

「調理室手配表」

1 401

1572 7

「調理室手配表」

1, 401

1572.7

「調理室手配表」

1 376

1554 2

「調理室手配表」

1 374

1553 0

[調理室手配表]

	実人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	その他	換算食数
小学校	760	95	111	112	106	162	121				53		777.1
中学校	564	173	195	153				23			20		564.0
幼稚園	77	27	18	32									77.8

1,401

1572.7

2025年 11月 14日(金曜日) ※さつまいも笠原小2年収穫体験													
献立名 / 食品名	内容量 (g)	一人分量 (小学校)	使用量	発注量 (使用量)				業者	切り方	調理方法等			
				小学校	中学校	幼稚園	合計						
[ソフトめんR7]													
A ソフトめん60g							58 食	58 食					
A ソフトめん70g	161	1 食		196 食				196 食					
A ソフトめん80g	184	1 食		208 食				208 食					
A ソフトめん90g	207	1 食		356 食			19 食	375 食					
A ソフトめん110g						564 食		564 食					
[牛乳]													
A ★牛乳200cc(飲用)	206	1 本		760 本	564 本	77 本	1401 本						
[ミートソース]													
たまねぎ		45 g		41 Kg	39 Kg	3 Kg	83 Kg		みじん切り	①油、ニンニク、セロリ、玉葱を炒める			
・おろしにんにく 1kg		0.4 g		0.31 Kg	0.29 Kg	0.02 Kg	0.62 Kg			②肉、ワインを加え炒める。塩胡椒			
A 豚モモ肉 ひき肉		25 g		19 Kg	18 Kg	1 Kg	38 Kg			肉の油をとる			
A ・大豆ミート(ミンチ) 1kg		5 g		3.9 Kg	3.8 Kg	0.3 Kg	8 Kg			③肉の次に入れる(戻さずに使う)			
・オーブン油 750ml		1 g		0.78 Kg	0.73 Kg	0.06 Kg	1.57 Kg			④ニンジンを加える			
・赤ワイン 1.8L		2.5 g		1.94 Kg	1.83 Kg	0.14 Kg	3.91 Kg			⑤レンズ豆、水、ブイヨンを加え煮る			
・食塩 1kg		0.13 g		0.1 Kg	0.19 Kg	0.01 Kg	0.3 Kg			⑥トマト、その他調味料を加える			
・白こしょう 370g		0.01 g		0.01 Kg	0.02 Kg	Kg	0.03 Kg			最後に枝豆を加える			
にんじん		20 g		17 Kg	17 Kg	1 Kg	35 Kg		みじん切り				
セロリ(生)		3 g		3.5 Kg	3.3 Kg	0.2 Kg	7 Kg		みじん切り				
A ・むき枝豆(冷凍) 1kg		8 g		6 Kg	6 Kg	Kg	12 Kg						
・レンズ豆(乾燥) 1kg		6 g		5 Kg	4 Kg	Kg	9 Kg		戻す				
A ・トマトパルス5kg		18 g		2.9 袋	2.9 袋	0.2 袋	6 袋						
A ・トマトピューレ 3kg国産		9.55 g		2.5 袋	2.3 袋	0.2 袋	5 袋						
A ・トマトピューレ 1kg国産		0.65 g		0.5 袋	0.5 袋	袋	1 袋						
・ソテーオニオン50		5 g		4 Kg	3.8 Kg	0.2 Kg	8 Kg						
・国産トマトケチャップ 3kg		9.55 g		2.5 袋	2.3 袋	0.2 袋	5 袋						
・国産トマトケチャップ 1kg		0.65 g		0.5 袋	0.5 袋	袋	1 袋						
・コンソメ 1 kg		0.7 g		0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg						
・三温糖 1kg		1.9 g		1.48 Kg	1.39 Kg	0.11 Kg	2.98 Kg						
・中濃ソース 1.8L		1.9 g		1.48 Kg	1.39 Kg	0.11 Kg	2.98 Kg						
A ・大豆粉 1kg		0.6 g		0.47 Kg	0.44 Kg	0.03 Kg	0.94 Kg						
・食塩 1kg		0.08 g		0.06 Kg	0.11 Kg	0.01 Kg	0.18 Kg						
水		5 g		3.89 Kg	3.67 Kg	0.28 Kg	7.84 Kg						
[秋のチーズ焼き(カップ)]													
A ・無塩せきウイナ-Fe1cm		7 g		5.5 Kg	5.1 Kg	0.4 Kg	11 Kg						
れんこん		10 g		10 Kg	9 Kg	0.7 Kg	19.7 Kg		短冊	ボイル きのや6:30荷受			
A さつまいも		30.2 g		26 Kg	24 Kg	2 Kg	52 Kg		短冊	*スチーム7分後ホット3分で水分とばす			
まいたけ(生)大袋		7 g		6 Kg	6 Kg	0.4 Kg	12.4 Kg		短冊				
A ・粉チーズ 500g		1 g		2 袋	1 袋	袋	3 袋						
・食塩 1kg		0.08 g		0.06 Kg	0.06 Kg	Kg	0.12 Kg			①下準備した野菜類に粉チーズ 塩胡椒			
・白こしょう 370g		0.01 g		0.01 Kg	0.01 Kg	Kg	0.02 Kg			をまぶしカッピに入れる			
A ・シュレットチーズ 北海道Ca		8 g		7 Kg	6 Kg	1 Kg	14 Kg			②チーズ、大豆粉を合わせふりかけ			
A ・大豆粉 1kg		0.3 g		0.23 Kg	0.22 Kg	0.02 Kg	0.47 Kg			て焼く210°C 80/70 6:30			
・紙カップ(小判) 3号4500	1	1 個		196 個		58 個	254 個			3号 幼 - 小2			
・紙カップ(小判) 4号5000	1	1 個		564 個		19 個	583 個			4号 小3-6			
・紙カップ(小判) 6号4800					564 個		564 個						
[野菜サラダ]													
キャベツ		22 g		20 Kg	19 Kg	1.4 Kg	40.4 Kg		1cm	野菜は加熱冷却			
チンゲンサイ		12 g		11 Kg	10 Kg	1 Kg	22 Kg		1cm				
・ホールコーン(冷凍) 1kg		4 g		4 Kg	3 Kg	1 Kg	8 Kg						
・純米酢 1L		1.3 g		1 本	1 本	本	2 本			◎ドレッシングを作り和える			
・食塩 1kg		0.24 g		0.19 Kg	0.17 Kg	0.01 Kg	0.37 Kg			◎			
・白こしょう 15g		0.01 g		0.5 瓶	0.5 瓶	瓶	1 瓶			◎			
・上白糖 1kg		0.75 g		0.58 Kg	0.55 Kg	0.04 Kg	1.17 Kg			◎			
・キャノラ油 1.5kg		0.7 g		0.54 Kg	0.51 Kg	0.04 Kg	1.09 Kg			◎			