

2026年●月●日 水曜日

〔調理室手配表〕

【◎コロッケ（焼くタイプ）】

	小学校	中学校	合計	換算人	中学校3校全休			
人数	878	0	878	878				
料理名／食品名		切り方 下処理	一人分量 小学校	一人分量 中学校	使用量 合計	発注量 合計	業者	調 理
[R8 牛乳]								
★牛乳			1.00 本	1.00 本	878.00 本	878.00 本	共同乳	
[R8 コッペパン(背割り)]								
★コッペパン背割り(30)		小1・2年	1.00 個	0.00 個	224.00 個	224.00 個	パン	
★コッペパン背割り(40)		小3・4年	1.00 個	0.00 個	230.00 個	230.00 個	パン	
★コッペパン背割り(50)		小5・6年	1.00 個	0.00 個	424.00 個	424.00 個	パン	
[スコップコロッケ]								
ポテトサラダベース(冷凍)			50.00 g	65.00 g	48.78 Kg	50.00 Kg	甲信	袋あけしておく
※前日に冷蔵庫で完全に解凍								
米油1350g			0.50 g	0.65 g	0.44 Kg	450.00 g	白信	炒める
豚ももひき肉（渡辺）			10.00 g	13.00 g	8.78 Kg	9.00 Kg	渡辺	※一応温度とる
にんじん		あらみじん	5.00 g	6.50 g	4.52 Kg	4.00 Kg	青果	
玉葱		あらみじん	15.00 g	19.50 g	14.01 Kg	14.00 Kg	青果	炒めた具と
食塩5Kg			0.20 g	0.26 g	0.18 Kg	180.00 g	オギノ	ポテトを混ぜる。
白こしょう(粉)300g袋			0.02 g	0.03 g	0.02 Kg	20.00 g	甲信	
乾燥マッシュポテト1K			5.00 g	6.50 g	4.39 Kg	5.00 Kg	オギノ	※やわらかければ使用
水			5.00 g	6.50 g	4.39 Kg	5.00 Kg		※固ければ使用
パン粉1K			6.00 g	7.80 g	5.27 Kg	4.00 Kg	オギノ	混ぜる オリーブオイルは 細くまんべんなく
乾燥パセリ100g			0.20 g	0.26 g	0.18 Kg	180.00 g	オギノ	
ポマース オリーブオイル 1L			1.00 g	1.30 g	0.88 Kg	2.00 Kg	オギノ	
アルミカップ			1.00 枚	1.00 枚	878.00 枚	920.00 枚		
[一食用中濃ソース]								
一食用中濃ソース10 g			1.00 個	1.00 個	878.00 個	920.00 個	オギノ	
[せんキャベツ]								
キャベツ		2mm	32.00 g	41.60 g	33.06 Kg	33.00 Kg	青果	生
紫キャベツ		2mm	3.00 g	3.90 g	2.92 Kg	3.00 Kg	青果	生
[野菜スープ]								
ポークスライス1cmカット			10.00 g	13.00 g	8.78 Kg	9.00 Kg	オギノ	煮る
にんじん		いちょう3mm	13.00 g	16.90 g	11.77 Kg	11.00 Kg	青果	
だいこん		いちょう5mm	25.00 g	32.50 g	24.39 Kg	24.00 Kg	青果	
玉葱		スライス5mm	20.00 g	26.00 g	18.68 Kg	18.00 Kg	青果	
国産 生ぶなしめじ1K			7.00 g	9.10 g	6.15 Kg	6.00 Kg	オギノ	
コンソメ500 g			1.00 g	1.30 g	0.88 Kg	900.00 g	オギノ	
スープストック1K			0.70 g	0.91 g	0.61 Kg	600.00 g	オギノ	
食塩5Kg			0.20 g	0.26 g	0.18 Kg	180.00 g	オギノ	
白こしょう(粉)300g袋			0.02 g	0.03 g	0.02 Kg	20.00 g	甲信	
(冷)ミニブロッコリー500g			15.00 g	19.50 g	13.17 Kg	27.00 袋	甲信	最後に入れる