

[調理室手配表]

		小学校	中学校	給食人員			
人数		1043	772	1815人			
料理名/食品名		一人分量 小学校 単位	一人分量 中学校 単位	使用量 合計 単位	作り方・備考		
[秋の香りごはん]							
水稻穀粒(精白米)		60.80 g	79.04 g	125.0 Kg	}	炊飯する	
おおむぎ(米粒麦)		6.08 g	7.90 g	13.0 Kg			
強化米		0.20 g	0.26 g	0.4 Kg			
鶏肉もも(小間)		10.00 g	13.00 g	20.0 Kg	}	具材を炒め、 炊飯した飯に混ぜ合わせる	
油揚げ(国産)		2.00 g	2.60 g	4.0 Kg			
足きりしめじ		5.00 g	6.50 g	10.0 Kg			
マロン(手切り)		7.00 g	9.10 g	14.0 Kg	}		
にんじん		8.00 g	10.40 g	17.0 Kg			
清酒1.8L		1.00 g	1.30 g	2.0 Kg			
三温糖		3.00 g	3.90 g	6.0 Kg			
濃口醤油1.8L		5.00 g	6.50 g	10.0 Kg			
本みりん		1.00 g	1.30 g	2.0 Kg			
和風だしの素		0.80 g	1.04 g	1.6 Kg			
[牛乳]							
A 牛乳		1.00 本	1.00 本	1815.0 本			
[さんまの塩焼き]							
さんま筒切50g 小学生用		1.00 切	0.00 切	1100.0 切	}	下味をつけて焼く	
さんま筒切60g 中学生用		0.00 切	1.00 切	800.0 切			
食塩		0.05 g	0.07 g	0.1 Kg			
ぼん酢しょうゆ		2.00 g	2.60 g	4.0 Kg	}	タレをつくり かけて配缶する	
濃口醤油1.8L		0.70 g	0.91 g	1.5 Kg			
清酒1.8L		0.70 g	0.91 g	1.5 Kg			
本みりん		0.80 g	1.04 g	1.7 Kg			
大根おろし		17.00 g	22.10 g	35.0 Kg			
[海藻サラダ]							
マシホク 海藻サラダ		1.00 g	1.30 g	2.0 Kg	}	ボイル	
きゅうり		15.00 g	19.50 g	32.0 Kg			
もやし		20.00 g	26.00 g	42.0 Kg			
香味塩ドレッシング		5.00 g	6.50 g	10.0 本	冷却した野菜の水気を切り、和える。		
[かにたま汁]							
削り節・だし用		3.00 g	3.90 g	6.0 Kg	①野菜の下処理をする。 カニかまはほぐしておく。		
食塩		0.10 g	0.13 g	0.2 Kg			
A かに風味かまぼこ		12.00 g	15.60 g	25.0 Kg	②だしを取る		
玉葱		10.00 g	13.00 g	22.0 Kg			
にんじん		8.00 g	10.40 g	17.0 Kg	③だし汁で具材を煮て調味する。		
足きりえのき		10.00 g	13.00 g	21.0 Kg			
清酒1.8L		0.80 g	1.04 g	1.6 Kg	④水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を 流し入れ、ほうれん草を入れて仕上げる。 ※卵・カニかま(カニ)の除去食を作る		
和風だしの素		0.90 g	1.17 g	2.0 Kg			
薄口醤油1.8L		3.00 g	3.90 g	6.0 Kg			
本みりん		0.40 g	0.52 g	0.8 Kg			
片栗粉		0.70 g	0.91 g	1.5 Kg			
A 液卵 1L		12.00 g	15.60 g	28.0 Kg			
ほうれんそう(冷凍)		15.00 g	19.50 g	30.0 Kg			

[調理室手配表]

小学校		中学校		給食人員			
人数	1043	772		1815人			
料理名/食品名		一人分量 小学校	一人分量 中学校	使用量 合計	作り方・備考		
		単位	単位	単位			
[バターロールパン]							
A	バターロール 30g (小1・小2)	1.00 個	0.00 個	270.0 個	}	学校配送	
A	バターロール 40g (小3・小4)	1.00 個	0.00 個	296.0 個			
A	バターロール 50g (小5・小6・小職)	1.00 個	0.00 個	477.0 個			
A	バターロール 60g (中)	0.00 個	1.00 個	772.0 個			
※卵・乳除去者 黄色のおぼんをつける							
[牛乳]							
A	牛乳	1.00 本	1.00 本	1815.0 本			
[ささみのレモン煮]							
	鶏ささ身 40g 小学生用	1.00 個	0.00 個	1100.0 個	}	鶏肉に下味をつけ、 片栗粉をまぶして揚げ	
	鶏ささ身 50g 中学生用	0.00 個	1.00 個	800.0 個			
	おろし生姜	0.30 g	0.39 g	0.6 Kg			
	清酒1.8L	1.50 g	1.95 g	3.0 Kg			
	濃口醤油1.8L	0.50 g	0.65 g	1.0 Kg			
	片栗粉	6.00 g	7.80 g	12.0 Kg			
	米糠白絞油(タンクローリ)	5.00 g	6.50 g	10.0 Kg			
}							
	レモン(1000ml)	3.50 g	4.55 g	7.0 Kg	}	タレをつくり かけて配缶する	
	三温糖	3.00 g	3.90 g	6.0 Kg			
	濃口醤油1.8L	2.50 g	3.25 g	5.0 Kg			
[シーザーサラダ]							
A	ダイスカットチーズ 乳入	7.00 g	9.10 g	14.0 Kg	}	生野菜・・・汚染注意	
	レタス	20.00 g	26.00 g	42.0 Kg			
	赤パプリカ	4.50 g	5.85 g	10.0 Kg			
	黄パプリカ	4.50 g	5.85 g	10.0 Kg			
	ブロッコリー冷凍	15.00 g	19.50 g	30.0 Kg			
A	シーザードレッシング(乳・卵入り)	8.00 g	10.40 g	16.0 Kg	ポイルする		
	クルトン	2.20 g	2.86 g	5.0 Kg	クラスごと袋に入れてクラスで 混ぜ合わせてもらう ※卵・乳の除去食を作る		
[ミネストローネ]							
	ソルガベークン 8mm×4cm	8.00 g	10.40 g	16.0 Kg	①オリーブオイルでニンニク、ベーコン 炒める		
	おろしニンニク	0.30 g	0.39 g	0.6 Kg			
	炒め油916g	0.45 g	0.59 g	1.0 Kg	②水を加え、具材を入れて煮込む		
	セロリー	3.00 g	3.90 g	9.5 Kg			
	玉葱	30.00 g	39.00 g	66.0 Kg	③調味し、塩こしょうで味を調える。		
	にんじん	10.00 g	13.00 g	21.0 Kg			
	じゃがいも	30.00 g	39.00 g	68.0 Kg	④最後にパセリを加えて仕上げる。		
	4種の豆ミックス	4.50 g	5.85 g	9.0 Kg			
	キャベツ	18.00 g	23.40 g	44.0 Kg			
	カットトマト缶	15.00 g	19.50 g	30.0 Kg			
	トマトピューレ3kg	15.00 g	19.50 g	30.0 Kg			
	トマトケチャップ 3kg	2.50 g	3.25 g	5.0 Kg			
	コンソメ500g	0.75 g	0.98 g	1.5 Kg			
	スープストック	0.50 g	0.65 g	1.0 Kg			
	食塩	0.10 g	0.04 g	0.2 Kg			
	白こしょう(粉) 300g	0.03 g	0.04 g	60.0 g			
	はちみつ	0.60 g	0.78 g	1.2 Kg			
	乾燥パセリ 100g	0.04 g	0.05 g	80.0 g			
[ぶどうゼリー]							
	県産ぶどうゼリー	1.00 個	1.00 個	1840.0 個	数えて配缶する。		