

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	千切り野菜のコンソメスープ		
3	手作りハンバーグ		
4	添えブロッコリー		
4	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 [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	切り方(1プレート当たり)
牛乳	12		37.2 kg	幼稚園 5×8=40カット
凍結全卵	12		37.2 kg	小学校 4×8=32カット
塩	0.3		0.9 kg	事前解凍 中学校 4×6=24カット
洋こしょう	0.02		0.1 kg	(冷蔵庫または流水)
トマトケチャップ	8		24.8 kg	*温度確認
ウスターソース	2		6.2 kg	ソース
三温糖	1		3.1 kg	釜で加熱。 *温度確認
赤ワイン	1		3.1 kg	容器に配缶後、上からかける
水	1		3.1 kg	たまねぎをスチコンで加熱する
3 [添えブロッコリー]				
冷凍ブロッコリー	25		77.5 kg	② 牛乳にパン粉を浸しておく
塩(ゆで塩)				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
4 [ヨーグルト]				
ヨーグルト	1		3100 個	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
<< B 献立 >> (4000 人)

回覧	場長	栄養士

【中止・変更】

献立名				
1	小型コップペン	牛乳		
2	焼きそば			
3	黒糖豆			
4	梨			

材料名	分量		総使用量	切り方・処理等
	小1人分	中1人分		
1 [焼きそば]				
冷凍中華麺	50	60	215 kg	スチコン目安(℃ % 分)
豚肉	12	14	52 kg	
冷凍いか短冊	8	10	34 kg	袋から出してボイル
たまねぎ	23	28	99 kg	スライス
キャベツ	40	48	172 kg	ざく切り
にんじん	12	14	52 kg	短冊切り
さつまあげ	8	9.6	34 kg	短冊切り
もやし	20	24	86 kg	
小ねぎ	4	4.8	17 kg	小口切り
焼きそばソース	10	12	43 kg	*麺と具材それぞれ温度を上げてから
ウスターソース	3	3.6	12.9 kg	合わせる。
料理酒	1	1.2	4.3 kg	
塩	0.1	0.12	0.4 kg	
米サラダ油	0.3	0.36	1.3 kg	※温度確認
2 [黒糖豆]				
ロースト大豆	10	12	43 kg	非加熱扱
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	*温度確認
国産きな粉	0.7	0.78	2.8 kg	非加熱扱
3 [梨]				
梨(豊水)	0.25	0.25	1000 個	
三温糖(つけ水用)				*水5リットルに三温糖30g 0.6%砂糖水

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	いちょう切り
玉葱	15		46.5 kg	短冊切り
大根	40		124 kg	いちょう切り
油揚げ	3		9.3 kg	短冊切り
豆腐	20		62 kg	□□□□
小ねぎ	3		9.3 kg	小口切り
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

≪ 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	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]				めん 事前解凍(冷蔵庫または流水)
冷凍カットラーメン	50	60	215 kg	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らめ]				
ロースト大豆	6	7.2	25.8 kg	非加熱扱い
かえりいりこ	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。