

資料14 想定献立表及び手配表（参考）

A献立（小学校）

〔献立表〕

20●●年 ●月

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
ポークカレー 牛乳 キャベツのサラダ	バターパン 牛乳 豆腐チャンプルー 煮干しのあめがらめ みかん	麦ごはん 牛乳 かきたま汁 チキン南蛮	コッパパン 牛乳 ミネストローネ 魚のから揚げ マーシャルソース	麦ごはん 牛乳 マーボーかぼちゃ もやしの中華和え
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
麦ごはん 牛乳 とうがんのスープ煮 ハンバーグのきのこソース 黒糖ビーンズ	米粉パン 牛乳 和食シチュー 夏ミカンサラダ 伊豆ミックスジャム	麦ごはん 牛乳 筑前煮 小松菜とじゃこの炒め物	ミルクパン 牛乳 わかめうどん がね	麦ごはん 牛乳 けんちん汁 いわしカボスレモン煮 野菜あえもの
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
中華どんぶり(イカ) 牛乳 きゅうりとわかめの酢の物 ヨーグルト(コリア)	ミルクパン 牛乳 なすとトマトのスパゲティ ほうれん草とコーンソテー ベビーチーズCa・Fe	麦ごはん 牛乳 根菜ごま汁 かつおの黄金焼 野菜のさっぱり和え	黒糖パン 牛乳 はだか麦のスープ スパニッシュオムレツ 塩ゆでブロッコリー	麦ごはん 牛乳 かいのこ汁 とりとにがりの揚げに
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
麦ごはん 牛乳 冬瓜の味噌煮 切干大根の炒め物	ポテトサンド 牛乳 コーンポタージュ ぶどうゼリー	チキンライス 牛乳 野菜スープ 魚のマスタード焼	コッパパン 牛乳 秋野菜のポトフ きのことウインナーのソテー 黒豆きなこクリーム	麦ごはん 牛乳 豆腐とわかめのみそ汁 きびなごの香味あげ きゅうりのゆかり和え

[手配表]

20●●年●月 1日 月曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ポークカレー]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		6.00 g	22.32 kg					
なたね油		0.60 g	2.24 Kg				油・にんにく・豚肉・ワイン	
おろしニンニク	○	0.80 g	2.97 kg		開封時保存		↓ 火が通ったらカレー粉	
豚モモ(脂身付き)	○	30.00 g	111.60 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	たまねぎ	
赤ワイン		1.00 g	3.72 Kg				↓	
カレー粉		0.06 g	0.22 kg				にんじん・水	
玉葱		40.00 g	158.29 Kg		1/4スライス		↓ あく取り	
にんじん	○	15.00 g	57.52 Kg		いちょう5ミリ		じゃがいも・レッドオノ・トマト	
水		60.00 g	208.00 Kg				↓ 煮る	
じゃがいも	○	50.00 g	206.69 Kg		角2センチ		調味	
ソテードオニオン		10.00 g	37.20 Kg				↓	
ダイストマト袋入り		12.00 g	44.64 kg				カレールウ	
ウスターソース		1.00 g	3.72 kg				↓ 温度確認	
アップルソース		5.00 g	18.60 kg				配缶	
コンソメスープ		0.60 g	2.24 kg					
カレー粉(17ビ)		10.00 g	37.20 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[キャベツのサラダ]								
キャベツ	○	30.00 g	131.29 Kg			スチコン→冷却	Aでドレッシングを作る。	
きゅうり	○	20.00 g	75.92 Kg		せん切り	スチコン→冷却	コーンを開封。	
イトイトイーツ(ホール)	○	10.00 g	37.20 Kg			水切り→前日冷蔵(和)	野菜スチコン	
穀物酢	A	1.80 g	6.70 Kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		1.50 g	5.58 Kg				冷却	
なたね油		2.00 g	7.44 Kg				↓ 温度確認	
三温糖		0.50 g	1.86 Kg				野菜とコーン・タレを和える	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.17 g	0.63 Kg				配缶	

[手配表]

20●●年●月 2日 火曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[バターパン]								乳・卵なしパン
バターパン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[豆腐チャンプルー]								
なたね油		0.60 g	2.24 Kg				油・にんにく・豚肉・酒	
おろしニンニク	○	0.50 g	1.86 kg		開封時保存		↓ 塩・こしょう	
豚モモ(脂身付き)	○	25.00 g	93.01 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	たまねぎ・にんじん・しいたけ・しめじ・キャベツ・もやし	
食塩		0.20 g	0.75 Kg				↓	
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				かまぼこ	
料理 酒		1.00 g	3.72 kg				↓ 調味料	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		豆腐	
にんじん	○	15.00 g	57.52 Kg		短冊5ミリ		↓ しばらく煮る	
しいたけ(カット)		1.00 g	3.72 kg			異物確認→水戻し	ごま油	
フレッシュしめじ	○	8.00 g	29.77 kg				↓ 温度確認(保存)	
キャベツ	○	15.00 g	65.66 Kg		短冊1センチ		↓ 温度確認	
りょくとうもやし	○	20.00 g	76.72 Kg				配伍	
カットかまぼこ	○	10.00 g	37.20 kg			取扱注意		
木綿豆腐	○	40.00 g	148.81 Kg		角2センチ	取扱注意		
三温糖		0.50 g	1.86 Kg					
うすくちしょうゆ		3.00 g	11.16 Kg					
中華スープ		0.20 g	0.75 kg					
ごま油		0.80 g	2.97 Kg					
[煮干しのあめがらめ]								
ごま油		2.00 g	7.44 Kg				ごま→乾煎り→温度確認→取上げ	
田作り煮干し	○	10.00 g	37.20 Kg		前日冷蔵	異物確認	アーモンド→乾煎り→温度確認→取上げ	
調理用ハ割アーモンド	○	3.00 g	11.16 kg		冷蔵保存		Aを煮たてでタレを作る。→温度確認	
ごま(いり)		0.80 g	2.97 Kg				ごま油・煮干し	
三温糖		3.00 g	11.16 Kg				↓ 炒める	
こいくちしょうゆ	} A	0.80 g	2.97 Kg				↓ 温度確認	
本みりん		1.00 g	3.72 Kg				ごま・アーモンド・タレを加え混ぜる。	
水		0.60 g	2.24 Kg				↓ 温度確認	
							配伍	
[みかん]								
みかん M	○	1.00 個	3753.00 個			取扱注意	三回洗浄(3槽目ロン手)	
							↓	
							配伍(使い捨て手袋を各学級に入れる)	

[手配表]

20●●年●月 3日 水曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[かきたま汁]								卵除去
かつお厚削り(だし)		4.00 g	14.88 Kg					○人
水		100.00 g	347940.00 Kg				かつおだしをとる	
かつおだし		80.00 g	278320.00 Kg				↓	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		たまねぎ・にんじん・えのき	
にんじん	○	12.00 g	46.02 Kg		いちよう5ミリ		↓ あくをとる。	
フレッシュえのき1/2	○	10.00 g	37.20 Kg				豆腐	
木綿豆腐	○	20.00 g	74.41 Kg		角1センチ	取扱注意	↓	
料 理 酒		1.00 g	3.72 kg				調味	
うすくちしょうゆ		4.00 g	14.88 Kg				↓	
食塩		0.15 g	0.56 Kg				水溶き片栗粉	
かたくり粉		0.80 g	2.97 Kg				↓	アレルギー分をとる。
水		0.40 g	1.48 Kg				たまご	↓
凍結全卵	○	20.00 g	74.41 kg		前日解凍	取扱注意・当日流水解凍	↓	小松菜
こまつな	○	12.00 g	52.53 Kg		カット2センチ		小松菜	↓ 温度確認
							↓ 温度確認	配缶
							配缶	
[チキン南蛮]								
鶏若鶏肉胸(皮付き)	50	1.00 本	3753.00 本			取扱注意	鶏肉にAで下味をつける。	
うすくちしょうゆ	A	1.50 g	5.58 Kg				↓	
料 理 酒		1.00 g	3.72 kg				かたくり粉とはだか麦粉を混ぜ	
かたくり粉		2.00 g	7.44 Kg				鶏肉にまぶし、揚げる。	
はだか麦粉		2.00 g	7.44 Kg				↓ 180度→190度 5分	
揚げ油		7.00 g	26.05 kg				↓ 温度確認	
玉葱	B	10.00 g	39.58 Kg		みじん		数えて配缶する。	
三温糖		1.60 g	5.96 Kg				Bでタレをつくる。	
うすくちしょうゆ		2.20 g	8.18 Kg				↓ 温度確認	
穀物酢		1.80 g	6.70 Kg				取上げ	
L & Mタルタルハーフ	○	1.00 個	3753.00 個			クラス分け	鶏肉の上にタレをかける。	

[手配表]

20●●年●月 4日 木曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[コッパパン]								乳なしパン
基準パン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[ミネストローネ]								
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油・にんにく・ベーコン	
おろしニンニク	○	0.50 g	1.86 kg		開封時冷蔵		↓	
カットベーコン	○	20.00 g	74.41 kg			取扱注意	たまねぎ	
玉葱	○	15.00 g	59.38 Kg		角1.5センチ		↓ 塩・こしょう	
食塩		0.25 g	0.94 Kg				にんじん	
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				↓ しばらく煮る	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		角1.5センチ		残ア 1ツ・水	
チキンブイヨン		12.00 g	44.64 kg				↓ あく取り	
水		60.00 g	223.21 Kg				キャベツ・ミックスビーンズ・トマト	
キャベツ	○	15.00 g	65.66 Kg		短冊		↓ 調味	
ミックスビーンズ		8.00 g	29.77 kg				じゃがいも	
ダイストマト袋入り		10.00 g	37.20 kg				↓ 煮る	
トマトピューレ		8.00 g	29.77 kg				↓ 温度確認	
コンソメ粉末500g		0.60 g	2.24 kg				配缶	
うすくちしょうゆ		2.00 g	7.44 Kg					
じゃがいも	○	20.00 g	82.66 Kg		角1.5センチ			
[魚の加カ焼き]								
ホキ 50g	○	1.00 本	3753.00 本			前日解凍→取扱注意	①ホキにAで下味をつける。	チーズ除去
白ワイン		1.90 g	7.06 Kg					○人
食塩		0.20 g	0.75 Kg				②野菜とエッグケアをよく混ぜ合わせる。	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg					
青ピーマン	○	5.00 g	21.87 Kg		角5ミリ		天板にカップを並べる	
赤ピーマン	○	3.00 g	12.39 Kg		角5ミリ		カップに①をのせ②をのせる。	
黄ピーマン	○	3.00 g	12.39 Kg		角5ミリ		チーズを上に乗せる	
玉葱	○	7.00 g	27.72 Kg		みじん		180度20分焼く	
エッグケア		6.00 g	22.32 kg				↓温度確認	
シュレッドチーズ(とろけ)	○	6.00 g	22.32 kg			取扱注意	配缶	
紙容器小判4		0.00 g	0.00 Kg			前日に数える		
[マーシャルビス]								
マーシャルビス(チョコ) 10g	○	1.00 個	3753.00 個			前日までクラス分け		乳アレルギー
								○人
								代替いちごジャム

[手配表]

20●●年●月 5日 金曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[マーボーかぼちゃ]								
ごま油		1.50 g	5.58 Kg				ごま油・にんにく・しょうが・深ねぎ・豚ひき肉	
おろしニンニク	○	0.20 g	0.75 kg				↓	
おろししょうが	○	0.80 g	2.97 kg				たまねぎ	
深ねぎ	○	10.00 g	62.01 Kg		小口		↓	
豚ひき肉	○	40.00 g	148.81 Kg			取扱注意	にんじん	
玉葱	○	50.00 g	197.88 Kg		角1.5センチ		↓ 調味	
にんじん	○	15.00 g	57.52 Kg		いちちょう5ミリ		かぼちゃ	
西洋かぼちゃ	○	70.00 g	289.36 Kg		角2センチ		↓	
三 温 糖		2.00 g	7.44 kg				豆板醤・水溶き片栗粉	
赤 み そ		6.00 g	22.32 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		5.00 g	18.60 Kg				配缶	
料 理 酒		2.00 g	7.44 kg					
四川トウバンジャン		0.20 g	0.75 Kg					
かたくり粉		2.00 g	7.44 Kg					
水		6.00 g	20.87 Kg					
[もやし中華和え]								
りょくとうもやし	○	40.00 g	153.42 Kg			水からポイル→冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ	
きゅうり	○	10.00 g	37.94 Kg		せん切り	スチコン→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
にんじん	○	5.00 g	19.16 Kg		せん切り	スチコン→冷却	もやし水からポイル	
いりごま(白)		1.00 g	3.72 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		3.00 g	11.16 Kg				取上げ・冷却	
三温糖		1.00 g	3.72 Kg				↓ 温度確認	
ごま油		0.80 g	2.97 Kg					
一味唐辛子 300g		0.01 g	0.03 Kg				野菜スチコン	
							↓ 温度確認	
							冷却	
							↓ 温度確認	
							野菜ともやし・タレを和える	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月 8日 月曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[とうがんのスープ煮]								
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油、しょうが、たまねぎ	
おろししょうが	○	0.20 g	0.75 kg				↓ 炒める	
玉葱	○	25.00 g	98.96 Kg		1/4スライス	開封時保存	にんじん・水・フィヨン	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		いちちょう5ミリ		↓ 煮る・あくをとる	
チキンフィヨン		12.00 g	44.64 kg				とうがん・もやし・ハム	
水		50.00 g	186.01 Kg				↓ 調味 煮る	
とうがん	○	40.00 g	212.57 Kg		角2センチ		小松菜・油	
りょくとうもやし	○	20.00 g	76.72 Kg				↓ 温度確認	
給食用パルメザン	○	15.00 g	55.80 Kg			取扱注意	配缶	
食塩		0.10 g	0.38 Kg					
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg					
中華スープ		0.20 g	0.75 kg					
うすくちしょうゆ		3.00 g	11.16 Kg					
料理 酒		1.50 g	5.58 kg					
こまつな	○	10.00 g	43.76 Kg		カット2センチ			
ごま油		0.60 g	2.24 Kg					
[ハバ-グ のきのこソ-ス]								
国産ミ-トのハバ-グ 40C & Fe	○	1.00 個	3753.00 個			取扱注意	ハバ-グ を鉄板に並べ焼く。	
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				300→230 50% 12分	
玉葱	○	6.00 g	23.73 Kg		1/4スライス		↓	
マッシュルームスライス	○	6.00 g	22.32 kg				数えて配缶	
フレッシュえのき1/2	○	3.00 g	11.16 kg				油・たまねぎ	
三温糖		1.80 g	6.70 Kg				↓ 炒める	
ケチャップ		7.00 g	26.05 kg				マッシュルーム・えのき・調味	
ウスターソース1.8L		2.40 g	8.92 kg				↓ 温度確認	
							ハバ-グ にソースをかける。	
[黒糖ビ-ンズ]								
黒糖ビ-ンズ	○	1.00 袋	3753.00 袋			前日までクラス分け		

[手配表]

20●●年●月 9日 火曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[米粉パン]								乳なしパン
米粉入りパン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[柿トシチュー]								
はだか麦粉		4.00 g	14.88 Kg				ルウを作る。	
無塩バター 450g		4.00 g	14.88 kg				25分間→取上げ	
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油・鶏肉	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	25.00 g	93.01 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	40.00 g	158.29 Kg		1/4スライス		たまねぎ・にんじん・しめじ・パイヨン・水	
にんじん	○	20.00 g	76.72 Kg		いちょう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
フレッシュしめじ	○	10.00 g	37.20 kg				じゃがいも・調味料	
チキンパイヨン	○	5.00 g	18.60 kg				↓ 煮る	アレルギーとる
水		40.00 g	148.81 Kg				牛乳・スキム・ルウ	乳アレルギー
じゃがいも	○	25.00 g	103.35 Kg		角1.5センチ		↓ 煮る	○人
スキムミルク		2.00 g	7.44 kg			水で溶く	チーズ・フロッコリー	
水		6.00 g	22.00 Kg				↓ 温度確認	
牛乳	○	3.50 g	13.02 Kg				配缶	
食塩		0.50 g	1.86 Kg					
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg					
コンソメ粉末500g		0.50 g	1.86 kg					
シュレッドチーズ(とろけ)	○	5.00 g	18.60 kg					
フロッコリー	○	20.00 g	74.41 Kg					
[夏ミカンサラダ]								夏ミカン開缶
なつみかん(缶詰)	○	18.00 g	66.96 Kg			前日冷蔵庫(和)	夏ミカンの水分を切る→冷蔵(和)	
きゅうり	○	12.50 g	47.48 Kg		せん切り	スチコン→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
キャベツ	○	30.00 g	131.29 Kg		せん切り	スチコン→冷却	野菜スチコン	
なたね油		3.12 g	11.62 Kg				↓ 温度確認	
穀物酢		1.56 g	5.80 Kg				冷却	
食塩		0.40 g	1.48 Kg				↓ 温度確認	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				野菜とタレと夏ミカンとを和える	
三温糖		0.50 g	1.86 Kg				↓ 温度確認	
							配缶	
[イチゴミックスジャム]								
イチゴミックスジャム	○	1.00 個	3753.00 個			前日までクラス分け		

[手配表]

20●●年●月10日 水曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[筑前煮]								
かつお厚削り(だし)		2.50 g	9.30 Kg				だしをとる。	
水		60.00 g	223.21 Kg					
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油・とりにく	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	30.00 g	111.60 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
だいこん	○	35.00 g	144.67 Kg		角2センチ		だいこん・にんじん・ごぼう・こんにゃく・しいたけ・れんこん・ だけのこ	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
ごぼう(乱切り生)	○	10.00 g	37.20 Kg		幼稚園1/2カット		かつおだし・調味料	
こんにゃく(サイコロ)	○	10.00 g	37.20 Kg				↓ 煮る あく取り	
椎茸九州産角切10mm×15mm		1.00 g	3.72 kg			水戻し→異物確認	厚揚げ	
乱切りれんこん	○	10.00 g	37.20 kg		幼稚園1/2カット		↓	
竹の子水煮	○	10.00 g	37.20 kg		角1.5センチ		インゲン	
かつおだし		40.00 g	148.81 Kg				↓ 温度確認	
中双糖		2.00 g	7.44 Kg				配缶	
本みりん		2.00 g	7.44 Kg					
料理酒		1.50 g	5.58 kg					
こいくちしょうゆ		2.00 g	7.44 Kg					
うすくちしょうゆ		3.00 g	11.16 Kg					
あつあげ	○	20.00 g	74.41 Kg		角2センチ			
インゲン(ホール)	○	5.00 g	18.60 kg		カット2センチ			
[小松菜とじゃこの炒め物]								
ごま油		1.00 g	3.72 Kg				ごま油・にんじん	
にんじん	○	5.00 g	19.16 Kg		せん切り		↓ 炒める	
りょくとうもやし	○	30.00 g	115.07 Kg				もやし・コーン	
カーネルコーン	○	5.00 g	18.60 kg				↓ 炒める	
うすくちしょうゆ		2.00 g	7.44 Kg				調味料	
食塩		0.10 g	0.38 Kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				小松菜	
こまつな	○	15.00 g	65.66 Kg		カット2センチ		↓	
シラス干し	○	5.00 g	18.60 kg		異物確認	取扱注意	しらす干し・ごま油	
ごま油		0.50 g	1.86 Kg					

[手配表]

20●●年●月11日 木曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ミルクパン]								乳・卵無しパン
ミルクパン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
パン用牛乳注文		25.00 g	93.01 Kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[わかめうどん]								
かつお厚削り(だし)		4.00 g	14.88 Kg				だしをとる	
水		40.00 g	148.81 Kg				↓	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	○	25.00 g	93.01 Kg			取扱注意	鶏肉	
玉葱	○	30.00 g	118.71 Kg		1/4スライス		↓ あくをとる	
にんじん	○	15.00 g	57.52 Kg		短冊5ミリ		玉葱・人参・しいたけ・えのき	
しいたけ(カット)		0.65 g	2.42 kg			水戻し→異物確認	↓ あくをとる	
フレッシュえのき1/2	○	8.00 g	29.77 kg				かまぼこ	
カットかまぼこ	○	8.00 g	29.77 kg			取扱注意	↓	
料理酒		1.65 g	6.14 kg				調味料	
本みりん		1.25 g	4.66 Kg				↓	
うすくちしょうゆ		6.00 g	22.32 Kg				うどん・わかめ	
食塩		0.15 g	0.56 Kg				↓ 温度確認	
冷凍うどん	○	50.00 g	186.01 Kg			ボイル	配伍	
カットわかめ		0.80 g	2.97 kg			水戻し→異物確認		
[がね]								
さつまいも	○	18.00 g	74.41 Kg		短冊1センチ		材料を全て混ぜ合わせる	卵アレルギー
干切りごぼう	○	8.00 g	29.77 kg				↓	○人
にんじん	○	7.00 g	26.85 Kg		短冊5ミリ		成形して揚げる	卵無しがね代替
にら	○	3.00 g	11.75 Kg		カット3センチ		180度→185度 5分	
玉葱	○	5.00 g	19.79 Kg		1/4スライス		↓ 温度確認	
凍結全卵	○	5.00 g	18.60 kg			前日解凍 取扱注意	数えて配伍する	
薄力粉		9.00 g	33.48 Kg					
新・米粉		9.00 g	33.48 Kg					
黒砂糖		2.00 g	7.44 Kg					
うすくちしょうゆ		1.30 g	4.84 Kg					
おろししょうが	○	0.10 g	0.38 kg			開封時保存		
料理酒		0.30 g	1.11 kg					
揚げ油		6.00 g	22.32 kg					

[手配表]

20●●年●月12日 金曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[けんちん汁]								
煮干 だし用		4.00 g	14.88 Kg				だしをとる	
水		100.00 g	372.02 Kg				↓	
煮干しだし		10.00 g	37.20 Kg				大根・人参・ごぼう・こんにゃく・しいたけ	
だいこん	○	20.00 g	82.66 Kg		いちよう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
にんじん	○	8.00 g	30.70 Kg		いちよう5ミリ		じゃがいも	
ごぼう(ささがき生)	○	8.00 g	29.77 Kg				↓ 煮る あく取り	
こんにゃく(薄切り)	○	8.00 g	29.77 Kg				豆腐・油揚げ	
しいたけ(カット)		0.50 g	1.86 kg		水戻し→異物確認		↓ 煮る	
じゃがいも	○	15.00 g	62.01 Kg		いちよう1センチ		味噌	
木綿豆腐	○	20.00 g	74.41 Kg		角2センチ	取扱注意	↓	
冷凍油揚げカット	○	10.00 g	37.20 Kg				葉ねぎ	
麦みそ		9.50 g	35.34 Kg				↓ 温度確認	
葉ねぎ	○	3.00 g	11.87 Kg		こぐち		配伍	
[いわしカボスレモン煮]								
いわしかぼすレモン煮40g	○	1.00 枚	3753.00 枚			取扱注意	沸騰→入れる→再沸騰20分	
							↓ 温度確認	
							数えて配伍	
[野菜あえもの]								
キャベツ	○	14.00 g	61.28 Kg		短冊1センチ	スチコン→冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ→冷却	
にんじん	○	4.00 g	15.34 Kg		せん切り	スチコン→冷却	調味料でタレ→温度確認→取上げ	
だいこん	○	7.50 g	30.99 Kg		短冊	スチコン→冷却	野菜スチコン	
りょくとうもやし	○	14.00 g	53.69 Kg			水からボイラー→冷却	↓ 温度確認	
三温糖		1.20 g	4.47 Kg				冷却	
うすくちしょうゆ		1.80 g	6.70 Kg				↓ 温度確認	
いりごま(白)		1.00 g	3.72 kg				野菜とタレを和える	
							↓ 温度確認	
							配伍	

[手配表]

20●●年●月15日 月曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[中華どんぶり(イカ)]								イカアレルギー
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	282.41 Kg					○人
精 麦		7.00 g	26.36 kg					
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油・にんにく・生姜・豚肉・酒	
おろしニンニク	○	0.50 g	1.86 kg			開封時保存	↓ 炒める	
おろししょうが	○	0.50 g	1.86 kg			開封時保存	玉葱・にんじん	
豚モモ(脂身付き)	○	25.00 g	93.01 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	↓	
料 理 酒		1.00 g	3.72 kg				とりガラ・水	
玉葱	○	25.00 g	98.96 Kg		1/4スライス		↓ 煮る あくをとる	
にんじん	○	15.00 g	57.52 Kg		短冊5ミリ		竹の子・きくらげ・キャベツ	
鶏がらスープ		10.00 g	37.20 kg				↓ 煮る あくをとる	
水		25.00 g	93.01 Kg				いか・かまぼこ	
竹の子水煮短冊	○	10.00 g	37.20 kg				↓ 煮る あくをとる	
きくらげ(スライス)		1.00 g	3.72 kg			異物確認→水戻し	調味料	
キャベツ	○	30.00 g	131.29 Kg		短冊1センチ		↓	
いか 短冊	○	10.00 g	49.59 Kg			取扱注意	水溶き片栗粉・チンゲン菜・ごま油	
カットかまぼこ	○	15.00 g	55.80 kg			取扱注意	↓ 温度確認	
中華スープ		0.80 g	2.97 kg				配缶	
本みりん		1.00 g	3.72 Kg					
うすくちしょうゆ		4.00 g	14.88 Kg				↓ 煮る あくをとる	
かたくり粉		3.00 g	11.16 Kg					
水		9.00 g	33.48 Kg					
カットチンゲンツァイ	○	15.00 g	55.80 Kg					
ごま油		0.80 g	2.97 Kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[きゅうりとわかめの酢の物]								
きゅうり	○	30.00 g	113.87 Kg		輪切り3ミリ	スチコン冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ→冷却	
りょくとうもやし	○	20.00 g	76.72 Kg			水からボイル冷却	調味料でタレ→温度確認→取上げ	
ふえるわかめ		1.00 g	3.72 kg			水戻し→異物確認	野菜スチコン	
食 酢		3.00 g	11.16 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		3.50 g	13.02 Kg				冷却	
三 温 糖		3.00 g	11.16 kg				↓ 温度確認	
いりごま(白)		2.00 g	7.44 kg				野菜とタレを和える	
							↓ 温度確認	
[ヨーグルト(コアア)]							配缶	乳アレルギー
コアコア50g	○	1.00 個	3753.00 個			業者配送		○人
								ももゼリー

[手配表]

20●●年●月16日 火曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ミルクパン 40]								乳・卵なしパン
ミルクパン 40g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
牛乳								
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[なすとトマトのスパゲテ]								
オリーブオイル		1.00 g	3.72 kg				油・にんにく・豚肉・塩・こしょう・ワイン	
おろしにんにく	○	0.50 g	1.86 Kg			開封時保存	↓	
豚ミンチ県内産	○	18.00 g	66.96 kg			取扱注意	たまねぎ	
シマ・マース		0.15 g	0.56 kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				なす・トマト・ダイストマト・調味料・水	
赤ワイン		1.80 g	6.70 Kg				↓ 煮る あくとり	
玉葱	○	30.00 g	118.71 Kg		1/2スライス		ゼラチン	
なす	○	15.00 g	62.31 Kg		いちょう1センチ		↓	
トマト	○	15.00 g	57.80 Kg		角1.5センチ		冷凍スパ	
ダイストマト袋入り		12.00 g	44.86 kg			異物確認	↓ 温度確認	
ケチャップ		20.00 g	74.41 kg				配缶	
コンソメスープ		0.50 g	1.87 kg					
三温糖		0.20 g	0.76 Kg					
ウスターソース		2.50 g	9.30 kg					
デミグラスソース		3.00 g	11.16 kg					
水		10.00 g	37.20 Kg					
ゼラチン		0.50 g	1.86 Kg					
冷凍スパゲッティ	○	50.00 g	186.01 kg			ゆでほぐす		
[ほうれん草とコーンソテー]								
なたね油		1.00 g	3.72 Kg				油・ベーコン	
カットベーコン	○	8.00 g	29.77 kg			取扱注意	↓	
フレッシュしめじ	○	10.00 g	37.20 kg				しめじ・コーン・調味料	
カーネルコーン	○	20.00 g	74.41 Kg				↓ 炒める	
うすくちしょうゆ		1.00 g	3.72 Kg				ほうれん草	
食塩		0.30 g	1.11 Kg				↓ 温度確認	
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				配缶	
カットほうれんそう	○	50.00 g	186.01 kg					
[ベビーチーズC・Fe]								乳アレルギー
ベビーチーズC・Fe	○	1.00 個	3753.00 個			前日までクラス分け		○人
								カルフィッシュ代替

[手配表]

20●●年●月17日 水曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	282.41 Kg					
精 麦		7.00 g	26.36 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[根菜ごま汁]								
かつお厚削り(だし)		4.00 g	14.88 Kg				だしをとる	
水		100.00 g	372.02 Kg					
ごま油		0.30 g	1.11 Kg				ごま油・豚肉	
豚モモ(脂肪なし)	○	20.00 g	74.41 Kg		3×3×0.2	取扱注意	↓ 炒める	
にんじん	○	8.00 g	30.70 Kg		いちょう5ミリ		にんじん・れんこん・ごぼう	
乱切りれんこん	○	15.00 g	55.80 kg		幼稚園1/2		↓ 炒める	
ごぼう(乱切り生)	○	6.00 g	22.32 Kg		幼稚園1/2		だし	
かつおだし		80.00 g	297.61 Kg				↓ 煮る あくとり	
だいこん	○	20.00 g	82.66 Kg		いちょう5ミリ		だいこん	
さといも	○	18.00 g	78.79 Kg		いちょう1センチ		↓ 煮る あくとり	
料理 酒		1.00 g	3.72 kg				さといも・調味料	
うすくちしょうゆ		4.00 g	14.88 Kg				↓ 煮る あくとり	
すりごま(白)		1.20 g	4.47 kg				ごま類	
いりごま(白)		0.60 g	2.24 kg				↓ 温度確認	
							配伍	
[かつおの黄金焼]								
かつお 50g	○	1.00 切	3753.00 切			取扱注意	Aを混ぜ合わせる。	
食塩		0.30 g	1.11 Kg					
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				かつおを鉄板に並べる	
エッグケア		8.00 g	29.77 kg				カツオにタレをかける	
うらごしにんじん	○	1.50 g	5.58 Kg			前日解凍	↓ 焼く	
カレー粉		0.02 g	0.07 kg				300度→230度 20% 15分	
							↓温度確認	
							数えて配伍	
[野菜のさっぱり和え]								
りょくとうもやし	○	20.00 g	76.72 Kg			水からボイル→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
キャベツ	○	10.00 g	43.76 Kg		短冊1センチ	スチコン→冷却	野菜スチコン	
にんじん	○	4.00 g	15.34 Kg		せん切り	スチコン→冷却	↓ 温度確認	
トリスイトコン(ホ-ル)		7.00 g	26.05 Kg			前日冷蔵 水をきる	冷却	
レモン果汁		0.60 g	2.24 kg				↓ 温度確認	
三温糖		1.26 g	4.69 Kg				野菜とタレを和える	
うすくちしょうゆ		0.80 g	2.97 Kg				↓ 温度確認	
米酢		0.60 g	2.24 Kg				配伍	

[手配表]

20●●年●月18日 木曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[黒糖パン]								乳なしパン
黒糖パン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[はだか麦のスープ]								
カットベーコン	○	15.00 g	55.80 kg			取扱注意	ア-の乾煎り	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		↓ 炒める	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		せん切り		たまねぎ	
チキンブイヨン		12.00 g	44.64 kg				↓ 炒める	
水		75.00 g	279.02 Kg				にんじん	
はだか麦		5.00 g	18.60 Kg			前日異物確認→冷蔵	↓ 炒める	
だいこん	○	15.00 g	62.01 Kg		短冊5ミリ		水・ブイヨン・はだか麦	
キャベツ	○	20.00 g	87.53 Kg		短冊1センチ		↓ いる あく取り	
食塩		0.15 g	0.56 Kg				だいこん・キャベツ・調味料	
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				↓	
コンソメ粉末500g		0.80 g	2.97 kg				小松菜	
うすくちしょうゆ		3.00 g	11.16 Kg				↓ 温度確認	
こまつな	○	10.00 g	43.76 Kg		カット2センチ		配缶	
[スパニッシュオムレツ]								乳・卵アレルギー
なたね油		0.40 g	1.48 Kg				油・ハム	○人
ローズハムタンザク	○	5.00 g	18.60 kg			取扱注意	↓ 炒める	ハンバーグ代替
玉葱	○	10.00 g	39.58 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
じゃがいも	○	15.00 g	62.01 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
カーネルコーン	○	10.00 g	37.20 Kg				じゃがいも・コーン・塩・こしょう	
食塩		0.20 g	0.75 Kg				↓ 炒める	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				チーズ・クリーム・ピーマン・パセリ	
粉チーズ	○	2.00 g	7.44 kg				↓ 炒める	
クリーム(乳脂肪)	○	5.00 g	18.60 Kg				たまご・マネズ	
赤ピーマン	○	3.00 g	12.39 Kg		角1センチ		↓ 温度確認	
パセリ	○	0.50 g	2.08 Kg		みじん		取上げ・カップに入れる	
凍結全卵	○	35.00 g	130.21 kg			取扱注意 前日解凍	↓ 焼く	
エッグケア		2.00 g	7.44 kg				170度 20分	
紙容器丸14		1.00 本	3753.00 本			前日までに数え	↓ 温度確認	
[塩ゆでブロッコリー]								
ブロッコリー	○	40.00 g	148.81 Kg			ボイラー→冷却	沸騰→塩→ブロッコリー	
塩 ボイル用		0.50 g	1.86 Kg				↓ 温度確認	
水		65.00 g	241.81 Kg				取上げ	
							↓	
							冷却	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月19日 金曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[かいのこ汁]								
煮干 だし用		4.00 g	14.88 Kg				だしをとる	
水		100.00 g	372.02 Kg				↓	
煮干しだし		80.00 g	297.61 Kg				玉葱・にんじん・ごぼう	
玉葱	○	15.00 g	59.38 Kg		1/4スライス		↓ 煮る あく取り	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		いちよう5ミリ		だいず・かぼちゃ	
ごぼう(ささがき生)	○	8.00 g	29.77 Kg				↓	
大豆ドライバック	○	15.00 g	55.80 kg				みそ	
西洋かぼちゃ	○	20.00 g	82.66 Kg		いちよう5ミリ		↓ 温度確認	
麦みそ		9.50 g	35.34 Kg				配缶	
[とりとにがうりの揚げに]								
にがうり	○	20.00 g	87.53 Kg		半月5ミリ		①にがうりにかたくり粉をまぶして揚げる	
かたくり粉		8.00 g	29.77 Kg				185度→190度 3分	
揚げ油		4.00 g	14.88 kg				↓ 温度確認	
桜島素どり	○	25.00 g	93.01 kg			取扱注意	取上げ	
揚げ油		4.00 g	14.88 kg				②素どりを揚げる	
いりごま(白)		2.00 g	7.44 kg				180度→190度 5分	
黒砂糖		1.70 g	6.33 Kg				↓ 温度確認	
三温糖		2.00 g	7.44 Kg				取上げ	
こいくちしょうゆ		2.50 g	9.30 Kg				③調味料・ごまでタレをつくる	
水		3.00 g	11.16 Kg				↓ 温度確認	
							取上げ	
							①②③を混ぜる	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月22日 月曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[冬瓜の味噌煮]								
かつお厚削り(だし)		2.50 g	9.30 Kg				だしをとる	
水		65.00 g	241.81 Kg					
なたね油		0.60 g	2.24 Kg				油・しょうが・豚肉・酒	
おろししょうが	○	0.40 g	1.48 kg			開封時保存	↓ 炒める	
豚モモ(脂身付き)	○	25.00 g	93.01 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	だし	
料理酒		1.00 g	3.72 kg				↓ 煮る あく取り	
かつおだし		45.00 g	167.41 Kg				にんじん・こんにゃく	
にんじん	○	20.00 g	76.72 Kg		いちょう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
こんにゃく(薄切り)	○	20.00 g	74.41 Kg				とうがん	
とうがん	○	70.00 g	372.02 Kg		角2センチ		↓ 煮る あく取り	
あつあげ	○	20.00 g	74.41 Kg		角2センチ	取扱注意	厚揚げ・調味料・麦味噌	
中双糖		2.50 g	9.30 Kg				↓	
うすくちしょうゆ		1.80 g	6.70 Kg				麦味噌	
本みりん		1.00 g	3.72 Kg				↓	
麦みそ		12.00 g	44.64 Kg				インゲン	
インゲン(ホール)	○	15.00 g	55.80 kg		カット2センチ		↓ 温度確認	
							配缶	
[切干大根の炒め物]								
なたね油		0.40 g	1.48 Kg				油・にんじん	
にんじん	○	6.00 g	23.03 Kg		せん切り		↓ 炒める	
干切大根	○	7.00 g	26.05 kg			水戻し→異物確認	切干大根	
三温糖		1.00 g	3.72 Kg				↓	
本みりん		0.50 g	1.86 Kg				調味料・水	
うすくちしょうゆ		2.50 g	9.30 Kg				↓	
水		4.00 g	14.88 Kg				くろしおバック	
くろしおバック		12.00 g	44.64 kg			ほぐす	↓	
カットほうれんそう	○	5.00 g	18.60 kg			前日解凍	ほうれん草・ごま類	
いりごま(白)		0.70 g	2.61 kg				↓	
すりごま(白)		1.00 g	3.72 kg				ごま油	
ごま油		0.40 g	1.48 Kg				↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月23日 火曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ポテトサンド]								乳なしパン
基準パン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
							調味料を混ぜ合わせる→冷蔵庫	
きゅうり	○	10.00 g	37.94 Kg		輪切りスライス		野菜スチコン	
にんじん	○	8.00 g	30.70 Kg		短冊5ミリ		↓ 温度確認	
じゃがいも	○	35.00 g	144.67 Kg		角2センチ		冷却 温度確認	
エッグケア		10.00 g	37.20 kg				じゃがいもスチコン	
食塩		0.08 g	0.29 Kg				↓ 温度確認	
ブラックペッパーあらびき		0.02 g	0.07 Kg				つぶす(半分)	
[牛乳]							↓	乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本				冷却 温度確認	○人
							①②③を和える。	
							↓ 温度確認	
							配缶	
[コーンポタージュ]								乳アレルギー
調理用 バター(無塩)		3.00 g	11.16 kg				ルウを作る	○人
はだか麦粉		3.00 g	11.16 Kg				25分→取上げ	
なたね油		0.50 g	1.86 Kg					
鶏若鶏肉もも(皮なし)	○	10.00 g	37.20 Kg			取扱注意	油・鶏肉	
カットベーコン	○	3.00 g	11.16 kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	25.00 g	98.96 Kg		1/4スライス		パ-コ	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
フレッシュしめじ	○	10.00 g	37.20 kg				たまねぎ	
カーネルコーン	○	10.00 g	37.20 Kg				↓	
水		40.00 g	148.81 kg				にんじん・しめじ・コーン	
牛乳	○	40.00 g	148.81 Kg				↓	
クリームコーン缶		15.00 g	55.80 kg			開缶	水	
裏ごしコーン	○	15.00 g	55.80 kg			前日冷蔵	↓ あくをとる	
コンソメ粉末500g		0.50 g	1.86 kg				アレルギー分をとる。	
食塩		0.40 g	1.48 Kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				牛乳・コーン缶・裏ごしコーン	
粉チーズ	○	1.00 g	3.72 kg				↓	
クリーム(乳脂肪)	○	2.00 g	7.44 Kg				調味	
パセリ	○	0.50 g	2.08 Kg		みじん		↓	
							チーズ・生クリーム	
							↓	
[ぶどうゼリー]							パセリ	
ぶどうゼリー	○	1.00 個	3753.00 個			業者配送	↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月24日 水曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[チキンライス]								乳アレルギー
給食用精白米(強化米入り)		60.00 g	223.21 Kg				バター・鶏肉	○人
精 麦		6.00 g	22.32 kg				↓ 炒める	アレルギー-幼炊飯器 でご飯を炊く。
調理用 バター(無塩)		3.00 g	11.16 kg				たまねぎ	なたね油代替
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	○	18.00 g	66.96 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		みじん		にんじん	
にんじん	○	12.00 g	46.02 Kg		みじん		↓ 炒める	
食塩		0.10 g	0.38 Kg				調味料	
白こしょう		0.06 g	0.22 Kg				↓ 炒める	
コンソメ粉末500g		0.80 g	2.97 kg				グリーンピース	
ケチャップ		20.00 g	74.41 kg				↓ 温度確認	
グリーンピース	○	6.00 g	22.32 kg				取上げ→炊飯室へ	
							※ごはんと具を混ぜ配缶	
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[野菜スープ]								
カットベーコン	○	10.00 g	37.20 kg			取扱注意	バ-ソ-ワイン	
白ワイン		1.00 g	3.72 Kg				↓ 炒める	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		せん切り		↓ 炒める	
チキンブイヨン		15.00 g	55.80 kg				にんじん・オリーブイ-ソ-水	
水		50.00 g	186.01 Kg				↓ 煮る あくとり	
キャベツ	○	30.00 g	131.29 Kg		短冊1センチ		キャベツ・調味料	
食塩		0.50 g	1.86 Kg				↓	
白こしょう		0.02 g	0.07 Kg				小松菜	
うすくちしょうゆ		1.50 g	5.58 Kg				↓ 温度確認	
こまつな	○	15.00 g	65.66 Kg		カット2センチ		配缶	
[魚のマスタード焼]								
ホキ 50g	○	1.00 切	3753.00 切			取扱注意	調味料を混ぜる	
エッグケア		8.00 g	29.77 kg				ホキに調味料をからめる	
種入りマスタード		0.57 g	2.11 Kg				鉄板に並べて焼く	
							300度→200度 50% 13分	
							↓温度確認	
							数えて配缶	

[手配表]

20●●年●月25日 木曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[パン]								乳なしパン
基準パン 50g	○	1.00 個	3753.00 個					○人
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[秋野菜のポトフ]								
かつお厚削り(だし)		2.50 g	9.30 Kg				だしをとる	
水		60.00 g	223.21 Kg					
なたね油		0.50 g	1.86 Kg				油・鶏肉	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	25.00 g	93.01 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	25.00 g	98.96 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
にんじん	○	20.00 g	76.72 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
だいこん	○	40.00 g	165.33 Kg		角2センチ		だし	
じゃがいも	○	20.00 g	82.66 Kg		角2センチ		↓ 煮る あくをとる	
さつまいも	○	20.00 g	82.66 Kg		角2センチ		にんじん・だいこん	
かつおだし		40.00 g	139.16 Kg				↓ 煮る あくをとる	
鶏肉入りだんご	○	20.00 g	74.41 kg			取扱注意	じゃがいも・さつまいも	
食塩		0.10 g	0.38 Kg				↓ 煮る あくをとる	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg				鶏肉団子	
うすくちしょうゆ		5.00 g	18.60 Kg				↓	
キャベツ	○	30.00 g	131.29 Kg		短冊1センチ		調味料	
インゲン(ホール)	○	5.00 g	18.60 kg		カット2センチ		↓	
							キャベツ	
							↓	
							インゲン	
							↓ 温度確認(鶏肉団子も)	
							配缶	
[きのこウインナーのソテ]								
オリーブ油		0.50 g	1.86 Kg				油・にんにく・たまねぎ	
おろしニンニク	○	0.50 g	1.86 kg			開封時保存	↓ 炒める	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		しめじ・えのき・エリンギ	
フレッシュしめじ	○	10.00 g	37.20 kg				↓ 炒める	
えのきだけ	○	10.00 g	37.20 Kg				ウインナー	
エリンギ	○	8.00 g	32.36 Kg				↓ 炒める	
カットイナ(5mm)	○	15.00 g	55.80 kg			取扱注意	コーン・調味料	
カーネルコーン	○	5.00 g	18.60 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.15 g	0.56 Kg				配缶	
白こしょう		0.01 g	0.03 Kg					
コンソメ粉末500g		0.15 g	0.56 kg					
[黒豆きなこクリーム]								乳アレルギー
黒豆きなこクリーム	○	1.00 個	3753.00 個			前日までクラス分け		○人
								リンゴジャム代替

[手配表]

20●●年●月26日 金曜日

A献立(小学校)

	合計	換算人
人数	3467	3479

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分量	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								乳アレルギー
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	279.02 Kg					○人
精 麦		7.00 g	26.05 kg					
[牛乳]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	3753.00 本					○人
[豆腐とわかめのみそ汁]								
煮干 だし用		4.00 g	14.88 Kg				だしをとる	
水		100.00 g	372.02 Kg				↓	
煮干しだし		80.00 g	297.61 Kg				たまねぎ・にんじん・もやし・たけのこ	
玉葱	○	20.00 g	79.17 Kg		1/4スライス		↓	
にんじん	○	10.00 g	38.35 Kg		いちちょう5ミリ		とうふ・油揚げ	
りょくとうもやし	○	20.00 g	76.72 Kg				↓	
竹の子水煮	○	10.00 g	37.20 kg		いちちょう5ミリ		味噌	
木綿豆腐	○	25.00 g	93.01 Kg		角1センチ		↓	
冷凍油揚げカット	○	5.00 g	18.60 Kg				ワカメ	
麦みそ		9.50 g	35.34 Kg				↓ 温度確認	
カットわかめ		0.80 g	2.97 kg			水戻し→異物確認	配伍	
[きびなごの香味あげ]								
きびなごIQF	○	40.00 g	148.81 kg			取扱注意	きびなごにAで下味をつける。	
食塩		0.15 g	0.56 Kg				↓	
料理酒		0.25 g	0.94 kg				かたくり粉をまぶし揚げる	
うすくちしょうゆ	A	1.50 g	5.58 Kg				180度→185度 2分40秒	
おろししょうが		0.80 g	2.97 kg			開封時保存	↓温度確認	
おろしニンニク	○	0.80 g	2.97 kg			開封時保存	配伍	
かたくり粉		9.00 g	33.48 Kg					
揚げ油		6.00 g	22.32 kg					
[きゅうりのゆかり和え]								
きゅうり	○	30.00 g	113.87 Kg		輪切り5ミリ		スチコン→冷却	
ゆかりごはん	○	0.25 g	0.94 kg			取扱注意	↓温度確認	
							ゆかりと和える	
							↓温度確認	
							配伍	

B献立（中学校）

[献立表]

20●●年 ●月

1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
麦ごはん 牛乳(中) とうがんのスープ煮 ハバークのきのこソース 黒糖ビーンズ	麦ごはん 牛乳(中) かきたま汁 チキン南蛮	バターパン 牛乳(中) 豆腐チャンプルー 煮干しのあめがらめ みかん	麦ごはん 牛乳(中) マーボーかぼちゃ もやし中華和え	ジャパン 牛乳(中) ミネストローネ 魚のかぶり焼き マーシャルソ
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
ポークカレー 牛乳(中) キャベツのサラダ	麦ごはん 牛乳(中) 筑前煮 小松菜とじゃこの炒め物	米粉パン 牛乳(中) 和什シチュー 夏ミカンサラダ 仔丁ミックスヤム	麦ごはん 牛乳(中) けんちん汁 いわしカボスレモン煮 野菜あえもの	ミルクパン 牛乳(中) わかめうどん がね
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
麦ごはん 牛乳(中) 冬瓜の味噌煮 切干大根の炒め物	麦ごはん 牛乳(中) 根菜ごま汁 かつおの黄金焼 野菜のさっぱり和え	ミルクパン 牛乳(中) なすとトマトのスパゲティ ほうれん草とコーンソテー ベビーチーズCa・Fe	麦ごはん 牛乳(中) かいのこ汁 とりとにがりの揚げに	黒糖パン 牛乳(中) はだか麦のスープ スパニッシュオムレツ 塩ゆでブロッコリー
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
中華どんぶり(イカ) 牛乳(中) きゅうりとわかめの酢の物 ヨーグルト(アアア)	チキンライス 牛乳(中) 野菜スープ 魚のマスタード焼	ポテトサンド 牛乳(中) コーンポタージュ ぶどうゼリー	麦ごはん 牛乳(中) 豆腐とわかめのみそ汁 きびなごの香味あげ きゅうりのゆかり和え	ジャパン 牛乳(中) 秋野菜のポトフ きのことウインナーのソテー 黒豆きなこクリーム

[手配表]

20●●年●月 1日 月曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[とうがんのスープ煮]								
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油、しょうが、たまねぎ	
おろししょうが	○	0.26 g	0.61 kg				↓ 炒める	
玉葱	○	32.00 g	80.44 Kg		1/4スライス		にんじん・水・ブイヨン	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		いちょう5ミリ		↓ 煮る・あくをとる	
チキンブイヨン		15.00 g	35.45 kg				とうがん・もやし・ハム	
水		65.00 g	153.60 Kg				↓ 調味 煮る	
とうがん	○	52.00 g	175.55 Kg		角2センチ		小松菜・油	
りょくとうもやし	○	26.00 g	63.33 Kg				↓ 温度確認	
給食用ボ ール皿	○	20.00 g	47.26 Kg			取扱注意	配缶	
食塩		0.13 g	0.31 Kg					
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg					
中華スープ		0.26 g	0.61 kg					
うすくちしょうゆ		3.90 g	9.22 Kg					
料 理 酒		2.00 g	4.73 kg					
こまつな	○	13.00 g	36.13 Kg		カット2センチ			
ごま油		0.80 g	1.89 Kg					
[ハッパ -グ のきのコース]								
国産ミトのハッパ -グ 60C &Fe	○	1.00 個	2363.00 個			取扱注意	ハッパ -グ を鉄板に並べ焼く。	
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				300→230 50% 12分	
玉葱	○	8.00 g	20.11 Kg		1/4スライス		↓	
マッシュルームスライス	○	8.00 g	18.90 kg				数えて配缶	
フレッシュエのき1/2	○	4.00 g	9.45 kg				油・たまねぎ	
三温糖		2.30 g	5.43 Kg				↓ 炒める	
ケチャップ		9.00 g	21.27 kg				マッシュルーム・エのき・調味	
ウスターソース1.8L		3.00 g	7.09 kg				↓ 温度確認	
							ハッパ -グ にソースをかける。	
[黒糖ビーンズ]								
黒糖ビーンズ	○	1.00 袋	2363.00 袋			前日までクラス分け		

[手配表]

20●●年●月 2日 火曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[かきたま汁]								卵除去
かつお厚削り(だし)		5.20 g	12.29 Kg					○人
水		130.00 g	307190.00 Kg				かつおだしをとる	
かつおだし		104.00 g	245.75 kg				↓	
玉葱	○	25.00 g	62.86 Kg		1/4スライス		たまねぎ・にんじん・えのき	
にんじん	○	16.00 g	38.97 Kg		いちちょう5ミリ		↓ あくをとる。	
フレッシュえのき1/2	○	13.00 g	30.72 kg				豆腐	
木綿豆腐	○	26.00 g	61.44 Kg		角1センチ	取扱注意	↓	
料 理 酒		1.30 g	3.07 kg				調味	
うすくちしょうゆ		5.20 g	12.29 Kg				↓	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				水溶き片栗粉	
かたくり粉		1.00 g	2.36 Kg				↓	アレルギー分をとる。
水		3.00 g	7.09 Kg				たまご	↓
凍結全卵	○	26.00 g	61.44 kg		前日解凍	取扱注意・当日流水解凍	↓	小松菜
こまつな	○	15.00 g	41.71 Kg		カット2センチ		小松菜	↓温度確認
							↓ 温度確認	配缶
							配缶	
[チキン南蛮]								
鶏若鶏肉胸(皮付き)	50	1.00 本	2363.00 本			取扱注意	鶏肉に で下味をつける。	
うすくちしょうゆ		2.00 g	4.73 Kg				↓	
料 理 酒		1.30 g	3.07 kg				かたくり粉とはだか麦粉を混ぜ	
かたくり粉		2.50 g	5.91 Kg				鶏肉にまぶし、揚げる。	
はだか麦		2.50 g	5.91 Kg				↓ 180度→190度 5分	
揚げ油		9.00 g	21.27 kg				↓ 温度確認	
玉葱		13.00 g	32.68 Kg		みじん		教えて配缶する。	
三温糖	B	2.00 g	4.73 Kg				Bでタシをつくる。	
うすくちしょうゆ		2.80 g	6.62 Kg				↓ 温度確認	
穀物酢		2.30 g	5.43 Kg				取上げ	
L & Mタルタルハーフ	○	1.00 個	2363.00 個			クラス分け	鶏肉の上にはタシをかける。	

[手配表]

20●●年●月 3日 水曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[バターパン]								乳・卵なしパン
基準パン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[豆腐チャンプルー]								
なたね油		0.80 g	1.89 Kg				油・にんにく・豚肉・酒	
おろしニンニク	○	0.70 g	1.65 kg		開封時保存		↓ 塩・こしょう	
豚モモ(脂身付き)	○	33.00 g	77.98 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	たまねぎ・にんじん・しいたけ・しめじ・キャベツ・もやし	
食塩		0.25 g	0.59 Kg				↓	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg				かまぼこ	
料理酒		1.30 g	3.07 kg				↓ 調味料	
玉葱	○	25.00 g	62.86 Kg		1/4スライス		豆腐	
にんじん	○	20.00 g	48.73 Kg		短冊5ミリ		↓ しばらく煮る	
しいたけ(カット)		1.30 g	3.07 kg			異物確認→水戻し	ごま油	
フレッシュしめじ	○	10.00 g	23.63 kg				↓ 温度確認(保存)	
キャベツ	○	20.00 g	55.60 Kg		短冊1センチ		↓ 温度確認	
りょくとうもやし	○	26.00 g	63.33 Kg				配缶	
カットかまぼこ	○	13.00 g	30.72 kg			取扱注意		
木綿豆腐	○	52.00 g	122.88 Kg		角2センチ	取扱注意		
三温糖		0.70 g	1.65 Kg					
うすくちしょうゆ		3.90 g	9.22 Kg					
中華スープ		0.25 g	0.59 kg					
ごま油		1.00 g	2.36 Kg					
[煮干しのあめがらめ]								
ごま油		2.60 g	6.14 Kg				ごま→乾煎り→温度確認→取上げ	
田作り煮干し	○	13.00 g	30.72 Kg		前日冷蔵	異物確認	アーモンド→乾煎り→温度確認→取上げ	
調理用八割アーモンド	○	4.00 g	9.45 kg		冷蔵保存		を煮たててタレを作る。→温度確認	
ごま(いり)		1.00 g	2.36 Kg				ごま油・煮干し	
三温糖		3.90 g	9.22 Kg				↓ 炒める	
こいくちしょうゆ		1.00 g	2.36 Kg				↓ 温度確認	
本みりん		1.30 g	3.07 Kg				ごま・アーモンド・タレを加え混ぜる。	
水		0.80 g	1.89 Kg				↓ 温度確認	
							配缶	
[みかん]								
みかん M	○	1.00 個	2363.00 個			取扱注意	三回洗浄(3槽目ロン手)	
							↓	
							配缶(使い捨て手袋を各学級に入れる)	

[手配表]

20●●年●月 4日 木曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[マーボーかぼちゃ]								
ごま油		2.00 g	4.73 Kg				ごま油・にんにく・しょうが・深ねぎ・豚ひき肉	
おろしニンニク	○	0.30 g	0.71 kg				↓	
おろししょうが	○	1.00 g	2.36 kg				たまねぎ	
深ねぎ	○	13.00 g	51.21 Kg		小口		↓	
豚ひき肉	○	52.00 g	122.88 Kg			取扱注意	にんじん	
玉葱	○	65.00 g	163.40 Kg		角1.5センチ		↓ 調味	
にんじん	○	20.00 g	48.73 Kg		いちょう5ミリ		かぼちゃ	
西洋かぼちゃ	○	90.00 g	236.30 Kg		角2センチ		↓	
三 温 糖		2.60 g	6.14 kg				豆板醤・水溶き片栗粉	
赤 み そ		7.80 g	18.43 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		6.50 g	15.36 Kg				配缶	
料 理 酒		2.50 g	5.91 kg					
四川トウバンジャン		0.26 g	0.61 Kg					
かたくり粉		2.60 g	6.14 Kg					
水		7.80 g	18.43 Kg					
[もやしの中華和え]								
りょくとうもやし	○	52.00 g	126.68 Kg			水からボイル→冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ	
きゅうり	○	13.00 g	31.36 Kg		せん切り	スチコン→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
にんじん	○	6.50 g	15.83 Kg		せん切り	スチコン→冷却	もやし水からボイル	
いりごま(白)		1.30 g	3.07 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		3.90 g	9.22 Kg				取上げ・冷却	
三温糖		1.30 g	3.07 Kg				↓ 温度確認	
ごま油		1.00 g	2.36 Kg					
一味唐辛子 300g		0.01 g	0.02 Kg					
							野菜スチコン	
							↓ 温度確認	
							冷却	
							↓ 温度確認	
							野菜ともやし・タレを和える	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月 5日 金曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[パン]								乳なしパン
基準パン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[ミネストローネ]								
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油・にんにく・ベーコン	
おろしニンニク	○	0.70 g	1.65 kg		開封時冷蔵		↓	
カットベーコン	○	26.00 g	61.44 kg			取扱注意	たまねぎ	
玉葱	○	20.00 g	50.28 Kg		角1.5センチ		↓ 塩・こしょう	
食塩		0.30 g	0.71 Kg				にんじん	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg				↓ しばらく煮る	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		角1.5センチ		卵 肉汁・水	
チキンブイヨン		16.00 g	37.81 kg				↓ あく取り	
水		78.00 g	184.31 Kg				キャベツ・ミックスピーズ・トマト	
キャベツ	○	20.00 g	55.60 Kg		短冊		↓ 調味	
ミックスピーズ		10.00 g	23.63 kg				じゃがいも	
ダイストマト袋入り		13.00 g	30.72 kg				↓ 煮る	
トマトピューレ		10.00 g	23.63 kg				↓ 温度確認	
コンソメ粉末500g		0.78 g	1.84 kg				配缶	
うすくちしょうゆ		2.60 g	6.14 Kg					
じゃがいも	○	26.00 g	68.27 Kg		角1.5センチ			
[魚のカツ焼き]								
ホキ	○	1.00 本	2363.00 本			前日解凍→取扱注意	①ホキにAで下味をつける。	チーズ除去
白ワイン		2.40 g	5.67 Kg					○人
食塩	A	0.26 g	0.61 Kg				②野菜とエッグケアをよく混ぜ合わせる。	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg					
青ピーマン	○	6.50 g	18.08 Kg		角5ミリ		天板にカップを並べる	
赤ピーマン	○	3.90 g	10.23 Kg		角5ミリ		カップに①をのせ②をのせる。	
黄ピーマン	○	3.90 g	10.23 Kg		角5ミリ		チーズを上に乗せる	
玉葱	○	9.10 g	22.87 Kg		みじん		180度20分焼く	
エッグケア		7.80 g	18.43 kg				↓温度確認	
シュレッドチーズ(とろけ)	○	7.80 g	18.43 kg			取扱注意	配缶	
紙容器小判4		1.00 本	2363.00 本			前日に数える		
[マーガリン]								
マーガリン(チョコ) 15g	○	1.00 個	2363.00 個			前日までクラス分け		乳アレルギー
								○人
								代替いちごジャム

[手配表]

20●●年●月 8日 月曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ポークカレー]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
なたね油		1.00 g	2.36 Kg				油・にんにく・豚肉・ワイン	
おろしニンニク	○	1.00 g	2.36 kg		開封時保存		↓ 火が通ったらカレー粉	
豚モモ(脂身付き)	○	40.00 g	94.52 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	たまねぎ	
赤ワイン		1.30 g	3.07 Kg				↓	
カレー粉		0.08 g	0.19 kg				にんじん・水	
玉葱		52.00 g	130.72 Kg		1/4スライス		↓ あく取り	
にんじん	○	20.00 g	48.73 Kg		いちちょう5ミリ		じゃがいも・リンゴ・トマト	
水		78.00 g	184.00 Kg				↓ 煮る	
じゃがいも	○	65.00 g	170.66 Kg		角2センチ		調味	
ソテードオニオン		13.00 g	30.72 Kg				↓	
ダイストマト袋入り		15.00 g	35.45 kg				カレールウ	
ウスターソース		1.30 g	3.07 kg				↓ 温度確認	
アップルソース		6.50 g	15.36 kg				配缶	
コンソメスープ		0.80 g	1.89 kg					
カレー粉(エビ)		13.00 g	30.72 kg					
[牛乳(中)]								
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					乳アレルギー ○人
[キャベツのサラダ]								
キャベツ	○	40.00 g	111.20 Kg			スチコン→冷却	Aでドレッシングを作る。	
きゅうり	○	25.00 g	60.28 Kg		せん切り	スチコン→冷却	コーンを開封。	
ハルビト(ホール)	○	13.00 g	30.72 Kg			水切り→前日冷蔵(和)	野菜スチコン	
穀物酢		2.30 g	5.43 Kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		2.00 g	4.73 Kg				冷却	
なたね油		2.60 g	6.14 Kg				↓ 温度確認	
三温糖		0.70 g	1.65 Kg				野菜とコーン・タレを和える	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				配缶	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月 9日 火曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳,アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[筑前煮]								
かつお厚削り(だし)		3.00 g	7.09 Kg				だしをとる。	
水		78.00 g	184.31 Kg					
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油・とりにく	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	40.00 g	94.52 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
だいこん	○	45.00 g	118.15 Kg		角2センチ		大根・にんじん・ごぼう・こんにゃく・しいたけ・れんこん・たけのこ	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
ごぼう(乱切り生)	○	13.00 g	30.72 Kg				かつおだし・調味料	
こんにゃく(サイコロ)	○	13.00 g	30.72 Kg				↓ 煮る あく取り	
椎茸九州産角切10mm×15mm		1.30 g	3.07 kg			水戻し→異物確認	厚揚げ	
乱切りれんこん	○	13.00 g	30.72 kg				↓	
竹の子水煮	○	13.00 g	30.72 kg		角1.5センチ		インゲン	
かつおだし		50.00 g	118.15 Kg				↓ 温度確認	
中双糖		2.60 g	6.14 Kg				配缶	
本みりん		2.60 g	6.14 Kg					
料 理 酒		2.00 g	4.73 kg					
こいくちしょうゆ		2.60 g	6.14 Kg					
うすくちしょうゆ		3.90 g	9.22 Kg					
あつあげ	○	26.00 g	61.44 Kg		角2センチ			
インゲン(ホール)	○	6.50 g	15.36 kg		カット2センチ			
[小松菜とじゃこの炒め物]								
ごま油		1.30 g	3.07 Kg				ごま油・にんじん	
にんじん	○	6.50 g	15.83 Kg		せん切り		↓ 炒める	
りょくとうもやし	○	40.00 g	97.45 Kg				もやし・コーン	
カーネルコーン	○	6.50 g	15.36 kg				↓ 炒める	
うすくちしょうゆ		2.60 g	6.14 Kg				調味料	
食塩		0.13 g	0.31 Kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				小松菜	
こまつな	○	20.00 g	55.60 Kg		カット2センチ		↓	
シラス干し	○	6.50 g	15.36 kg		異物確認	取扱注意	しらす干し・ごま油	
ごま油		0.60 g	1.42 Kg					

[手配表]

20●●年●月10日 水曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方等	調理方法等	調理手順	アレルギー
[米粉パン]								乳なしパン
米粉入りパン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[杓トシチュー]								
はだか麦粉		5.20 g	12.29 Kg				ルウを作る。	
無塩バター 450g		5.20 g	12.29 kg				25分間→取上げ	
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油・鶏肉	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	32.50 g	76.80 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	52.00 g	130.72 Kg		1/4スライス		たまねぎ・にんじん・しめじ・フイヨン・水	
にんじん	○	26.00 g	63.33 Kg		いちよう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
フレッシュしめじ	○	13.00 g	30.72 kg				じゃがいも・調味料	
チキンフイヨン	○	7.00 g	16.54 kg				↓ 煮る	アレルギーとる
水		52.00 g	122.88 Kg				牛乳・スキム・ルウ	乳アレルギー
じゃがいも	○	32.50 g	85.33 Kg		角1.5センチ		↓ 煮る	○人
スキムミルク		2.60 g	6.14 kg			水で溶く	チーズ・ブロッコリー	
水		7.80 g	18.42 kg					
牛乳	○	4.55 g	10.75 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.65 g	1.54 Kg				配缶	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg					
コンソメ粉末500g		0.65 g	1.54 kg					
シュレッドチーズ(とろけ)	○	6.50 g	15.36 kg					
ブロッコリー	○	26.00 g	61.44 Kg					
[夏ミカンサラダ]								
なつみかん(缶詰)	○	23.00 g	54.35 Kg				夏ミカン開缶	
きゅうり	○	16.00 g	38.59 Kg		せん切り	前日冷蔵庫(和)	夏ミカンの水分を切る→冷蔵(和)	
キャベツ	○	40.00 g	111.20 Kg		せん切り	スチコン→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
なたね油		4.00 g	9.45 Kg			スチコン→冷却	野菜スチコン	
穀物酢		2.00 g	4.73 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.50 g	1.18 Kg				冷却	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				↓ 温度確認	
三温糖		0.65 g	1.54 Kg				野菜とタレと夏ミカンを和える	
							↓ 温度確認	
[伊豆ミックスヤム]							配缶	
イチゴミックスジャム	○	1.00 個	2363.00 個			前日までクラス分け		

[手配表]

20●●年●月11日 木曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[けんちん汁]								
煮干 だし用		5.00 g	11.82 Kg				だしをとる	
水		130.00 g	307.19 Kg				↓	
煮干しだし		100.00 g	236.30 Kg				大根・人参・ごぼう・こんにゃく・しいたけ	
だいこん	○	25.00 g	65.64 Kg		いちょう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
にんじん	○	10.00 g	24.36 Kg		いちょう5ミリ		じゃがいも	
ごぼう(ささがき生)	○	10.00 g	23.63 Kg				↓ 煮る あく取り	
こんにゃく(薄切り)	○	10.00 g	23.63 Kg				豆腐・油揚げ	
しいたけ(カット)		0.60 g	1.42 kg		水戻し→異物確認		↓ 煮る	
じゃがいも	○	20.00 g	52.51 Kg		いちょう1センチ		味噌	
木綿豆腐	○	26.00 g	61.44 Kg		角2センチ	取扱注意	↓	
冷凍油揚げカット	○	13.00 g	30.72 Kg				葉ねぎ	
麦みそ		12.50 g	29.54 Kg				↓ 温度確認	
葉ねぎ	○	4.00 g	10.07 Kg		こぐち		配缶	
[いわしカボスレモン煮]								
いわしカぼすレモン煮	○	1.00 枚	2363.00 枚			取扱注意	沸騰→入れる→再沸騰20分	
							↓ 温度確認	
							数えて配缶	
[野菜あえもの]								
キャベツ	○	18.00 g	50.05 Kg		短冊1センチ	スチコン→冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ→冷却	
にんじん	○	5.00 g	12.17 Kg		せん切り	スチコン→冷却	調味料でタレ→温度確認→取上げ	
だいこん	○	10.00 g	26.25 Kg		短冊	スチコン→冷却	野菜スチコン	
りょくとうもやし	○	18.00 g	43.86 Kg			水からボイル→冷却	↓ 温度確認	
三温糖		1.50 g	3.54 Kg				冷却	
うすくちしょうゆ		2.30 g	5.43 Kg				↓ 温度確認	
いりごま(白)		1.30 g	3.07 kg				野菜とタレを和える	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月12日 金曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ミルクパン]								乳・卵無しパン
ミルクパン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
パン用牛乳注文		32.50 g	76.80 Kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[わかめうどん]								
かつお厚削り(だし)		5.00 g	11.82 Kg				だしをとる	
水		50.00 g	118.15 Kg				↓	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	○	32.00 g	75.62 Kg			取扱注意	鶏肉	
玉葱	○	40.00 g	100.55 Kg		1/4スライス		↓ あくをとる	
にんじん	○	20.00 g	48.73 Kg		短冊5ミリ		玉葱・人参・しいたけ・えのき	
しいたけ(カット)		0.85 g	2.01 kg			水戻し→異物確認	↓ あくをとる	
フレッシュえのき1/2	○	10.00 g	23.63 kg				かまぼこ	
カットかまぼこ	○	10.00 g	23.63 kg			取扱注意	↓	
料理酒		2.00 g	4.73 kg				調味料	
本みりん		1.60 g	3.78 Kg				↓	
うすくちしょうゆ		7.80 g	18.43 Kg				うどん・わかめ	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				↓ 温度確認	
冷凍うどん	○	70.00 g	165.41 Kg			ホイル	配缶	
カットわかめ		1.00 g	2.36 kg			水戻し→異物確認		
[がね]								
さつまいも	○	23.00 g	60.40 Kg		短冊1センチ		材料を全て混ぜ合わせる	卵アレルギー
千切りごぼう	○	10.00 g	23.63 kg				↓	○人
にんじん	○	9.00 g	21.93 Kg		短冊5ミリ		成形して揚げる	卵無しがね代替
にら	○	4.00 g	9.95 Kg		カット3センチ		180度→185度 5分	
玉葱	○	6.00 g	15.08 Kg		1/4スライス		↓ 温度確認	
凍結全卵	○	6.00 g	14.18 kg			前日解凍 取扱注意	数えて配缶する	
薄力粉		11.00 g	25.99 Kg					
新・米粉		11.00 g	25.99 Kg					
黒砂糖		2.50 g	5.91 Kg					
うすくちしょうゆ		1.50 g	3.54 Kg					
おろししょうが	○	0.13 g	0.31 kg			開封時保存		
料理酒		0.40 g	0.95 kg					
揚げ油		8.00 g	18.90 kg					

[手配表]

20●●年●月15日 月曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[冬瓜の味噌煮]								
かつお厚削り(だし)		3.00 g	7.09 Kg				だしをとる	
水		85.00 g	200.86 Kg					
なたね油		0.80 g	1.89 Kg				油・しょうが・豚肉・酒	
おろししょうが	○	0.50 g	1.18 kg			開封時保存	↓ 炒める	
豚モモ(脂身付き)	○	32.50 g	76.80 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	だし	
料理酒		1.30 g	3.07 kg				↓ 煮る あく取り	
かつおだし		58.50 g	138.24 Kg				にんじん・こんにゃく	
にんじん	○	26.00 g	63.33 Kg		いちちょう5ミリ		↓ 煮る あく取り	
こんにゃく(薄切り)	○	26.00 g	61.44 Kg				とうがん	
とうがん	○	91.00 g	307.19 Kg		角2センチ		↓ 煮る あく取り	
あつあげ	○	26.00 g	61.44 Kg		角2センチ	取扱注意	厚揚げ・調味料・麦味噌	
中双糖		3.20 g	7.56 Kg				↓	
うすくちしょうゆ		2.30 g	5.43 Kg				麦味噌	
本みりん		1.30 g	3.07 Kg				↓	
麦みそ		15.60 g	36.86 Kg				インゲン	
インゲン(ホール)	○	19.50 g	46.08 kg		カット2センチ		↓ 温度確認	
							配缶	
[切干大根の炒め物]								
なたね油		0.50 g	1.18 Kg				油・にんじん	
にんじん	○	7.80 g	19.00 Kg		せん切り		↓ 炒める	
千切大根	○	9.10 g	21.50 kg			水戻し→異物確認	切干大根	
三温糖		1.30 g	3.07 Kg				↓	
本みりん		0.60 g	1.42 Kg				調味料・水	
うすくちしょうゆ		3.20 g	7.56 Kg				↓	
水		5.20 g	12.29 Kg				くろしおパック	
くろしおパック		15.60 g	36.86 kg			ほぐす	↓	
カットほうれんそう	○	6.50 g	15.36 kg			前日解凍	ほうれん草・ごま類	
いりごま(白)		0.90 g	2.13 kg				↓	
すりごま(白)		1.30 g	3.07 kg				ごま油	
ごま油		0.50 g	1.18 Kg				↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月16日 火曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[根菜ごま汁]								
かつお厚削り(だし)		4.00 g	9.45 Kg				だしをとる	
水		120.00 g	283.56 Kg					
ごま油		0.39 g	0.92 Kg				ごま油・豚肉	
豚モモ(脂肪なし)	○	26.00 g	61.44 Kg		3×3×0.2	取扱注意	↓ 炒める	
にんじん	○	10.00 g	24.36 Kg		いちょう5ミリ		にんじん・れんこん・ごぼう	
乱切りれんこん	○	20.00 g	47.26 kg				↓ 炒める	
ごぼう(乱切り生)	○	8.00 g	18.90 Kg				だし	
かつおだし		100.00 g	236.30 Kg				↓ 煮る あくとり	
だいこん	○	26.00 g	68.27 Kg		いちょう5ミリ		だいこん	
さといも	○	20.00 g	55.60 Kg		いちょう1センチ		↓ 煮る あくとり	
料 理 酒		1.30 g	3.07 kg				さといも・調味料	
うすくちしょうゆ		5.20 g	12.29 Kg				↓ 煮る あくとり	
すりごま(白)		1.50 g	3.54 kg				ごま類	
いりごま(白)		0.80 g	1.89 kg				↓ 温度確認	
							配缶	
[かつおの黄金焼]								
かつお 60g	○	1.00 切	2363.00 切			取扱注意	Aを混ぜ合わせる。	
食塩		0.36 g	0.85 Kg					
白こしょう		0.02 g	0.05 Kg				かつおを鉄板に並べる	
エッグケア	A	9.60 g	22.68 kg				カツオにタレをかける	
うらごしにんじん	○	1.80 g	4.25 Kg			前日解凍	↓ 焼く	
カレー粉		0.02 g	0.05 kg				300度→230度 20% 15分	
							↓温度確認	
							数えて配缶	
[野菜のさっぱり和え]								
りょくとうもやし	○	26.00 g	63.33 Kg			水からボイル→冷却	Aでタレ→温度確認→取上げ	
キャベツ	○	13.00 g	36.13 Kg		短冊1センチ	スチコン→冷却	野菜スチコン	
にんじん	○	5.00 g	12.17 Kg		せん切り	スチコン→冷却	↓ 温度確認	
イトトイートーン(ホール)		9.00 g	21.27 Kg			前日冷蔵 水をざる	冷却	
レモン果汁		0.78 g	1.84 kg				↓ 温度確認	
三温糖	A	1.64 g	3.88 Kg				野菜とタレを和える	
うすくちしょうゆ		1.00 g	2.36 Kg				↓ 温度確認	
米酢		0.78 g	1.84 Kg				配缶	

[手配表]

20●●年●月17日 水曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ミルクパン 60]								乳・卵なしパン
ミルクパン 60g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[なすとトマトのスパゲテ]								
オリーブオイル		1.30 g	3.07 kg				油・にんにく・豚肉・塩・こしょう・ワイン	
おろしにんにく	○	0.65 g	1.54 Kg			開封時保存	↓	
豚ミンチ県内産	○	23.00 g	54.35 kg			取扱注意	たまねぎ	
シマ・マース		0.20 g	0.47 kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				なす・トマト・ダイストマト・調味料・水	
赤ワイン		2.30 g	5.43 Kg				↓ 煮る あくとり	
玉葱	○	39.00 g	98.04 Kg		1/2スライス		ゼラチン	
なす	○	20.00 g	52.51 Kg		いちょう1センチ		↓	
トマト	○	20.00 g	48.73 Kg		角1.5センチ		冷凍スパ	
ダイストマト袋入り		15.00 g	35.45 kg			異物確認	↓ 温度確認	
ケチャップ		26.00 g	61.44 kg				配缶	
コンソメスープ		0.65 g	1.54 kg					
三温糖		0.26 g	0.61 Kg					
ウスターソース		3.20 g	7.56 kg					
デミグラスソース		3.90 g	9.22 kg					
水		13.00 g	30.72 Kg					
ゼラチン		0.60 g	1.42 Kg					
冷凍スパゲッティ	○	65.00 g	153.60 kg			ゆでほぐす		
[ほうれん草とコーンソテー]								
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油・ベーコン	
カットベーコン	○	10.00 g	23.63 kg			取扱注意	↓	
フレッシュしめじ	○	13.00 g	30.72 kg				しめじ・コーン・調味料	
カーネルコーン	○	26.00 g	61.44 Kg				↓ 炒める	
うすくちしょうゆ		1.30 g	3.07 Kg				ほうれん草	
食塩		0.36 g	0.85 Kg				↓ 温度確認	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg				配缶	
カットほうれんそう	○	65.00 g	153.60 kg					
[ベビーチーズC・Fe]								乳アレルギー
ベビーチーズC・Fe	○	1.00 個	2363.00 個			前日までクラス分け		○人 カルフィッシュ代替

[手配表]

20●●年●月18日 木曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[かいのご汁]								
煮干 だし用		5.00 g	11.82 Kg				だしをとる	
水		130.00 g	307.19 Kg				↓	
煮干だし		100.00 g	236.30 Kg				玉葱・にんじん・ごぼう	
玉葱	○	13.00 g	32.68 Kg		1/4スライス		↓ 煮る あく取り	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		いちちょう5ミリ		だいず・かぼちゃ	
ごぼう(ささがき生)	○	10.40 g	24.58 Kg				↓	
大豆ドライパック	○	19.50 g	46.08 kg				みそ	
西洋かぼちゃ	○	26.00 g	68.27 Kg		いちちょう5ミリ		↓ 温度確認	
麦みそ		12.50 g	29.54 Kg				配缶	
[とりとにがうりの揚げに]								
にがうり	○	26.00 g	72.28 Kg		半月5ミリ		①にがうりにかたくり粉をまぶして揚げる	
かたくり粉		10.40 g	24.58 Kg				185度→190度 3分	
揚げ油		5.20 g	12.29 kg				↓ 温度確認	
桜島素どり	○	32.50 g	76.80 kg			取扱注意	取上げ	
揚げ油		5.20 g	12.29 kg				②素どりを揚げる	
いりごま(白)		2.60 g	6.14 kg				180度→190度 5分	
黒砂糖		2.20 g	5.20 Kg				↓ 温度確認	
三温糖		2.60 g	6.14 Kg				取上げ	
こいくちしょうゆ		3.20 g	7.56 Kg				③調味料・ごまでタシをつくる	
水		3.90 g	9.22 Kg				↓ 温度確認	
							取上げ	
							①②③を混ぜる	
							↓温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月19日 金曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[黒糖パン]								乳なしパン
黒糖パン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[はだか麦のスープ]								
カットベーコン	○	19.50 g	46.08 kg			取扱注意	ベーコン乾煎り	
玉葱	○	26.00 g	65.36 Kg		1/4スライス		↓ 炒める	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		せん切り		たまねぎ	
チキンブイヨン		15.00 g	35.45 kg				↓ 炒める	
水		90.00 g	212.67 Kg				にんじん	
はだか麦		6.50 g	15.36 Kg			前日異物確認→冷蔵	↓ 炒める	
だいこん	○	20.00 g	52.51 Kg		短冊5ミリ		水・ブイヨン・はだか麦	
キャベツ	○	26.00 g	72.28 Kg		短冊1センチ		↓ にる あく取り	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				だいこん・キャベツ・調味料	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg				↓	
コンソメ粉末500g		1.00 g	2.36 kg				小松菜	
うすくちしょうゆ		3.90 g	9.22 Kg				↓ 温度確認	
こまつな	○	13.00 g	36.13 Kg		カット2センチ		配缶	
[スパニッシュオムレツ]								乳・卵アレルギー
なたね油		0.50 g	1.18 Kg				油・ハム	○人
ロースハムタンザク	○	6.50 g	15.36 kg			取扱注意	↓ 炒める	ハンバーグ代替
玉葱	○	13.00 g	32.68 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
じゃがいも	○	20.00 g	52.51 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
カーネルコーン	○	13.00 g	30.72 Kg				じゃがいも・コーン・塩・こしょう	
食塩		0.26 g	0.61 Kg				↓ 炒める	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				チーズ・クリーム・ピーマン・パセリ	
粉チーズ	○	2.60 g	6.14 kg				↓ 炒める	
クリーム(乳脂肪)	○	6.50 g	15.36 Kg				たまご・マヨネーズ	
赤ピーマン	○	3.90 g	10.23 Kg		角1センチ		↓ 温度確認	
パセリ	○	0.65 g	1.70 Kg		みじん		取上げ・カップに入れる	
凍結全卵	○	45.50 g	107.52 kg			取扱注意 前日解凍	↓ 焼く	
エッグケア		2.60 g	6.14 kg				170度 20分	
紙容器丸14		1.00 本	2363.00 本			前日までに数え	↓ 温度確認	
							数えて配缶	
[塩ゆでブロッコリー]								
ブロッコリー	○	52.00 g	122.88 Kg			ボイル→冷却	沸騰→塩→ブロッコリー	
塩 ボイル用		0.65 g	1.53 Kg				↓ 温度確認	
水		84.50 g	199.60 Kg				取上げ	
							↓	
							冷却	
							↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月22日 月曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[中華どんぶり(イカ)]								イカアレルギー ○人
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
なたね油		1.30 g	3.07 Kg				油・にんにく・生姜・豚肉・酒	
おろしニンニク	○	0.65 g	1.54 kg			開封時保存	↓ 炒める	
おろししょうが	○	0.65 g	1.54 kg			開封時保存	玉葱・にんじん	
豚モモ(脂身付き)	○	32.00 g	75.62 Kg		3×3×0.2センチ	取扱注意	↓	
料 理 酒		1.30 g	3.07 kg				とりガラ・水	
玉葱	○	32.00 g	80.44 Kg		1/4スライス		↓ 煮る あくをとる	
にんじん	○	20.00 g	48.73 Kg		短冊5ミリ		竹の子・きくらげ・キャベツ	
鶏からスープ		13.00 g	30.72 kg				↓ 煮る あくをとる	
水		32.00 g	75.62 Kg				いか・かまぼこ	
竹の子水煮いちょう切り	○	13.00 g	30.72 kg				↓ 煮る あくをとる	
きくらげ(スライス)		1.30 g	3.07 kg			異物確認→水戻し	調味料	
キャベツ	○	40.00 g	111.20 Kg		短冊1センチ		↓	
いか 短冊	○	13.00 g	40.95 Kg			取扱注意	水溶き片栗粉・チンゲン菜・ごま油	
カットかまぼこ	○	0.00 g	0.00 kg			取扱注意	↓ 温度確認	
中華スープ		1.00 g	2.36 kg				配缶	
本みりん		1.30 g	3.07 Kg					
うすくちしょうゆ		5.20 g	12.29 Kg				↓ 煮る あくをとる	
かたくり粉		3.90 g	9.22 Kg					
水		12.00 g	28.36 Kg					
カットチンゲンツァイ	○	20.00 g	47.26 Kg					
ごま油		1.00 g	2.36 Kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー ○人
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					
[きゅうりとわかめの酢の物]								
きゅうり	○	39.00 g	94.05 Kg		輪切り3ミリ	スチコン冷却	ごま乾煎り→温度確認→取上げ→冷却	
りょくとうもやし	○	26.00 g	63.33 Kg			水からボイル→冷却	調味料でタレ→温度確認→取上げ	
ふえるわかめ		1.30 g	3.07 kg			水戻し→異物確認	野菜スチコン	
食 酢		3.90 g	9.22 kg				↓ 温度確認	
うすくちしょうゆ		4.50 g	10.63 Kg				冷却	
三 温 糖		3.90 g	9.22 kg				↓ 温度確認	
いりごま(白)		2.60 g	6.14 kg				野菜とタレを和える	
							↓ 温度確認	
[ヨーグルト(コアア)]							配缶	乳アレルギー ○人
コアコア80g	○	1.00 個	2363.00 個			業者配送		ももゼリー

[手配表]

20●●年●月23日 火曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[チキンライス]								乳アレルギー
給食用精白米(強化米入り)		75.00 g	177.23 Kg				バター・鶏肉	○人
精 麦		8.00 g	18.90 kg				↓ 炒める	アレルギー用炊飯器 でご飯を炊く。
調理用 バター(無塩)		4.00 g	9.45 kg				たまねぎ	なたね油代替
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	○	23.40 g	55.29 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	26.00 g	65.36 Kg		みじん		にんじん	
にんじん	○	15.60 g	38.00 Kg		みじん		↓ 炒める	
食塩		0.10 g	0.24 Kg				調味料	
白こしょう		0.08 g	0.19 Kg				↓ 炒める	
コンソメ粉末500g		1.00 g	2.36 kg				グリーンピース	
ケチャップ		26.00 g	61.44 kg				↓ 温度確認	
グリーンピース	○	7.80 g	18.43 kg				取上げ→炊飯釜へ	
							※ごはんを混ぜ配缶	
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[野菜スープ]								
カットベーコン	○	13.00 g	30.72 kg			取扱注意	ベーコン・ワイン	
白ワイン		1.30 g	3.07 Kg				↓ 炒める	
玉葱	○	26.00 g	65.36 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		せん切り		↓ 炒める	
チキンブイヨン		19.50 g	46.08 kg				にんじん・キノコ・水	
水		65.00 g	153.60 Kg				↓ 煮る あくとり	
キャベツ	○	39.00 g	108.41 Kg		短冊1センチ		キャベツ・調味料	
食塩		0.60 g	1.42 Kg				↓	
白こしょう		0.03 g	0.07 Kg				小松菜	
うすくちしょうゆ		1.90 g	4.49 Kg				↓ 温度確認	
こまつな	○	19.50 g	54.21 Kg		カット2センチ		配缶	
[魚のマスタード焼]								
ホキ 60g	○	1.00 切	2363.00 切			取扱注意	調味料を混ぜる	
エッグケア		10.40 g	24.58 kg				ホキに調味料をからめる	
種入りマスタード		0.70 g	1.65 Kg				鉄板に並べて焼く	
							300度→200度 50% 13分	
							↓ 温度確認	
							数えて配缶	

[手配表]

20●●年●月24日 水曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ポテトサンド]								乳なしパン
基準パン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
							調味料を混ぜ合わせる→冷蔵庫	
きゅうり	○	13.00 g	31.36 Kg		輪切りスライス		野菜スチコン	
にんじん	○	10.40 g	25.33 Kg		短冊5ミリ		↓ 温度確認	
じゃがいも	○	45.50 g	119.47 Kg		角2センチ		冷却 温度確認	
エッグケア		13.00 g	30.72 kg				じゃがいもスチコン	
食塩		0.10 g	0.24 Kg				↓ 温度確認	
ブラックペッパーあらびき		0.03 g	0.07 Kg				つぶす(半分)	
[牛乳(中)]							↓	乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本				冷却 温度確認	○人
							①②③を和える。	
							↓ 温度確認	
							配缶	
[コーンポタージュ]								乳アレルギー
調理用 バター(無塩)		3.90 g	9.22 kg				ルウを作る	○人
はだか麦粉		3.90 g	9.22 Kg				25分→取上げ	
なたね油		0.60 g	1.42 Kg					
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	○	13.00 g	30.72 Kg			取扱注意	油・鶏肉	
カットベーコン	○	3.90 g	9.22 kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	32.50 g	81.69 Kg		1/4スライス		パージ	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
フレッシュしめじ	○	13.00 g	30.72 kg				たまねぎ	
カーネルコーン	○	13.00 g	30.72 Kg				↓	
水		52.00 g	122876.00 kg				にんじん・しめじ・コーン	
牛乳	○	52.00 g	122.88 Kg				↓	
クリームコーン缶		20.00 g	47.26 kg			開缶	水	
裏ごしコーン	○	20.00 g	47.26 kg			前日冷蔵	↓ あくをとる	
コンソメ粉末500g		0.60 g	1.42 kg				アレルギー分をとる。	
食塩		0.50 g	1.18 Kg				↓	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				牛乳・コーン缶・裏ごしコーン	
粉チーズ	○	1.30 g	3.07 kg				↓	
クリーム(乳脂肪)	○	2.60 g	6.14 Kg				調味	
パセリ	○	0.60 g	1.58 Kg		みじん		↓	
							チーズ・生クリーム	
							↓	
[ぶどうゼリー]							パセリ	
ぶどうゼリー	○	1.00 個	2363.00 個			業者配送	↓ 温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月25日 木曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[麦ごはん]								
給食用精白米(強化米入り)		100.00 g	236.30 Kg					
精 麦		10.00 g	23.63 kg					
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[豆腐とわかめのみそ汁]								
煮干 だし用		5.20 g	12.29 Kg				だしをとる	
水		130.00 g	307.19 Kg				↓	
煮干しだし		104.00 g	245.75 Kg				たまねぎ・にんじん・もやし・たけのこ	
玉葱	○	26.00 g	65.36 Kg		1/4スライス		↓	
にんじん	○	13.00 g	31.66 Kg		いちょう5ミリ		とうふ・油揚げ	
りょくとうもやし	○	26.00 g	63.33 Kg				↓	
竹の子水煮	○	13.00 g	30.72 kg		いちょう5ミリ		味噌	
木綿豆腐	○	32.50 g	76.80 Kg		角1センチ		↓	
冷凍油揚げカット	○	6.50 g	15.36 Kg				ワカメ	
麦みそ		12.50 g	29.54 Kg				↓ 温度確認	
カットわかめ		1.00 g	2.36 kg			水戻し→異物確認	配缶	
[きびなごの香味あげ]								
きびなごIQF	○	52.00 g	122.88 kg			取扱注意	きびなごにAで下味をつける。	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				↓	
料 理 酒		0.33 g	0.78 kg				かたくり粉をまぶし揚げる	
うすくちしょうゆ		1.95 g	4.61 Kg				180度→185度 2分40秒	
おろししょうが	○	1.00 g	2.36 kg			開封時保存	↓温度確認	
おろしニンニク	○	1.00 g	2.36 kg			開封時保存	配缶	
かたくり粉		12.00 g	28.36 Kg					
揚げ油		8.00 g	18.90 kg					
[きゅうりのゆかり和え]								
きゅうり	○	39.00 g	94.05 Kg		輪切り5ミリ		スチコン→冷却	
ゆかりごはん	○	0.33 g	0.78 kg			取扱注意	↓温度確認	
							ゆかりと和える	
							↓温度確認	
							配缶	

[手配表]

20●●年●月26日 金曜日

B献立(中学校)

合計	換算人
2363	2363

[行事等]

料理名/食品名	原材料 保存	1人分慮	使用量	業者	切り方	調理方法等	調理手順	アレルギー
[ツナパン]								乳なしパン
基準パン 70g	○	1.00 個	2363.00 個					○人
[牛乳(中)]								乳アレルギー
牛乳	○	1.00 本	2363.00 本					○人
[秋野菜のポトフ]								
かつお厚削り(だし)		3.00 g	7.09 Kg				だしをとる	
水		78.00 g	184.31 Kg					
なたね油		0.60 g	1.42 Kg				油・鶏肉	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	○	32.50 g	76.80 Kg			取扱注意	↓ 炒める	
玉葱	○	32.50 g	81.69 Kg		1/4スライス		たまねぎ	
にんじん	○	26.00 g	63.33 Kg		角1センチ		↓ 炒める	
だいこん	○	52.00 g	136.53 Kg		角2センチ		だし	
じゃがいも	○	26.00 g	68.27 Kg		角2センチ		↓ 煮る あくをとる	
さつまいも	○	26.00 g	68.27 Kg		角2センチ		にんじん・だいこん	
かつおだし		52.00 g	122.87 Kg				↓ 煮る あくをとる	
鶏肉入りだんご	○	26.00 g	61.44 kg			取扱注意	じゃがいも・さつまいも	
食塩		0.10 g	0.24 Kg				↓ 煮る あくをとる	
白こしょう		0.01 g	0.02 Kg				鶏肉団子	
うすくちしょうゆ		6.50 g	15.36 Kg				↓	
キャベツ	○	39.00 g	108.41 Kg		短冊1センチ		調味料	
インゲン(ホール)	○	6.50 g	15.36 kg		カット2センチ		↓	
							キャベツ	
							↓	
							インゲン	
							↓ 温度確認(鶏肉団子も)	
							配缶	
[きのことういんナーのソテ]								
オリーブ油		0.60 g	1.42 Kg				油・にんにく・たまねぎ	
おろしニンニク	○	0.60 g	1.42 kg			開封時保存	↓ 炒める	
玉葱	○	26.00 g	65.36 Kg		1/4スライス		しめじ・えのき・エリンギ	
フレッシュしめじ	○	13.00 g	30.72 kg				↓ 炒める	
えのきだけ	○	13.00 g	30.72 Kg				ウインナー	
エリンギ	○	10.40 g	26.70 Kg				↓ 炒める	
カットイナ- (5mm)	○	19.50 g	46.08 kg			取扱注意	コーン・調味料	
カーネルコーン	○	6.50 g	15.36 Kg				↓ 温度確認	
食塩		0.20 g	0.47 Kg				配缶	
白こしょう		0.02 g	0.05 Kg					
コンソメ粉末500g		0.20 g	0.47 kg					
[黒豆きなこクリーム]								乳アレルギー
黒豆きなこクリーム	○	1.00 個	2363.00 個			前日までクラス分け		○人
								リンゴジャム代替