

令和 ○年

○月○日() 作業内容票

≪ B 献立 ≫ (4000 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	白ごはん	牛乳		
2	はもだしうどん			
3	はもだし			
4	高菜ひじき			
5	かぼすヨーグルト			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 〔はもだしうどん〕				
にんじん	8	9.6	34.4 kg	いちよう切り
たまねぎ	20	24	86 kg	スライス
干し椎茸(カット)	0.5	0.6	2.2 kg	水戻し→水洗い
小ねぎ	2.2	2.64	9.5 kg	小口切り
冷凍豊こうどん	40	48	172 kg	ほぐす程度にボイル
濃口しょうゆ	0.5	0.6	2.2 kg	
薄口しょうゆ	3.5	4.2	15.1 kg	
かつお節だしパック	1.5	1.8	6.5 kg	
水	85	102	366 kg	*温度確認
2 〔はもだし〕				
はも(すり身)	10	12	43 kg	流水解凍
酒	4	4.8	17.2 kg	
すりごま(白)	4	4.8	17.2 kg	
三温糖	1.8	2.16	7.7 kg	
薄口しょうゆ	2.5	3	10.8 kg	
濃口しょうゆ	1.5	1.8	6.5 kg	*温度確認
3 〔高菜ひじき〕				
刻みたかな漬	10	12	43 kg	塩気の確認
冷凍豊後水道産しらす干し	3	3.6	12.9 kg	ボイル
冷蔵ひじき	10	12	43 kg	
濃口しょうゆ	0.08	0.1	0.3 kg	
三温糖	1	1.2	4.3 kg	
酒	1.8	2.16	7.7 kg	
ごま油	0.3	0.36	1.3 kg	
米サラダ油	0.5	0.6	2.2 kg	*温度確認
4 〔かぼすヨーグルト〕				
かぼすソフトヨーグルト	1	1	4000 個	

令和 ○年

○月○日() 作業内容票

≪ B 献立 ≫ (4000 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名			
1	小型ミルクパン		
2	しょうゆラーメン(汁)		
3	めん		
4	いりこと大豆のごまがめ		
4	牛乳		

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [しょうゆラーメン(汁)]				
冷凍パラパラカット焼き豚	12	14.4	51.6 kg	
にんじん	10	12	43 kg	短冊切り
もやし	20	24	86 kg	
キャベツ	20	24	86 kg	ざく切り
小ねぎ	3	3.6	12.9 kg	小口切り
顆粒中華スープ	1.5	1.8	6.5 kg	
酒	1	1.2	4.3 kg	
冷凍チキンガラスープ	15	18	64.5 kg	前日午後冷蔵庫に移動
濃口しょうゆ	2.5	3	10.8 kg	
薄口しょうゆ	2	2.4	8.6 kg	
塩	0.1	0.12	0.4 kg	
洋こしょう	0.02	0.02	0.1 kg	出来上がり量 一人170mlに合わせる
水	95	114	409 kg	*温度確認
2 [めん]				
冷凍カットラーメン	50	60	215 kg	めん 事前解凍(冷蔵庫または流水) 半分にカット スチコン目安(℃ % 分)
ごま油	0.8	0.96	3.4 kg	非加熱扱い *温度確認
3 [いりこと大豆のごまがめ]				
ロースト大豆	6	7.2	25.8 kg	非加熱扱い
ミニフィッシュ	6	7.2	25.8 kg	非加熱扱い
三温糖	2.5	3	10.8 kg	よく加熱する *温度確認。
薄口しょうゆ	0.6	0.72	2.6 kg	
穀物酢	0.08	0.1	0.3 kg	
水	3	3.6	12.9 kg	
白ごま(いり)	0.5	0.6	2.2 kg	非加熱扱い *温度確認。

〇月〇日() 作業内容票
<< B 献立 >> (4000 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名			
1	小型ミルクパン		
2	ちゃんぽん(汁)		
3	めん		
4	黒糖豆		
4	牛乳		

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [ちゃんぽん(汁)]				
豚肉	12	14.4	51.6 kg	
酒	0.5	0.6	2.2 kg	
ごま油	0.3	0.36	1.3 kg	
塩	0.1	0.12	0.4 kg	
洋こしょう	0.02	0.02	0.1 kg	
にんじん	10	12	43 kg	短冊切り
たまねぎ	15	18	64.5 kg	スライス
キャベツ	20	24	86 kg	ざく切り
もやし	10	12	43 kg	
さつま揚げ	8	9.6	34.4 kg	短冊切り
干し椎茸(カット)	0.5	0.6	2.2 kg	
小ねぎ	3	3.6	12.9 kg	小口切り
顆粒中華スープ	1.2	1.44	5.2 kg	
冷凍白湯	5	6	21.5 kg	事前解凍(冷蔵庫または流水)
生おろししょうが	0.4	0.48	1.7 kg	
生おろしにんにく	0.3	0.36	1.3 kg	
薄口しょうゆ	3.5	4.2	15.1 kg	
濃口しょうゆ	1.2	1.44	5.2 kg	
水	85	102	366 kg	*温度確認
2 [めん]				めん 事前解凍(冷蔵庫または流水)
冷凍カットちゃんぽん	50	60	215 kg	半分にカット スチコン目安(℃ % 分)
米サラダ油	0.8	0.96	3.4 kg	非加熱扱い 加熱しためんにかからめる
				*温度確認
3 [黒糖豆]				
ロースト大豆	10	12	43 kg	非加熱扱い
黒砂糖	5	6	21.5 kg	よく加熱して溶かす
水	0.5	0.6	2.2 kg	*中心温度確認。(85℃ 90秒以上)
国産きなこ	0.65		2.8 kg	非加熱扱い 最後にまぶす
				*仕上がり温度確認。(85℃ 90秒以上)

令和 ○年

○月○日()

作業内容票

≪ B 献立 ≫

(4000 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	ミルクパン	牛乳		
2	とんこつ汁ビーフン			
3	かみかみナッツ			
4				

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [とんこつ汁ビーフン]				
豚肉	10	12	43 kg	炒めるときによくほぐす
たまねぎ	25	30	108 kg	スライス
にんじん	10	12	43 kg	短冊切り
キャベツ	15	18	64.5 kg	ざく切り
もやし	10	12	43 kg	最後に洗う(二次汚染注意)
干し椎茸(カット)	0.5	0.6	2.2 kg	水戻し→水洗い
冷凍カーネルコーン	5	6	21.5 kg	袋から出して水洗い
平麺ビーフン8cmカット	8.5	10.2	36.6 kg	タライで水戻し
小ねぎ	2.2	2.64	9.5 kg	小口切り
顆粒中華だし	1	1.2	4.3 kg	
生おろししょうが	0.3	0.36	1.3 kg	
生おろしにんにく	0.3	0.36	1.3 kg	
冷凍白湯	5	6	21.5 kg	流水解凍
薄口しょうゆ	4	4.8	17.2 kg	
濃口しょうゆ	1	1.2	4.3 kg	① 豚肉を生姜・にんにくと一緒によく炒める。
洋こしょう	0.05	0.06	0.2 kg	玉ねぎをよく炒め、人参を入れる。
米サラダ油	0.2	0.24	0.9 kg	干しいたけを入れ、キャベツはさっと
ごま油	0.3	0.36	1.3 kg	炒める。調味料を入れ煮込む。
水	85	102	366 kg	② コーンともやしを入れる。ビーフンを入れる。 仕上げに小ねぎとごま油を入れる。*温度確認
2 [かみかみナッツ]				スチコン目安(℃ % 分)
ロースト大豆	4	4.8	17.2 kg	非加熱扱い
かえりいりこ	3	3.6	12.9 kg	スチコン→*温度確認
アーモンドロースト(細切り)	4.3	5.16	18.5 kg	非加熱扱い
黒砂糖	0.3	0.36	1.3 kg	よく加熱する *温度確認
本みりん	0.8	0.96	3.4 kg	
濃口しょうゆ	0.1	0.12	0.4 kg	
水	1.2	1.44	5.2 kg	