

令和 ○年

○月○日()

作業内容票

《 A 献立 》 (3100 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名			
1	黒糖パン	牛乳	
2	千切り野菜のコンソメスープ		
3	手作りハンバーグ		
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 [千切り野菜のコンソスープ]				
冷凍ロースハム短冊	10		31 kg	
塩	0.03		0.1 kg	
洋こしょう	0.03		0.1 kg	
にんじん	10		31 kg	短冊切り
たまねぎ	35		109 kg	スライス
米サラダ油	0.15		0.5 kg	
じゃがいも	15		46.5 kg	短冊切り
キャベツ	15		46.5 kg	ざく切り
たけのこ水煮(千切り)	10		31 kg	
乾燥パセリ缶	0.03		0.1 kg	
顆粒コンソメ	1		3.1 kg	
薄口しょうゆ	4		12.4 kg	
水	80		248 kg	*温度確認
2 [手作りハンバーグ]				
牛ひき肉	24		74.4 kg	スチコン目安(℃ % 分)
豚ひき肉	24		74.4 kg	*ひき肉⇒取扱注意
たまねぎ	20		62 kg	みじん切り
パン粉	6.3		19.5 kg	
牛乳	12		37.2 kg	
凍結全卵	12		37.2 kg	事前解凍(冷蔵庫または流水)
塩	0.3		0.9 kg	
洋こしょう	0.02		0.1 kg	*温度確認
トマトケチャップ	8		24.8 kg	ソース 釜で加熱。 *温度確認 容器に配缶後、上からかける
ウスターソース	2		6.2 kg	
三温糖	1		3.1 kg	
赤ワイン	1		3.1 kg	
水	1		3.1 kg	
切り方(1プレート当たり)				① たまねぎをスチコンで加熱する
幼稚園	5×8=40カット			② 牛乳にパン粉を浸しておく
小学校	4×8=32カット			③ 牛ひき肉、豚ひき肉、凍結全卵、①、②、塩、洋こしょうを肉用容器に入れ、よくこねる
中学校	4×6=24カット			④ ホテルパンにオープンシートを敷き、2～3cm程度の厚さになるように生地を敷きつめ、焼く
				⑤ 切り分けて、配缶。ソースをかける

〇月〇日() 作業内容票
《 A献立 》 (3100 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名			
1	チキンライス	牛乳	
2	冬野菜のスープ		
3	手作りほうれん草オムレツ		
4	国産りんごのタルト		

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [冬野菜のスープ]				
冷凍学給用スティックベーコン	10		31 kg	
にんじん	10		31 kg	いちよう切り
たまねぎ	25		77.5 kg	スライス
はくさい	25		77.5 kg	ざく切り
だいこん	15		46.5 kg	いちよう切り
冷凍ほぐしエノキ	8		24.8 kg	袋から出して水洗い
白ねぎ	5		15.5 kg	1～1.5cm長さ
顆粒コンソメ	1		3.1 kg	
薄口しょうゆ	3.5		10.9 kg	
濃口しょうゆ	2		6.2 kg	
洋こしょう	0.02		0.1 kg	
水	85		264 kg	※温度確認
米サラダ油	0.15		0.5 kg	
2 [手作りほうれん草オムレツ]				スチコン目安(℃ % 分)
凍結全卵	40		124 kg	事前解凍(冷蔵庫または流水)
牛乳	10		31 kg	
冷凍ほうれん草	20		62 kg	
シュレッドチーズ	10		31 kg	
塩	0.17		0.5 kg	
洋こしょう	0.02		0.1 kg	*温度確認
トマトケチャップ	5		15.5 kg	非加熱扱 ☐ 容器に配缶後、上からかける
	切り方(1プレート当たり)			① 凍結全卵、冷凍ほうれん草、シュレッド
	幼稚園 5×8=40カット			チーズ、塩、こしょうを混ぜ合わせる
	小学校 4×8=32カット			② ホテルパンに2～3cm程度の厚さに
	中学校 4×6=24カット			なるように流し入れ、焼く
				③ 切り分けて、配缶。ケチャップをかける
3 [国産りんごのタルト]				
冷凍国産りんごのタルト 35	1		3100 個	

令和 ○年

○月○日()

作業内容票

《 A 献立 》

(3100 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	パンプキンパン	牛乳		
2	白菜スープ			
3	マカロニグラタン			
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 [白菜スープ]				
冷凍カットベーコン	8		24.8 kg	流水解凍
にんじん	10		31 kg	いちょう
たまねぎ	20		62 kg	スライス
はくさい	25		77.5 kg	ざく切り
干し椎茸(カット)	0.3		0.9 kg	
小ねぎ	3		9.3 kg	小口切り
マロニー	5		15.5 kg	タライで水戻し
顆粒中華だし	1.2		3.7 kg	
塩	0.1		0.3 kg	
洋こしょう	0.03		0.1 kg	
薄口しょうゆ	4		12.4 kg	
酒	1		3.1 kg	
米サラダ油	0.3		0.9 kg	
水	115		357 kg	*温度確認
2 [マカロニグラタン]				
マカロニエルボ	8		24.8 kg	スチコン目安(℃ % 分)
鶏肉	10		31 kg	ボイル12分
玉ねぎ	20		62 kg	縦横半分にしてスライス
冷凍ほぐししめじ	10		31 kg	
調理用牛乳	25		77.5 kg	
ベシャメルソース	8		24.8 kg	牛乳に溶いておく
塩	0.15		0.5 kg	
洋こしょう	0.02		0.1 kg	
白ワイン	1		3.1 kg	鶏肉に振りかけておく
水	4		12.4 kg	
米サラダ油	0.3		0.9 kg	
シュレッドチーズ	10		31 kg	混ぜて①の上からかける
パン粉	0.8		2.5 kg	
乾燥パセリ	0.06		0.2 kg	
紙カップ			3100 個	*温度確認
				① マカロニを茹でておく。
				② 鶏肉を炒め火が通ったら、玉ねぎを入れよく炒める。しめじもさっと炒め、調味料を入れる。マカロニを入れ、少し煮込む。→④

令和 ○年

○月○日()

作業内容票

≪ A 献立 ≫

(3100 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	白ごはん	牛乳		
2	だいこんのみそ汁			
3	とり天			
3	手作りかぼすゼリー			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [大根の味噌汁]				
人参	5		15.5 kg	いちょう
玉葱	15		46.5 kg	短冊
大根	40		124 kg	いちょう
油揚げ	3		9.3 kg	短冊
豆腐	20		62 kg	□□□□
味ーねぎ	3		9.3 kg	小口
おいしいこめみそ	6.6		20.5 kg	
味噌	4.4		13.6 kg	
煮干しだしパック	2.5		7.8 kg	
水	120		372 kg	※温度確認
2 [とり天]				
鶏むね角切(下味付き)	60		186 kg	前日冷蔵庫解凍
天ぷら粉	5		15.5 kg	
水	4.5		14 kg	
米油	6		18.6 kg	
3 [手作りかぼすゼリー]				
かぼす果汁	6		18.6 kg	①カップをトレーに並べておく
水	57		177 kg	砂糖とアイデアゼリーの素を混ぜておく
上白糖	7		21.7 kg	②水を沸騰させ、①ゼリーの素を入れる
アイデアゼリーの素	3		9.3 kg	※温度確認
丸カップ60CC	1		3100 個	③かぼす果汁をまぜて、火を切る
				④カップに注いで冷却 (常温で固まりだす)
				→冷却後、数えて配缶 ※衛生注意
紙スプーン	1		3100 個	(クラス仕分け)

○月○日() 作業内容票

≪ A 献立 ≫ (3100 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名			
1	白ごはん	牛乳	
2	冠地どりのすき焼き		
3	手作りふりかけ		
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 [冠地どりのすき焼き]				
冠地鶏(角切)	35		109 kg	(炒めるときによくほぐす)
生おろししょうが	0.2		0.6 kg	
米サラダ油	0.5		1.6 kg	
にんじん	10		31 kg	いちよう切り
はくさい	30		93 kg	ざく切り
だいこん	25		77.5 kg	いちよう切り
白ねぎ	4		12.4 kg	1cm長さ
冷凍さがきごぼう	12		37.2 kg	袋から出して水洗い
冷凍ほぐしエノキ	8		24.8 kg	袋から出して水洗い
糸こんにゃく	15		46.5 kg	(長いときはカット)
冷凍焼き豆腐	30		93 kg	1.5～2cm角切り→ボイル
マロニー	5		15.5 kg	タライで水戻し
濃口しょうゆ	7		21.7 kg	
三温糖	3.5		10.9 kg	
酒	1.2		3.7 kg	
水	8		24.8 kg	*温度確認
2 [手作りふりかけ]				
豊後水道産ちりめん	4.8		14.9 kg	ボイル ①ちりめんをボイルする。
白ごま(いり)	1		3.1 kg	非加熱扱 ②ちりめんと調味料を加えて
かつお節(糸がき)	1		3.1 kg	非加熱扱 炒める。 (温度確認)
塩ふき昆布	0.7		2.2 kg	非加熱扱 ③ごま・かつお節・塩ふき昆布を
濃口しょうゆ	0.7		2.2 kg	加える。
本みりん	1.3		4 kg	
穀物酢	1.2		3.7 kg	
三温糖	1.44		4.5 kg	*温度確認