人分	《基準との変更点》ABCマカロニスープ⇒きびマカロニスープ									
○	鶏胸肉皮無し1×2×0.3(学)															7.00 g		231.00 g	0.30 kg								
	にんじん															8.00 g		264.00 g		3mmスライス							
	玉葱															20.00 g		660.00 g		3mmスライス							
	だいこん															12.00 g		396.00 g		3mmスライス							
	AL用コンソメ(年)P65															2.30 g		75.90 g									
	白ワイン(年)P37															0.50 g		16.50 g									
	食塩(年)															0.01 g		0.33 g				調整用					
	白こしょう(年)															0.02 g		0.66 g									
	チンゲン菜															8.00 g		264.00 g		10mmスライス							
	AL用カラシ(学)P102															5.00 g		165.00 g									
	水															137.17 g		4526.61 g									
	[いちごジャム]																19人分	《基準と同じもの》									
○	いちごジャム繊維15g(年)P63																1.00 個		19.00 個			小のみ個付【14+保1+検2+予1+予備1】					

[詳細献立表（アレルギー対応食用）]

2024年 02月 14日 水曜日

A献立

原材料 保存等	増田小		相小	ゆりが丘小		増西	下増田		不二小	館腰小	関上小中(小)		愛島小	みどり台	一中		増田中	関上小中(中)		保存等	合計	換算数		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
	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		切り方	調 理 方 法 等						
	[牛乳]																							
	牛乳 200ml										1.00 本													
	[ごはん]																							
	水稲穀粒(精白米)80g										1.00 個							小学校						
	水稲穀粒(精白米)120g										1.00 個							中学校						
	[鶏のから揚げ（2こ）]										29人分		≪基準との変更点≫春巻き⇒鶏のから揚げ（2こ）											
○	鶏むね皮なし切身(下味なし)									25	2.00 枚				58.00 枚			小中揚【21+保2+検2+予1+味1+予備2】						
○	おろしにんにく (年)P38										1.00 g		29.00 g					下味 25g/個		×②				
○	おろししょうが (年)P39										1.00 g		29.00 g					〃		〃				
	キヌアしょうゆ (年)P67										4.50 g		130.50 g					〃		〃				
	清酒 (年)P34										2.50 g		72.50 g					〃		〃				
	かたくり粉 (年)										10.00 g		290.00 g					衣		〃				
	米油・揚げ用16.5kg										5.00 g				1.00 缶			〃						
	[名取産小松菜ともやしのナムル]										33人分													
	にんじん										6.00 g		198.00 g				細千切り	加熱冷却						
	もやし										28.00 g		924.00 g					〃		〃				
	こまつな										12.00 g		396.00 g				20ミリスライス	〃						
	キヌアしょうゆ (年)P67										3.00 g		99.00 g		168.30 g			たれ・加熱冷却						
	上白糖 (年)P17										0.70 g		23.10 g		39.27 g			〃		〃				
	ごま油(学)										0.50 g		16.50 g		28.05 g			〃		〃				
	たれ合計										4.20 g		138.60 g		235.62 g									
															(1.7倍)									
	[豆腐の中華煮]										33人分													
	ごま油(学)										0.50 g		16.50 g					炒め用と仕上げ用						
	おろししょうが (年)P39										0.50 g		16.50 g					香りが出るまで炒める						
	おろしにんにく (年)P38										0.30 g		9.90 g					香りが出るまで炒める						
	トウバンジャン (年)P42										0.20 g		6.60 g					〃 加減して下さい		〃				
	ねぎ										7.00 g		231.00 g				小口1mm	半量は仕上げに入れる						
○	豚むねスライス 1.5cm (学)										15.00 g		495.00 g		0.55 kg									
	にんじん										10.00 g		330.00 g				3ミリスライス							
	玉葱										15.00 g		495.00 g				10ミリスライス							
	干椎茸スライス(学)										0.80 g		26.40 g					戻す						
	たけのこ水煮 短冊(学)										13.00 g		429.00 g											
○	(冷)カット豆腐大(学)P93										80.00 g		2640.00 g		3.00 kg		下茹で	※残量廃棄						
	上白糖 (年)P17										0.70 g		23.10 g											
	AL用コンソメ (年)P65										0.60 g		19.80 g											
	キヌアしょうゆ (年)P67										6.50 g		214.50 g											
	食塩 (年)										0.20 g		6.60 g											
	チンゲン菜										10.00 g		330.00 g				20ミリスライス							
	かたくり粉 (年)										2.50 g		82.50 g					とろみ						
	水										37.20 g		1227.60 g											

[詳細献立表（アレルギー対応食用）]

2024年 02月 16日 金曜日

A献立

原 材 料 保 存 等	増田小		相小	ゆりが丘小		増西	下増田		不二小	館腰小	関上小中(小)	愛島小	みどり台	一中	増田中	関上小中(中)	保存等	合計	換算数			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
	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	切り方	調 理 方 法 等							
	[牛乳]																					
	牛乳 200ml										1.00 本											
	[ソフトパン]																					
	ソフトパン50g P1										1.00 個							小学校				
	[米粉パン]																					
	米粉パン 70g P1										1.00 個							中学校				
	[ポテトコロッケ]										29人分	<基準との変更点>野菜コロッケ⇒ポテトコロッケ										
	米油・ベツ(学)									0.24 g		6.96 g					小中揚【21+保1+検2+予1+味1+予備3】					
○	豚肉ひき肉(学)									10.00 g		290.00 g	0.35 kg				①マッシュポテトボイル、粗熱をとる。					
	玉葱									10.00 g		290.00 g		みじん切り			②玉ねぎ・ひき肉を炒める。					
	食塩(年)									0.18 g		5.22 g					調味料も入れる。					
	白こしょう(年)									0.01 g		0.29 g					しっかり水分を飛ばす。					
	上白糖(年)P17									0.18 g		5.22 g					③パットにあげて冷ます。					
○	冷凍マッシュポテト500g★12									34.00 g		986.00 g	3.00 袋				④マッシュポテトと③を混ぜる。 ※2袋使用、1袋保存					
	米粉1kg(年)									4.50 g		130.50 g					⑤ややドロの米粉水→パン粉につけ					
	かたくり粉(年)									4.50 g		130.50 g					米粉水はしっかりつける。					
	水									4.50 g		130.50 g					⑥揚げる。入れた直後はさわらない					
○	冷凍米パン粉(年)P72									10.00 g		290.00 g										
	米油・揚げ用16.5kg									5.00 g			1.00 缶				揚げ油					
	[チリドックの具]										33人分											
	米油・ベツ(学)									0.30 g		9.90 g										
○	おろしにんにく(年)P38									0.20 g		6.60 g										
	玉葱									12.00 g		396.00 g		みじん切り								
	豚肉ひき肉(学)									25.00 g		825.00 g	0.85 kg									
	粗挽きひよこ豆(学)									23.00 g		759.00 g										
	ダイズ缶2.5kg(年)P3									25.00 g		825.00 g										
	トマケチャップ3k(年)P4									12.00 g		396.00 g										
	上白糖(年)P17									0.50 g		16.50 g										
	AL用コンソメ(年)P65									0.40 g		13.20 g										
	チリパウダー450g(年)P26									0.60 g		19.80 g										
	食塩(年)									0.15 g		4.95 g							加減してください			
	[コロコロ野菜スープ]										33人分											
	米油・ベツ(学)									0.50 g		16.50 g										
○	鶏胸肉皮無 1cm角(学)									18.00 g		594.00 g	0.65 kg									
	玉葱									25.00 g		825.00 g		さいの目10								
	だいこん									25.00 g		825.00 g		さいの目10								
	にんじん									10.00 g		330.00 g		さいの目10								
	冷凍ホールコーン1kg(学)									5.00 g		165.00 g										
	白ワイン(年)P37									0.50 g		16.50 g										
	AL用コンソメ(年)P65									2.25 g		74.25 g							様子をみて入れる			
	食塩(年)									0.01 g		0.33 g							調整用			
	白こしょう(年)									0.01 g		0.33 g										
	水									113.73 g		3753.09 g										

	メニュー	食品名	一人分量	換算率	換算人数	廃棄率	50人					センター配食	会場盛付け	
							使用量	切り方	原材料表示	発注量	調理指示等			
4品から2〜3品をセレクト	米粉のヘルシーグラタン(ALフリー) 80kcal	米油	0.3 g	0.7	35	1	10.5 g					食缶1	深皿1 スプーン1 配膳補助	
		AL用マカロニタイプ(200g)	2 g			1	70.0 g				下ゆで			
		バラベーコン1cm千切り	10 g			1	350.0 g		●	0.40 kg	※保存迄			
		玉ねぎ	10 g			0.94	372.3 g	3ミリスライス			※保存迄			
		小松菜	4 g			0.9	155.6 g	1cm幅	●	0.21 kg	下ゆで ※保存迄			
		ほぐししめじ	3 g			1	105.0 g		●	0.20 kg	※保存迄			
		米粉	3.5 g			1	122.5 g				豆乳と攪拌			
		豆乳	28 g			1	980.0 g		●	2.0 本	とろみ加減して ※保存迄 ※残廃棄			
		AL用コンソメ	0.2 g			1	7.0 g							
		食塩	0.3 g			1	10.5 g				味を見て加減する			
	白こしょう	0.02 g	1	0.7 g										
	にんじん(飾り用)	5 g	0.97	180.4 g	型抜き									
	一人分 計	66.32 g												
	えびしゅうまい 49kcal	えびシユウマイ30g(20個入/トレ)	1 個	0.7	35	1	35.0 個		●	45.0 個	蒸す ※トレ単位発注	食缶1	平皿1 トング1	
	チキン香草パン粉焼き 62kcal	鶏むね皮なし切身(下味なし)40g	1 枚	0.7	35	1	35.0 枚		●	37.0 枚	焼く	食缶2	平皿1 トング1 スプーン2 ※お肉をカップに入れ、炒ったパン粉をスプーンでかける。 ※レースペーパー2枚	
		白ワイン	1 g			1	35.0 g				下味			
		おろしにんにく	1 g			1	35.0 g				〃			
		食塩	0.6 g			1	21.0 g				〃			
		黒コショウ	0.01 g			1	0.4 g				〃			
		香草焼きスパイス(18g/缶)	0.15 g			1	5.3 g							
		冷凍米パン粉	2 g			1	70.0 g				パン粉、スパイスを炒る			
		オリーブ油	0.8 g			1	28.0 g							
		飾り用レースペーパー	アルミカップ			1 枚	1	35.0 枚	35枚使用					
		笹かまぼこのマヨチーズ焼き106kcal	ささかまぼこ(28g)			1 個	0.7	35	1	35.0 個				●
	卓上マヨネーズ(350g程度)	6 g	1	210.0 g		●			1 本	笹かまをアルミカップに入れ、マヨネーズとチーズのせて焼く ※マヨネーズ保存迄				
ミックスチーズ	10 g	1	350.0 g		●	1 kg								
飾り用レースペーパー	アルミカップ	1 枚	1	35.0 枚	35枚使用									
適宜	ローストポテト 26kcal	ナチュラルカットポテト(13g)	2 本	0.7	35	1	70.0 本		●	1.0 kg	油を薄くかけて焼き、塩をふる。 ※塩は未開封使用	食缶1	平皿1 トング1 ※レースペーパー2枚	
		食塩	0.12 g	0.7		1	4.20 g							
	飾り用レースペーパー	米油	0.1 g	0.7	1	3.50 g								
全員	名取産小松菜のおひたし	レースペーパー			1	1.0 枚						食缶1	深皿1 トング1 又は お玉小1	
		小松菜	25.00 g	0.8	40	0.85	1176.5 g	20 ⁺ スライス		1.2 kg	ボイル冷却			
		にんじん	8.00 g			0.97	329.9 g	細干			ボイル冷却			
		もやし	18.00 g			1	720.0 g		●	0.80 kg	ボイル冷却※保存迄 ※1kg単位発注			
		醤油	3.00 g			1	120.0 g				未開封			
		みりん	0.60 g			1	24.0 g				未開封			
		和風だしの素	0.30 g			1	12.0 g				未開封			
		一人分 計	54.90 g			43.92								
		どちらかを 選択	和風ドレッシング7kcal			和風ドレ 200ml	3 g	1	50	150.0 g				●
	イタリアンドレッシング8kcal	イタドレ 200ml	3 g	0	1	150.0 g		●	1.0 本	保存50g確保				
適宜	ミニトマト	ミニトマト	1 個	1	50	1	50.0 個		●	60.0 個	4回洗い※保存迄	食缶1	サラダや調理に 飾る	
		パセリ(飾り用)						●	0.2 kg	4回洗い※保存迄				
全員	【基準から】 グリーンサラダ (配食量8割)	キャベツ	23.00 g	0.8	40							食缶1	深皿1 ギザ小1	
		きゅうり	10.00 g											
		黄ピーマン 1/2カット(県産)※	5.00 g											
		フレッシュカットアスパラガス ※	12.00 g											
		一人分 計	50.00 g											

	メニュー	食品名	一人分量	換算率	換算人数	廃棄率	50人					センター配食	会場盛付け
							使用量	切り方	原材料備考	発注量	調理指示等		
3品から2品 をセレクト	たけのこ ごはん 146kcal	米(2kg)	36.2 g	0.6	30	1	1086.0 g			1.0 袋	合数をカップで確認	炊飯器1	炊飯器1 へら1 配膳補助
		たけのこ水煮	15 g			1	450.0 g	短冊	●	1.0 kg	調味料で煮る※保存込※残廃棄		
		油揚げ	2.2 g			1	66.0 g	油抜き	●	1+1 袋	調味料で煮る※保存込 前日14:00納品2番口		
		にんじん	2.2 g			0.97	68.0 g	いちよう切り			調味料で煮る		
		干しいたけ	0.35 g			1	10.5 g	戻す			調味料で煮る		
		薄口しょうゆ	3.85 g			1	115.5 g						
		和風だしの素	0.28 g			1	8.4 g						
		清酒	1 g			1	30.0 g						
		みりん	1 g			1	30.0 g						
		三温糖	0.36 g			1	10.8 g						
		一人分 計	62.44 g										
	ナポリタン 115kcal	オリーブ油	2.0 g	0.6	30	1	60.0 g				野菜・種を油で炒める。 種とケチャップソースは 別々の食缶に入れて 持っていく。 ※ウインナーは100g 単位発注	食缶2	深皿1 トング1 又は ギ玉小1
		おろしにんにく	0.3 g			1	9.0 g						
		玉ねぎ	15 g			0.97	463.9 g	3ミリスライス					
		ボークウインナー6mm	6 g			1	180.0 g		●	0.25 kg	※残：14日で使用		
		マッシュルーム水煮(2号缶・固形400g)	3 g			1	90.0 g			1.0 缶			
		赤ワイン	0.5 g			1	15.0 g						
		上白糖	0.02 g			1	0.6 g						
		AL用コンソメ	0.3 g			1	9.0 g						
		卓上ケチャップ(500g)	14 g			1	420.0 g			1.0 本			
		ダイストマト缶(2号缶・800g)	6.8 g			1	204.0 g			1.0 缶	※残：14日で使用		
		食塩	0.01 g			1	0.3 g				味を見て		
		白こしょう	0.01 g			1	0.3 g						
		スパゲッティ 5kg/袋	15 g			1	450.0 g				茹で		
		青ピーマン	3 g			0.85	105.9 g	2ミリスライス	●	0.20 kg	下ゆで		
		一人分 計	65.94 g										
	テーブル ロールパン83kcal 飾り用レースペーパー	テーブルロール(6個入/袋)	1 個	0.6	30	1	30.0 個		●	60.0 個		袋ごとビ ニール	角バット・トング1 レースペーパー4枚
		紙ナフキン	1 枚	0.6	30	1	30.0 枚						
		レースペーパー				1	1.0 枚						
全員	【基準食から】 ポテトスープ (配食量8割)	A ハラペーコン 1cm千切(学)P77	8.00 g	0.8	40							食缶1	お玉大1 配膳補助
		じゃがいも	35.00 g										
		にんじん	7.00 g										
		玉葱	20.00 g										
		(冷)コーン(学)	3.00 g										
		A コンソメ粉末(年)P17	2.10 g										
		食塩(年)	0.10 g										
		白こしょう(年)	0.02 g										
		乾燥パセリ(年)	0.01 g										
		一人分 計	75.23 g										
全員	カップフルーツジュレ 44kcal	みかん缶(固形235g)	5 g	1	50	1	1.0 缶		●	1 缶		食缶2 小食缶2	ゼリーをクラッシュした ところにパン・み かんを入れ合わせ る。 ブルーベリー・キウイは 後のせ。 レースペーパー1枚
		パイナップル缶(固形340g)	10 g	1		1	1.0 缶		●	1 缶			
		冷凍ブルーベリー(500g)	4 g	1		1	250.0 g		●	1 袋	半分14日で使用		
		ゼラチンパウダー(5g/10袋)	0.75 g	1		1	12.0 袋			20 袋			
		上白糖	2.5 g	1		1	200.0 g				ゼリーを作る。		
		水	10 g	1		1	400.0 ml						
		三ツ矢サイダー1.5L	37.5 g	1		1	2.0 本			2 本			
		キウイフルーツ(約4g)	4 g	1		1	3.0 個	いちよう切り・24切	●	4 個	飾り用 ※保存1個		
		一人分 計	73.75 g					(サイダー2本分の使用量)					
		カップ	1 個	1		1	50 個						
2品から1品 を セレクト	デザート2種 各61kcal	エクレア(いちご)18g	1 個	0.6	30	1	30.0 個		●	28.0 個	保存忘れずに ※袋単位発注(14個/袋)	食缶2	角蓋2 トング2
		ミニエクレア(チョコ)18g	1 個	0.6	30	1	30.0 個		●	42.0 個	保存忘れずに ※袋単位発注(14個/袋)		
		飾り用レースペーパー				1	2.0 枚						レースペーパー4枚

★納入業者欄：「基準」は、基準食からもらうものです。(バイキング用として別に注文をしていません。)