

袋井学校給食センター

献立							
卵焼き →						鶏つくね	
配達時間	学校名	クラス	氏名	小計合計	換算人数		
				4		1個	
						1個	
						2個	
						2個	
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量 単位	使用量 単位	確認	切り方	調理方法等
				人			
国産プチとうふ			7.5	90.0 g		○] 500g 11/17納品
鶏モモ肉 皮付き ひき肉			37.0	450.0 g		○	
澱粉			2.0 g	24.0 g		○	
食塩			0.1 g	1.2 g		○	
キャノーラ油			0.5 g	6.0 g			[混ぜ合わせる 12個作る
根深ねぎ			5.0 g	60.0 g		みじん ●	
			g	g			
<タレ>			g <24人分>	g			○+●混ぜる→オープンで焼く
上白糖			2.4 g	57.6 g			
薄口醤油			2.8 g	67.2 g			配缶時タレをかける
澱粉			0.6 g	14.4 g			調整
水			4.0 g	96.0 g			調整
			g	g			とろみをつける前に味見
			g	g			
よ検保味 2 1 2 1			g	g			
			g	g			
			g	g			
			g	g			
			g	g			
			g	g			

献 立		バーガーパン				→				ごはん	
配送時間	学 校 名	ク ラ ス	氏 名	小 計	合 計	換算人数	米重量	ごはん量			
					5		52	120			
							49	113			
							88	202			
							97	223			
							105	242			
								899			
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量 単位	使用 量 単位		確認	切り方	調 理 方 法 等			
				人							
精白米			g	g				保	50		
			g	g				検	150		
			g	g				味	50		
			g	g				よ	242		
			g	g					492		
			g	g							
			g	g				合計	1391		
			g	g					4.18		
			g	g				4.5合炊く			
			g	g							

[アレルギー室手配表]

令和7年度 11月20日 木曜日

袋井学校給食センター

献立	かきたま汁				→	卵除去 豚肉追加		
配達時間	学校名	クラス	氏名	小計	合計	換算人数		
						10		
料理名／食品名		発注/もらう	一人分量 単位	使用量 単位		確認	切り方	調理方法等
				10人				150g
豚もも肉 小間			15.00 g	150 g				200g 11/20納品
A・国産ﾌﾞﾁとうふ 1kg			20.00 g	200.0 g				
たまねぎ			20.00 g	200.0 g			7mm	
にんじん			12.00 g	120.0 g			ｲﾅﾁ 4mm	
小松菜			15.00 g	150.0 g			1cm	
・濃口醤油 1.8L ﾎｯﾁｰﾝ			2.50 g	25.0 g				
・清酒（国産）2L			0.50 g	5.0 g				
・食塩 1kg			0.15 g	1.5 g				
・本みりん 1.8L			0.80 g	8.0 g				
・かつお厚削り 1kg			4.00 g	40.0 g			}	だし班から1000gもらう
・だし昆布（100g×2			0.30 g	3.0 g				
水			100.00 g	1000.0 g				
			g	g				
			g	g				
			g	g				
			g	g				