

令和6年

9月9日(月) 作業内容票  
 << A 献立 >> (3314人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】

献立名	食缶	器具	備考
1 黒糖パン きのこのクリームスープ	釜	鍋	
2 野菜とツナのかぼす和え			
牛乳	大小		

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [シエケイホキのこのクリームスープ]				
ロースハム短冊	10		35 Kg	
にんじん	15		53 Kg	いちよう切り
たまねぎ	40		146 Kg	スライス
冷凍ほぐししめじ	5		17 Kg	袋から出して水洗い
マッシュルームスライス(国産)	5		17 Kg	袋から出して水洗い
冷凍ほうれん草	5		17 Kg	袋から出して水洗い
コンソメゴールド	1.5		5.2 Kg	
ベシャメルソース	7		24 Kg	
調理用牛乳	30		100 L	
食塩	0.24		0.82 Kg	
洋こしょう	0.01		0.04 Kg	
水	65		223 Kg	
クリームポタージュ	2.5		9 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [野菜とツナのかぼす和え]				
ソフトリップツナ(レトルト)	10		34 Kg	非加熱扱
にんじん	3		11 Kg	短冊切り→ポイル→冷却
だいこん	20		76 Kg	短冊切り→ポイル→冷却
きゅうり	10		35 Kg	輪切りスライス→ポイル→冷却
かぼす果汁	1.5		3 本	非加熱扱
薄口しょうゆ	1.5		5.2 Kg	非加熱扱
三温糖	1		3.5 Kg	非加熱扱 *仕上がり温度確認

令和6年

9月9日(月) 作業内容票  
 << B 献立 >> (3300人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん 豚汁	大小		
2 さばの塩焼き			
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [豚汁(じゃが芋入)]				
豚肉	10	12	40 Kg	
冷凍ささがきごぼう	5	6	19 Kg	袋からあけて水洗い
にんじん	5	6	21 Kg	短冊切り
冷凍ほぐしエノキ	4	4.8	15 Kg	袋からあけて水洗い
じゃがいも	20	24	85 Kg	角切り(大)
もやし(生)	15	18	59 Kg	(最後に洗う)
たまねぎ	20	24	82 Kg	スライス
板こんにゃく	15	18	59 Kg	角切り(小)
きざみ油揚げ	3	3.6	12 Kg	
ねぎ	2.5	3	9 Kg	小口切り
赤みそ	6	7.2	24 Kg	
白みそ	4	4.8	16 Kg	
煮干しだしパック	2.5	3	10 Kg	
水	80	96	307 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [さばの塩焼き]				
冷凍塩さば	40	1	1	3340 個
				SV焼き 加熱水蒸気E-ト (280℃ 7分30秒) *クッキングシート使用 *中心温度確認(85℃ 3秒以上) 残り:40個

9月10日(火) 作業内容票

《 A 献立 》 ( 3315 人 )

【中止・変更】

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん	大小		
2 豚汁			
さばの塩焼き			
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [豚汁(じゃが芋入)]				
豚肉	10		35 Kg	
冷凍さがきごぼう	5		17 Kg	袋からあけて水洗い
にんじん	5		18 Kg	短冊切り
冷凍ほぐしエノキ	4		14 Kg	袋からあけて水洗い
じゃがいも	20		76 Kg	角切り(大)
もやし(生)	15		52 Kg	(最後に洗う)
たまねぎ	20		73 Kg	スライス
板こんにゃく	15		52 Kg	角切り(小)
きざみ油揚げ	3		11 Kg	
ねぎ	2.5		9 Kg	小口切り
赤みそ	6		21 Kg	
白みそ	4		14 Kg	
煮干しだしパック	2.5		9 Kg	
水	80		274 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [さばの塩焼き]				
冷凍塩さば	40	1	3360 個	SV焼き 加熱水蒸気モード (280℃ 7分30秒) *クッキングシート使用 *中心温度確認(85℃ 3秒以上) 残り:45個

9月10日(火) 作業内容票

《 B 献立 》 ( 3307 人 )

【中止・変更】

回覧	場長	栄養士
----	----	-----


献立名	食缶	器具	備考
1 黒糖パン	釜	大小	
きのこのクリームスープ			
野菜とツナのかぼす和え			
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [シエケイホキのこのクリームスープ]				
ロースハム短冊	10	12	40 Kg	
にんじん	15	18	60 Kg	いちよう切り
たまねぎ	40	48	164 Kg	スライス
冷凍ほぐしめじ	5	6	19 Kg	袋から出して水洗い
マッシュルーム スライス(国産)	5	6	19 Kg	袋から出して水洗い
冷凍ほうれん草	5	6	19 Kg	袋から出して水洗い
コンソメゴールド	1.5	1.8	5.9 Kg	
ベシャメルソース	7	8.4	28 Kg	
調理用牛乳	30	36	111 L	
食塩	0.24	0.29	0.92 Kg	
洋こしょう	0.01	0.01	0.05 Kg	
水	65	78	249 Kg	
クリームポタージュ	2.5	3	10 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 90秒以上)
2 [野菜とツナのかぼす和え]				
ノンリップツナ(レトルト)	10	12	38 Kg	非加熱扱
にんじん	3	3.6	12 Kg	短冊切り→ポイル→冷却
だいこん	20	24	85 Kg	短冊切り→ポイル→冷却
きゅうり	10	12	39 Kg	輪切りスライス→ポイル→冷却
かぼす果汁	1.5	1.8	3 本	非加熱扱
薄口しょうゆ	1.5	1.8	5.9 Kg	非加熱扱
三温糖	1	1.2	4 Kg	非加熱扱
				*仕上がり温度確認

9月11日(水) 作業内容票  
 ≪ A 献立 ≫ ( 3252 人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】 豊田小 5年中止

献立名	食缶	器具	備考
1 コッパン 鶏肉とパンネのトマト煮	大		
2 ツナマヨオムレツ	小		
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [鶏肉とパンネのトマト煮]				
パンネッテ	27		91 Kg	ポイル(かため)
食塩(ゆで塩)	0.1		0.4 Kg	※ソースがかたい場合は茹で汁を加える
鶏肉(煮物用)	20		67 Kg	
酒	0.5		1.7 Kg	
生おろしにんにく	0.3		1 Kg	
たまねぎ	40		143 Kg	スライス
にんじん	10		35 Kg	短冊切り
冷凍エリンギ(スライス)	10		34 Kg	
トマトケチャップ	15		17 袋	
ダイストマト(パウチ)	15		10 袋	
ウスターソース	3		10.1 Kg	
コンソメゴールド	0.8		2.7 Kg	
三温糖	0.15		0.5 Kg	
洋こしょう	0.01		0.04 Kg	
オリーブ油 1L	0.4		2 本	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [ツナマヨオムレツ]				
ツナマヨオムレツ 50g 50	1		3300 個	SV加熱水蒸気モード 230・230℃9分 *中心温度確認(85℃ 3秒以上) 残り:48個

9月11日(水) 作業内容票  
 ≪ B 献立 ≫ ( 3299 人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん 筑前煮	大		
2 もやしの梅酢和え	小	釜	
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [筑前煮]				
鶏肉(煮物用)	20	24	76 Kg	
板こんにゃく	20	24	78 Kg	角切り(大)→ポイル(あくぬき)
たけのこ(水煮)	20	24	76 Kg	短冊切り
ごぼう(乱切り)	20	24	76 Kg	(村ネット 1cm乱切り)
にんじん	20	24	79 Kg	いちよう切り
れんこんスライス水煮(きんぴ)	10	12	40 Kg	袋から開ける
冷凍さといも(乱切り)	40	48	153 Kg	袋から出して水洗い
干し椎茸(カット)	1	1.2	4 Kg	水洗い→水洗い
冷凍いんげん	5	6	19 Kg	2cmカット
天ぷら	8	9.6	31 Kg	短冊切り
三温糖	3	3.6	11.6 Kg	
濃口しょうゆ	6	7.2	23 Kg	
酒	1.2	1.44	4.7 Kg	
本みりん	1.2	1.44	4.6 Kg	
米サラダ油	0.5	0.6	1.9 Kg	
水	30	36	116 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [もやしの梅酢和え]				
もやし(生)	25	30	97 Kg	(最後に洗う)
冷凍ほうれん草	15	18	57 Kg	(袋からだして水洗い)
乾燥カリカリ梅	0.25	0.3	6 袋	非加熱扱い
つぶれ梅	0.7	0.84	3 Kg	非加熱扱い 野菜を加熱(温度確認)
梅酢	1	1.2	9 本	非加熱扱い →冷却(温度確認)
上白糖	0.6	0.72	2.4 Kg	非加熱扱い →衛生に注意して和える
薄口しょうゆ	0.2	0.24	0.9 Kg	非加熱扱い
かつお粉	0.2	0.24	0.9 Kg	非加熱扱い

9月12日(木) 作業内容票  
 << A 献立 >> (3312人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん 筑前煮	大		
2 もやしの梅酢和え	小		
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [筑前煮]				
鶏肉(煮物用)	20		68 Kg	
板こんにゃく	20		69 Kg	角切り(大)→ポイル(あくぬき)
たけのこ(水煮)	20		68 Kg	短冊切り
ごぼう(乱切り)	20		68 Kg	(村ネット 1cm乱切り)
にんじん	20		71 Kg	いちよう切り
れんこん(スライス水煮(きんぴら))	10		35 Kg	袋から開ける
冷凍さといも(乱切り)	40		137 Kg	袋から出して水洗い
干し椎茸(カット)	1		3.5 Kg	水戻し→水洗い
冷凍いんげん	5		17 Kg	2cmカット
天ぷら	8		28 Kg	短冊切り
三温糖	3		10.3 Kg	
濃口しょうゆ	6		20.6 Kg	
酒	1.2		4.1 Kg	
本みりん	1.2		4.1 Kg	
米サラダ油	0.5		1.7 Kg	
水	30		103 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [もやしの梅酢和え]				
もやし(生)	25		86 Kg	(最後に洗う)
冷凍ほうれん草	15		51 Kg	(袋から出して水洗い)
乾燥カリカリ梅	0.25		5 袋	非加熱扱い
つぶれ梅	0.7		3 Kg	非加熱扱い 野菜を加熱(温度確認)
梅酢	1		7 本	非加熱扱い →冷却(温度確認)
上白糖	0.6		2.1 Kg	非加熱扱い →衛生に注意して和える
薄口しょうゆ	0.2		0.7 Kg	非加熱扱い
かつお粉	0.2		0.7 Kg	非加熱扱い

9月12日(木) 作業内容票  
 << B 献立 >> (3305人)

回覧	場長	栄養士
----	----	-----

【中止・変更】

献立名	食缶	器具	備考
1 コッペパン 鶏肉とパンネのトマト煮	大		
2 ツナマヨオムレツ	小		
牛乳			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [鶏肉とパンネのトマト煮]				
パンネツテ	27	32.4	103 Kg	ポイル(かため)
食塩(ゆで塩)	0.1	0.12	0.5 Kg	※ソースがかたい場合は茹で汁を加える
鶏肉(煮物用)	20	24	76 Kg	
酒	0.5	0.6	1.9 Kg	
生おろしにんにく	0.3	0.36	1.2 Kg	
たまねぎ	40	48	164 Kg	スライス
にんじん	10	12	40 Kg	短冊切り
冷凍エリンギ(スライス)	10	12	40 Kg	
トマトケチャップ	15	18	19 袋	
ダイストマト(パ〇好)	15	18	12 袋	
ウスターソース	3	3.6	11.6 Kg	
コンソメゴールド	0.8	0.96	3.1 Kg	
三温糖	0.15	0.18	0.6 Kg	
洋こしょう	0.01	0.01	0.05 Kg	
オリーブ油 1L	0.4	0.48	3 本	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [ツナマヨオムレツ]				
ツナマヨオムレツ 50g 50	1	1	3350 個	SV加熱水蒸気モード 230・230℃9分 *中心温度確認(85℃ 3秒以上) 残り:45個

9月13日(金) 作業内容票

<< A 献立 >> (3249人)

[中止・変更] 如水小 4年中止

回覧	場長	栄養士

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん なす入り麻婆豆腐	大小	釜	
2 フルーツ豆乳デザート			
牛乳		スプーン	

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [なす入り麻婆豆腐]				
冷凍サイコロ豆腐	85		285 Kg	ポイル(下ゆで)
豚肉(ミンチ)	15		51 Kg	炒めるときに、よくほぐす
なす	15		56 Kg	短冊切り(大)
米サラダ油	0.6		2.1 Kg	
にんじん	12		42 Kg	みじん切り
たまねぎ	40		143 Kg	みじん切り
たけのこ水煮(短冊)	10		34 Kg	袋から出して水洗い
干し椎茸(カット)	0.5		1.7 Kg	水戻し→水洗い
ねぎ	2.5		9 Kg	小口切り
生おろししょうが	1		3.4 Kg	
生おろしにんにく	0.3		1 Kg	
酒	1.5		5.1 Kg	
濃口しょうゆ	3		10.1 Kg	
赤みそ	3		10 Kg	
赤だしみそ	1		3 Kg	
三温糖	1.2		4.1 Kg	
中華あじ	1		3.4 Kg	
テンメンジャン	4		13 Kg	
豆板醤(330g)	0.2		0.67 Kg	
ごま油	0.3		1 Kg	
澱粉	1.3		4.4 Kg	
水	20		67 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [フルーツ豆乳デザート]				
レトルト黄桃	20		67 Kg	非加熱扱 レトルト袋は前日水洗い
レトルトパイナップル	15		50 Kg	非加熱扱 →冷蔵保管→
冷凍新やわらか豆乳デザート	25		120 袋	非加熱扱 当日アルコール消毒 (120袋納品) *衛生に注意して和える (仕上げ温度確認)

9月13日(金) 作業内容票

<< B 献立 >> (3306人)

[中止・変更]

回覧	場長	栄養士

献立名	食缶	器具	備考
1 ごはん 冬瓜スープ	大小		
2 白身魚のピリ辛揚げ			
牛乳			


材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [冬瓜スープ 2]				
豚肉	10	12	40 Kg	
きざみ油揚げ	3	3.6	12 Kg	
とうがん(カット)	30	36	116 Kg	(村ネット 1/16縦カット) いちよう切り
冷凍小松菜	5	6	19 Kg	袋からあけて水洗い
たまねぎ	35	42	144 Kg	スライス
にんじん	8	9.6	32 Kg	いちよう切り
ねぎ	2.5	3	9 Kg	小口切り
薄口しょうゆ	4	4.8	15.4 Kg	
濃口しょうゆ	0.5	0.6	1.9 Kg	
食塩	0.05	0.06	0.19 Kg	
洋こしょう	0.02	0.02	0.08 Kg	
中華あじ	1	1.2	4 Kg	
水	80	96	307 Kg	*仕上がり温度確認(85℃ 3秒以上)
2 [白身魚のピリ辛揚げ]				
冷凍白身魚天ぷら	1	1	3350 個	揚:175℃・175℃・180℃ 5分
食油	4	4.8	2 缶	*中心温度確認(85℃ 3秒以上)
濃口しょうゆ	2.2	2.64	8.5 Kg	残り:44個
三温糖	1.8	2.16	6.9 Kg	
本みりん	1.8	2.16	6.9 Kg	タレを煮立たせておく
水	7.2	8.64	28 Kg	
生おろししょうが	0.5	0.6	1.9 Kg	*中心温度確認
一味唐辛子	0.01	0.01	0.05 Kg	(85℃ 3秒以上)

9月9日(月)

実施人数 ( 643 )

作業内容・釜別表

【中止・変更】

献立名		食缶	器具		備考
牛乳 ナン ビーンズカレー ブロカリサラダ 元気ヨーグルト		大 保冷缶			元気ヨーグルト(ヤクルト)学校配送
材料名	分量	全体量	A釜	B釜	切り方・処理等
			真坂小 中学校 センター	全幼稚園 深水小・秣小 山口小	
	1人分	663	換算人数 315	換算人数 348	
[牛乳]					
普通牛乳	1	638 本			
[ナン]					1個ずつ保存食
冷凍手のばしナン	50 0	95 個	45.14 個	49.86 個	幼
冷凍手のばしナン	70 1	391 個	185.77 個	205.23 個	小・セ
冷凍手のばしナン	100 0	161 個	76.49 個	84.51 個	中
[ビーンズカレー]					
豚肉(国内産)	15	10 Kg	4.75 Kg	5.25 Kg	
生おろしにんにく	0.3	0.2 Kg	0.10 Kg	0.10 Kg	
生おろし生姜	0.3	0.2 Kg	0.10 Kg	0.10 Kg	
人参	10	7 Kg	3.33 Kg	3.67 Kg	いちょう
玉ねぎ	40	29 Kg	13.78 Kg	15.22 Kg	スライス
じゃが芋	35	26 Kg	12.35 Kg	13.65 Kg	さいの目大
県産大豆ドライパック	14	10 Kg	4.75 Kg	5.25 Kg	
(冷)枝豆むき実	5	3 Kg	1.43 Kg	1.57 Kg	
カレー粉缶	0.2	0.15 Kg	0.07 Kg	0.08 Kg	
カレーフレーク給食用	11	7 Kg	3.33 Kg	3.67 Kg	ひとり200ml
カレールウ(特)	4	3 Kg	1.43 Kg	1.57 Kg	A釜: 63ℓ
りんごピューレ	5	3 Kg	1.43 Kg	1.57 Kg	B釜: 70ℓ
クッキング赤ワイン	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	*仕上がり温度確認
ウスターソース	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	(85°C3秒以上)
水	65	44 Kg	20.90 Kg	23.10 Kg	
米サラダ油	0.5	0.3 Kg	0.14 Kg	0.16 Kg	炒め油
[ブロカリサラダ]					
(冷)ブロッコリー	25	17 Kg	8.08 Kg	8.92 Kg	ボイル冷却
(冷)カリフラワー	15	10 Kg	4.75 Kg	5.25 Kg	ボイル冷却
(冷)カーネルコーン	5	4 Kg	1.90 Kg	2.10 Kg	ボイル冷却
笑顔でランチコンクリートレッシング	5	3 本	1.43 本	1.57 本	非加熱扱い
イッグケアマネーズ(卵不使用)	3	2 Kg	0.95 Kg	1.05 Kg	非加熱扱い
シママース(ゆで塩)		50 g	23.76 g	26.24 g	衛生に注意して和える
[元気ヨーグルト]					
元気ヨーグルト	1	643 個	305.50 個	337.50 個	深水・幼3園は調理場配送回収

9月10日(火)

実施人数 ( 643 )

作業内容・釜別表

【中止・変更】

献立名		食缶	器具		備考
牛乳 白ごはん かきたま汁 ちくわの磯部揚げ はちみつレモンゼリー		大 フライ缶			*はちみつレモンゼリー…8月29日使用予定分を使用
材料名	分量	全体量	A釜	B釜	切り方・処理等
			真坂小 中学校 センター	全幼稚園 深水小・秣小 山口小	
	1人分	662	換算人数 312	換算人数 350	
[牛乳]					
普通牛乳	1	638 本			
[白ごはん]					
精白米	70 1	116 個	54.67 個	61.33 個	
精白米	80 1	111 個	52.31 個	58.69 個	
精白米	100 1	162 個	76.35 個	85.65 個	
精白米	110 0	157 個	73.99 個	83.01 個	
[かきたま汁]					
凍結全卵	20	13 Kg	6.13 Kg	6.87 Kg	前日出し
(冷)サイコロ豆腐	25	16 Kg	7.54 Kg	8.46 Kg	中心温度
人参	10	7 Kg	3.30 Kg	3.70 Kg	いちょう
玉ねぎ	20	14 Kg	6.60 Kg	7.40 Kg	スライス
(冷)ほうれん草	10	6 Kg	2.83 Kg	3.17 Kg	
味一ねぎ	3	2 Kg	0.94 Kg	1.06 Kg	小口切り
(冷)魚そうめん	8	5.5 Kg	2.59 Kg	2.91 Kg	
干し椎茸(カット)	0.6	0.3 Kg	0.14 Kg	0.16 Kg	
シママース	0.1	70 g	32.99 g	37.01 g	
淡口醤油	4.5	3 Kg	1.41 Kg	1.59 Kg	A釜: 61ℓ
かつおだしパック(にんべん)	2.3	1.5 Kg	0.71 Kg	0.79 Kg	B釜: 68ℓ
だし昆布	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	
でんぷん	0.6	0.4 Kg	0.19 Kg	0.21 Kg	水で溶いて、卵に混ぜておく
水	90	60 Kg	28.28 Kg	31.72 Kg	*仕上がり温度確認 (85°C3秒以上)
[ちくわの磯部揚げ]					
ちくわ(縦半分カット)	1	1200 個	565.56 個	634.44 個	幼1個、小中2個
青のり粉	0.6	0.4 Kg	0.19 Kg	0.21 Kg	
天ぷら粉	10	8 Kg	3.77 Kg	4.23 Kg	4袋
水	10	6 Kg	2.83 Kg	3.17 Kg	
米油	5				2回目廃油 160°C 3分 *仕上がり温度確認
[はちみつレモンゼリー]					
(冷)瀬戸内レモンゼリー	40 1	641 個	302.10 個	338.90 個	事前数え 8月29日使用予定分を使用

9月11日(水)

実施人数 ( 645 )

作業内容・釜別表

【中止・変更】

献立名		食缶	器具		備考
牛乳 小型コッペパン 焼きそば 梨(豊水) うまかってん		大 フライ缶			
材料名	分量	全体量	A釜 真坂小 中学校 センター	B釜 全幼稚園 深水小・秣小 山口小	切り方・処理等
	1人分	665	換算人数 316	換算人数 349	
[牛乳]					
普通牛乳	1	638 本			
[小型コッペパン]					
コッペパン	40 1	116 個	55.12 個	60.88 個	
コッペパン	50 1	111 個	52.75 個	58.25 個	
コッペパン	60 1	162 個	76.98 個	85.02 個	
コッペパン	70 0	157 個	74.6 個	82.4 個	
[焼きそば]					
(冷)国産小麦のカットラーメン	50	33 Kg	15.68 Kg	17.32 Kg	出来上がり目安180ml A釜: 57ℓ B釜: 63ℓ コンビ180°C80%25分
豚肉(国内産)	12	8 Kg	3.80 Kg	4.20 Kg	
玉ねぎ	23	16 Kg	7.60 Kg	8.40 Kg	スライス
キャベツ	40	28 Kg	13.31 Kg	14.69 Kg	ざく切り
人参	12	8 Kg	3.80 Kg	4.20 Kg	短冊
天ぷら	8	5 Kg	2.38 Kg	2.62 Kg	短冊
もやし	20	15 Kg	7.13 Kg	7.87 Kg	
味ーねぎ	4	2 Kg	0.95 Kg	1.05 Kg	小口切り
焼きそばソース	10	6.5 Kg	3.09 Kg	3.41 Kg	3本
ウスターソース	3	2 Kg	0.95 Kg	1.05 Kg	※麺と具材それぞれ
料理酒	1	0.6 Kg	0.29 Kg	0.31 Kg	温度を上げてから
シママース	0.1	70 g	33.26 g	36.74 g	合わせる
米サラダ油	0.3	0.2 Kg	0.10 Kg	0.10 Kg	炒め油
[梨(豊水)]					
梨(豊水)	0.25	170 個	80.78 個	89.22 個	*仕上がり温度確認 (85°C3秒以上)
三温糖(つけ水用)		30 g	14.26 g	15.74 g	水5Lに三温糖30g 0.6%砂糖水
[うまかってん]					
うまかってん	1	644 個	306.02 個	337.98 個	事前数え



9月12日(木)

実施人数 ( 643 )

作業内容・釜別表

【中止・変更】

献立名		食缶	器具		備考
牛乳 白ごはん 豚肉じゃが アーモンド和え 一食ひじきのり		大 保冷缶			
材料名	分量	全体量	A釜 真坂小 中学校 センター	B釜 全幼稚園 深水小・秣小 山口小	切り方・処理等
	1人分	663	換算人数 314	換算人数 349	
[牛乳]					
普通牛乳	1	638 本			
[白ごはん]					
精白米 70	1	116 個	54.94 個	61.06 個	
精白米 80	1	111 個	52.57 個	58.43 個	
精白米 100	1	162 個	76.72 個	85.28 個	
精白米 110	0	157 個	74.36 個	82.64 個	
[豚肉じゃが]					
豚肉 (国内産)	18	12 Kg	5.68 Kg	6.32 Kg	
人参	15	10 Kg	4.74 Kg	5.26 Kg	いちよう
玉ねぎ	50	35 Kg	16.58 Kg	18.42 Kg	スライス
じゃが芋	65	48 Kg	22.73 Kg	25.27 Kg	さいの目大
切りこんにゃく	32	21 Kg	9.95 Kg	11.05 Kg	ボイル
天ぷら	8	5 Kg	2.37 Kg	2.63 Kg	短冊
(冷)いんげん	6	4 Kg	1.89 Kg	2.11 Kg	斜め
濃口醤油	8	5.3 Kg	2.51 Kg	2.79 Kg	
三温糖	2.2	1.5 Kg	0.71 Kg	0.79 Kg	出来上がり目安180ml
本みりん	1.8	1.2 Kg	0.57 Kg	0.63 Kg	A釜: 57ℓ
料理酒	1	0.6 Kg	0.28 Kg	0.32 Kg	B釜: 63ℓ
水	10	7 Kg	3.32 Kg	3.68 Kg	
米サラダ油	0.5	0.3 Kg	0.14 Kg	0.16 Kg	炒め油
					*仕上がり温度確認 (85°C3秒以上)
[アーモンド和え]					
(冷)ほうれん草	25	17 Kg	8.05 Kg	8.95 Kg	ボイル冷却
もやし	20	14 Kg	6.63 Kg	7.37 Kg	ボイル冷却
人参	5	3 Kg	1.42 Kg	1.58 Kg	千切り ボイル冷却
アーモンドロースト (スライス)	2.7	1.8 Kg	0.85 Kg	0.95 Kg	
アーモンドロースト (粉末)	0.3	0.3 Kg	0.14 Kg	0.16 Kg	非加熱扱い
濃口醤油	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	
淡口醤油	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	
三温糖	0.8	0.5 Kg	0.24 Kg	0.26 Kg	
シママース	0.1	70 g	33.15 g	36.85 g	
シママース (ゆで塩)		50 g	23.68 g	26.32 g	衛生に注意して和える
					*仕上がり温度確認
[一食ひじきのり]					事前数え
Feひじきのり	1	643 個	304.53 個	338.47 個	在庫539個 注文104個

9月13日(金)

実施人数 ( 644 )

作業内容・釜別表

【中止・変更】

献立名		食缶	器具		備考
牛乳 白ごはん こんにゃくスープ さんまおかか煮 鶏そぼろ		大 フライ缶 保温缶			
材料名	分量	全体量	A釜 真坂小 中学校 センター	B釜 全幼稚園 深水小・秣小 山口小	切り方・処理等
	1人分	664	換算人数 314	換算人数 350	
[牛乳] 普通牛乳	1	638 本			
[白ごはん]					
精白米 70	1	116 個	54.86 個	61.14 個	
精白米 80	1	111 個	52.49 個	58.51 個	
精白米 100	1	162 個	76.61 個	85.39 個	
精白米 110	0	157 個	74.24 個	82.76 個	
[こんにゃくスープ]					
(冷)ロースハム短冊	8	6 Kg	2.84 Kg	3.16 Kg	
糸こんにゃく	25	16 Kg	7.57 Kg	8.43 Kg	ポイル
人参	10	7 Kg	3.31 Kg	3.69 Kg	いちょう
玉ねぎ	20	14 Kg	6.62 Kg	7.38 Kg	スライス
白菜	15	11 Kg	5.20 Kg	5.80 Kg	ざく切り
干し椎茸(カット)	0.3	0.2 Kg	0.09 Kg	0.11 Kg	戻し汁使う
味ーねぎ	3	2 Kg	0.95 Kg	1.05 Kg	小口切り
ヘルシーファーム中華スープ	1.2	0.8 Kg	0.38 Kg	0.42 Kg	
シママース	0.1	70 g	33.10 g	36.90 g	A釜: 61ℓ
洋こしょう	0.01	20 g	9.46 g	10.54 g	B釜: 68ℓ
淡口醤油	4	2.6 Kg	1.23 Kg	1.37 Kg	
料理酒	1	0.6 Kg	0.28 Kg	0.32 Kg	
本みりん	1	0.6 Kg	0.28 Kg	0.32 Kg	* 仕上がり温度確認
水	110	72 Kg	34.05 Kg	37.95 Kg	(85°C3秒以上)
[さんまおかか煮]					
(冷)さんまおかか煮 30	1	670 個	316.84 個	353.16 個	保存1袋 前日出し スチーム100°C 30分 * 仕上がり温度確認 (85°C3秒以上)
[鶏そぼろ]					
鶏ひき肉	20	13 Kg	6.15 Kg	6.85 Kg	
人参	5	3 Kg	1.42 Kg	1.58 Kg	粗みじん
玉ねぎ	15	11 Kg	5.20 Kg	5.80 Kg	縦半分横2本入れてスライス
(冷)いんげん	5	3 Kg	1.42 Kg	1.58 Kg	小口切り
生おろし生姜	0.25	0.2 Kg	0.09 Kg	0.11 Kg	
三温糖	1	0.7 Kg	0.33 Kg	0.37 Kg	
濃口醤油	2.5	1.7 Kg	0.80 Kg	0.90 Kg	* 仕上がり温度確認
料理酒	1	0.65 Kg	0.31 Kg	0.34 Kg	(85°C3秒以上)
米サラダ油	0.5	0.2 Kg	0.09 Kg	0.11 Kg	炒め油