

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	ゆきち手作りカレー			
3	グリーンサラダ			
4	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 [ゆきち手作りカレー(丼がラス)]				
牛肉(並)スライス	20	24	62 kg	
にんじん	15	18	46.5 kg	いちょう切り
たまねぎ	45	54	140 kg	スライス
米サラダ油	1.5	1.8	4.7 kg	
白ねぎ	3	3.6	9.3 kg	みじん切り
生おろししょうが	1.2	1.44	3.7 kg	
生おろしにんにく	1.2	1.44	3.7 kg	
冷凍チキンガラスープ	10	12	31 kg	
水	75	90	233 kg	*水は出来上がり量の様子をみながら入れる。
カレー粉	1.5	1.8	4.7 kg	
薄力粉(1等)	5	6	15.5 kg	サラダ油・にんにく・生姜・白ねぎを入れ、牛肉・
顆粒コンソメ	1.5	1.8	4.7 kg	玉葱・人参を炒める。タライにカレー粉・小麦粉・
塩	0.05	0.06	0.2 kg	水でカレールウの素を作り、ダマが出ないように
濃口しょうゆ	0.8	0.96	2.5 kg	一度こしておく。がらスープ・コンソメ・トマトケ
ウスターソース	2	2.4	6.2 kg	チャップ・ウスターソースで調味し、かぼちゃ
りんごピューレ(1kg)	2	2.4	6.2 kg	ペーストと椎茸粉末を入れ、濃口醤油・塩で味を
トマトケチャップ	2	2.4	6.2 kg	整える。カレールウの素を流し入れ、最後にりん
冷凍かぼちゃペースト	2	2.4	6.2 kg	ごピューレを入れる。
干し椎茸(粉末)	0.3	0.36	0.9 kg	*温度確認
2 [グリーンサラダ]				
きゅうり	25	30	77.5 kg	5mm輪切り 野菜を茹でる(温度確認)
キャベツ	20	24	62 kg	ざく切り →冷却(温度確認)
冷凍枝豆むき実	5	6	15.5 kg	袋からあけて水洗い
塩(ゆで塩)	0.1	0.12	0.3 kg	→衛生に注意して和える
シーチキン(ツナ)	5	6	15.5 kg	非加熱扱い
ドレッシングイタリアン	7	8.4	21.7 kg	非加熱扱い
[かぼすゼリー]				
かぼすゼリー	40	1	1	3100 個

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	白ごはん	牛乳	
2	ゆきち手作りカレー		
3	中津産はもとごぼうのから揚げ		
4	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 [ゆきち手作りカレー(丼ガラスー)]				
牛肉(並)スライス	20	24	86 Kg	
にんじん	15	18	64.5 Kg	いちよう切り
たまねぎ	45	54	194 Kg	スライス
米サラダ油	1.5	1.8	6.5 Kg	
白ねぎ	3	3.6	12.9 Kg	みじん切り
生おろししょうが	1.2	1.44	5.2 Kg	
生おろしにんにく	1.2	1.44	5.2 Kg	
冷凍チキンガラスープ	10	12	43 Kg	
水	75	90	323 Kg	*水は出来上がり量の様子をみながら入れる。
カレー粉	1.5	1.8	6.5 Kg	
薄力粉(1等)	5	6	21.5 Kg	サラダ油・にんにく・生姜・白ねぎを入れ、牛肉・
顆粒コンソメ	1.5	1.8	6.5 Kg	玉葱・人参を炒める。タライにカレー粉・小麦粉・
塩	0.05	0.06	0.2 Kg	水でカレールウの素を作り、ダマが出ないように
濃口しょうゆ	0.8	0.96	3.4 Kg	一度こしておく。がらスープ・コンソメ・トマトケ
ウスターソース	2	2.4	8.6 Kg	チャップ・ウスターソースで調味し、かぼちゃ
りんごピューレ(1kg)	2	2.4	8.6 Kg	ペーストと椎茸粉末を入れ、濃口醤油・塩で味を
トマトケチャップ	2	2.4	8.6 袋	整える。カレールウの素を流し入れ、最後にりん
冷凍かぼちゃペースト	2	2.4	8.6 Kg	ごピューレを入れる。
干し椎茸(粉末)	0.3	0.36	1.3 Kg	*温度確認
2 はも短冊	25	30	108 Kg	揚:175・175・175℃ 4分
塩	0.2	0.24	0.9 Kg	*中心温度確認(85℃ 90秒以上)
洋こしょう	0.01	0.01	0 Kg	1個=6g程度の短冊(5個で33g)
澱粉	3	3.6	12.9 Kg	*はも短冊に塩・こしょう・でん粉をまぶし、揚
米油	2	2.4	8.6 缶	げる。
ごぼう(ささがき)	10	12	43 Kg	*ごぼうは、澱粉をつけて揚げた後、塩をふる。
澱粉	1.5	1.8	6.5 Kg	
塩	0.01	0.01	0 Kg	
米油	1	1.2	4.3 缶	
[かぼすゼリー]				
かぼすゼリー	40 1	1	4000 個	