令和〇年

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	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			
	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		24.8 kg	いちよう切り
たまねぎ	20		62 kg	スライス
干し椎茸(カット)	0.5		1.6 kg	水戻し→水洗い
小ねぎ	2.2		6.8 kg	小口切り
冷凍豊っこうどん	40		124 kg	ほぐす程度にボイル
濃口しょうゆ	0.5		1.6 kg	
薄口しょうゆ	3.5		10.9 kg	
かつお節だしパック	1.5		4.7 kg	
水	85		264 kg	*温度確認
2 [はもだし]				
はも(すり身)	10		31 kg	流水解凍
酒	4		12.4 kg	} すり身とごまを調味料で炒る *容器があれば別配缶
すりごま(白)	4		12.4 kg	
三温糖	1.8		5.6 kg	
薄口しょうゆ	2.5		7.8 kg	
濃口しょうゆ	1.5		4.7 kg	*温度確認
3 [高菜ひじき]				
刻みたかな漬	10		31 kg	塩気の確認
冷凍豊後水道産しらす干し	3		9.3 kg	ボイル
冷蔵ひじき	10		31 kg	
濃口しょうゆ	0.08		0.2 kg	
三温糖	1		3.1 kg	
酒	1.8		5.6 kg	
ごま油	0.3		0.9 kg	
米サラダ油	0.5		1.6 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	70	1	3100 個	

回覧	場長	栄養士

〇月〇日() 作業内容票

《 A 献立 》 (3100 人)

【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らめ		
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		37.2 kg	
にんじん	10		31 kg	短冊切り
もやし	20		62 kg	
キャベツ	20		62 kg	ざく切り
小ねぎ	3		9.3 kg	小口切り
顆粒中華スープ	1.5		4.7 kg	
酒	1		3.1 kg	
冷凍チキンガラスープ	15		46.5 kg	前日午後冷蔵庫に移動
濃口しょうゆ	2.5		7.8 kg	
薄口しょうゆ	2		6.2 kg	
塩	0.1		0.3 kg	
洋こしょう	0.02		0.1 kg	出来上がり量 一人170mlに合わせる
水	95		295 kg	*温度確認
2 [めん]				めん 事前解凍(冷蔵庫または流水)
冷凍カットラーメン	50		155 kg	半分にカット スチコン目安(℃ % 分)
ごま油	0.8		2.5 kg	非加熱扱い *温度確認
3 [いりこと大豆のごまがらめ]				
ロースト大豆	6		18.6 kg	非加熱扱い
ミニツシ	6		18.6 kg	非加熱扱い
三温糖	2.5		7.8 kg	} よく加熱する *温度確認。
薄口しょうゆ	0.6		1.9 kg	
穀物酢	0.08		0.2 kg	
水	3		9.3 kg	*温度確認。
白ごま(いり)	0.5		1.6 kg	非加熱扱い *温度確認。

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	小型ミルクパン		
2	ちゃんぽん(汁)		
3	めん		
4	黒糖豆		
	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	37.2 kg	
酒	0.5	0.6	1.6 kg	
ごま油	0.3	0.36	0.9 kg	
塩	0.1	0.12	0.3 kg	
洋こしょう	0.02	0.02	0.1 kg	
にんじん	10	12	31 kg	短冊切り
たまねぎ	15	18	46.5 kg	スライス
キャベツ	20	24	62 kg	ざく切り
もやし	10	12	31 kg	
さつま揚げ	8	9.6	24.8 kg	短冊切り
干し椎茸(カット)	0.5	0.6	1.6 kg	
小ねぎ	3	3.6	9.3 kg	小口切り
顆粒中華スープ	1.2	1.44	3.7 kg	
冷凍白湯	5	6	15.5 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	1.2 kg	
生おろしにんにく	0.3	0.36	0.9 kg	
薄口しょうゆ	3.5	4.2	10.9 kg	
濃口しょうゆ	1.2	1.44	3.7 kg	
水	85	102	264 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	155 kg	半分にカット スチコン目安(°C % 分)
米サラダ油	0.8	0.96	2.5 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	31 kg	非加熱扱い
黒砂糖	5	6	15.5 kg	よく加熱して溶かす
水	0.5	0.6	1.6 kg	*中心温度確認。(85°C 90秒以上)
国産きなこ	0.65		2 kg	非加熱扱い 最後にまぶす
				*仕上がり温度確認。(85°C 90秒以上)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	ミルクパン とんこつ汁ビーフン	牛乳		
2	かみかみナッツ			
3				
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		31 kg	炒めるときによくほぐす
たまねぎ	25		77.5 kg	スライス
にんじん	10		31 kg	短冊切り
キャベツ	15		46.5 kg	ざく切り
もやし	10		31 kg	最後に洗う(二次汚染注意)
干し椎茸(カット)	0.5		1.6 kg	水戻し→水洗い
冷凍カーネルコーン	5		15.5 kg	袋から出して水洗い
平麺ビーフン8cmカット	8.5		26.4 kg	タライで水戻し
小ねぎ	2.2		6.8 kg	小口切り
顆粒中華だし	1		3.1 kg	
生おろししょうが	0.3		0.9 kg	
生おろしにんにく	0.3		0.9 kg	
冷凍白湯	5		15.5 kg	流水解凍
薄口しょうゆ	4		12.4 kg	
濃口しょうゆ	1		3.1 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		0.2 kg	玉ねぎをよく炒め、人参を入れる。
米サラダ油	0.2		0.6 kg	干しいたけを入れ、キャベツはさっと
ごま油	0.3		0.9 kg	炒める。調味料を入れ煮込む。
水	85		264 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		12.4 kg	非加熱扱い
かえりいりこ	3		9.3 kg	スチコン→*温度確認
アーモンドロースト(細切り)	4.3		13.3 kg	非加熱扱い
黒砂糖	0.3		0.9 kg	よく加熱する *温度確認
本みりん	0.8		2.5 kg	
濃口しょうゆ	0.1		0.3 kg	
水	1.2		3.7 kg	