

[ア レ ル ギ ー 室 手 配 表]

R7年度 11/11 火曜日

1/2ページ

浅羽学校給食センター

献立	バーガーパン →			手作り米粉パン			
学校名	クラス	氏名	配分量g	小計	合計	換算人数	
			60	1			
			120	3	5		
			120				
			120				
			120	1			
料理名／食品名	発注	1回分	使用量		確認	切り方	調理方法等
			人				
米粉			350 g				※オープンのタンクに
片栗粉			175 g				水を入れておく。
豆乳ヨーグルト			560 g				180℃に予熱しておく。
キャノーラ油			70 g				
砂糖			40 g				①ボウルに豆乳ヨーグルト、
塩			3.5 g				油、砂糖、塩を入れて
ベーキングパウダー			21 g				泡立て器で混ぜる。
			1220 g				②①に米粉と片栗粉を加えて
							よく混ぜる。
							③さらにベーキングパウダーを
120g×8	年中	60 g		小判3			加えて手早く混ぜる。
60g×4	小1	120 g		小判6			④型に計量しながら生地を流し
	小5	120 g					入れ、180℃のオープンで
	小6	120 g					20~25分焼く。
	中学	120 g					(スタート押したら、すぐに
	予備	60 g					仕上がりボタンを長押しして
		120 g					20分スチームする)
		120 g					⑤荒熱がとれたら横に切れ目を
		120 g					いれる。
	保存	60 g					焼きあがったらラップしておく
	検食	60 g					
		1200 g					

[ア レ ル ギ ー 室 手 配 表]

R7年度 11/11 火曜日

2/2ページ

浅羽学校給食センター

献 立	フィッシュフライ →			小麦→米粉に代替			
学校名	クラス	氏 名	配缶量	小 計	合 計	換算人数	
				1	1	5	
料理名／食品名	発注	一人分量	使用量		確認	切り方	調理方法等
			5 人				
ホキ切り身60g		1 切	5 切				
・食塩		0.02 g	0.10 g				・下味
・白こしょう		0.01 g	0.05 g				
・白ワイン		2.5 g	12.5 g				
小麦粉		5 g	g				
◎米粉		6 g	30 g				◎バッター液
◎大豆粉		0.25 g	1.25 g				
◎水		6 g	30 g				
パン粉		10 g	g				
米粉パン粉		15 g	75 g				※温度とれたら高温で
キャノーラ油（揚げ油）		適量					きつね色になるまで揚げる
中濃ソース		2 g	10 g				

[ア レ ル ギ 一 室 手 配 表]

R7年度 11/12 水曜日

浅羽学校給食センター

[ア レ ル ギ 一 室 手 配 表]

R7年度 11/13 木曜日

浅羽学校給食センター

[ア レ ル ギ ー 室 手 配 表]

R7年度 11/14 金曜日

浅羽学校給食センター

献 立	ソフトめん → 米粉の麵				
学校名	クラス	氏 名	小 計	合 計	換算人数
			190	1	1
				5	
料理名／食品名	発注	一人分量	使用量	確認	切り方
			人		
米粉の麵（うどん）		ゆで190 g			①お湯をたっぷり沸かし
サラダ油			大さじ1		サラダ油大さじ1入れる
★生麵なので前保存も取ってください					②沸騰したら麺を入れ、
★ゆであがり倍率約1.7倍					麺をほぐさずに入れて
					1分ゆでる(タイマー)
					③箸でゆっくりとほぐし
					ながら3分茹でる(タイマー)
					④ザルにあける

献 立	秋のチーズ焼き → チーズ→ドレッシングに代替					
学校名	クラス	氏 名	配缶量	小 計	合 計	換算人数
				1		
料理名／食品名	発注	一人分量	使用量	確認	切り方	調理方法等
			9人			
ワインナー		8 g	72 g			オーブンを210℃に予熱
れんこん		10 g	90 g			ボイル
さつまいも		30 g	270 g			蒸し器で蒸す
まいたけ		7 g	63 g			
粉チーズ		1 g	g			
食塩		0.08 g	0.72 g			①下準備した野菜類に
白こしょう		0.01 g	0.09 g			塩胡椒をし、カップに入れる
シュレットチーズ		8 g	g			②大豆粉とドレッシングを
大豆粉		0.2 g	1.8 g			混ぜ合わせ①の上にかける
ドレッシング		8 g	72 g			③210℃のオーブンで 10分焼く