

〔調理室手配表〕

大住小学校 米飯メニュー

										学校長		栄養教諭・栄養士		調理主任・業務責任者		
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	
人数	51	46	51	42	48	43	0	0	0	0	0	4	10	5	300	
料理名／食品名				内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調理方法等		
〔牛乳〕																
A 牛乳						1.00 本		300.00 本		300.00 本		メグ		クラスごとに並べる<搬出>11:50		
〔ごはん〕																
米飯（強化米0.03%）						80.00 g		24.00 Kg		24.00 Kg		政府		水 L、米 kgを 釜で炊く		
														<配缶> 11：20		
〔厚揚げの味噌炒め〕																
A 豚肉						20.00 g		6.00 Kg		6.00 Kg		井上		豚肉はしょうゆ、酒で下味を		
A こいくちしょうゆ						1.40 g		0.42 Kg		0.23 本		生研		つけておく		
酒						0.80 g		0.24 Kg		0.13 本		給食会		油を熱し、にんにく、しょうが		
しょうが						1.00 g		0.38 Kg		400.00 g		サン田	みじん切り	を炒め、豚肉を加えて炒める		
にんにく(国産)						0.10 g		30.00 g		80.00 g		サン田	みじん切り	人参、玉葱、干し椎茸、厚揚げ		
油						0.50 g		0.15 Kg		0.11 本		生研		を入れる		
A 冷厚揚げ						65.00 g		19.50 Kg		20.00 Kg		生研	解凍	調味料を合わせ味付けする		
玉葱						50.00 g		15.96 Kg		16.00 Kg		サン田	くし形切り	さやいんげんを入れる		
にんじん						15.00 g		5.00 Kg		5.00 Kg		サン田	いちよう			
冷さやいんげん(カット)						8.00 g		2.40 Kg		2.50 Kg		給食会	解凍			
干し椎茸						1.30 g		0.49 Kg		0.50 Kg		給食会	戻す/細切			
三温糖						1.50 g		0.45 Kg		0.45 Kg		生研				
A 赤みそ						5.20 g		1.56 Kg		1.56 Kg		生研				
酒						2.60 g		0.78 Kg		0.43 本		給食会				
本みりん						2.30 g		0.69 Kg		0.38 本		給食会				
A こいくちしょうゆ						1.00 g		0.30 Kg		0.16 本		生研				
トウバンジャン						0.04 g		12.00 g		20.00 g		在庫		<配缶> 11：45		
A テンメンジャン						0.65 g		195.00 g		200.00 g		生研				
〔磯香和え(ほうれん草)〕																
ほうれんそう						20.00 g		6.67 Kg		7.00 Kg		サン田	2～3cm	野菜をそれぞれゆで、流水で		
キャベツ						30.00 g		10.59 Kg		11.00 Kg		サン田	細切り	冷却後、水気を切る		
刻みのり						0.40 g		120.00 g		120.00 g		生研		調味料、刻みのりと和える		
A こいくちしょうゆ						1.50 g		0.45 Kg		0.25 本		生研				
上白糖						0.10 g		0.03 Kg		0.03 Kg		生研		<配缶> 11：35		
〔くだもの(かき)〕																
かき L						0.25 個		75.00 個		77.00 個		サン田	4等分	皮をむいて、芯を取る		
														1人 1／4個		
														<配缶> 10：30		

〔調理室手配表〕										学校長			栄養教諭・栄養士		調理主任・業務責任者	
大住小学校　パンメニュー																
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	
人数	51	46	51	42	48	43	0	0	0	0	0	4	10	5	300	
料理名／食品名				内容量 g		一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調理方法等		
[牛乳]																
A 牛乳						1.00 本		300.00 本		396.00 本		メグ		クラスごとに並べる<搬出>11:50		
[黒糖パン]																
A 黒糖パン				50.00		1.00 個		97.00 個		113.00 個		木村屋		パンを並べて、パン缶に入れる。		
A 黒糖パン				60.00		1.00 個		93.00 個		121.00 個		木村屋				
A 黒糖パン				70.00		1.00 個		110.00 個		168.00 個		木村屋				
														<配缶> 8：20		
[かぶのクリームシチュー]																
ポークウインナー（5mmカット				20.00 g		6.00 Kg		6.00 Kg		給食会		解凍	<ルウ>			
油				0.30 g		0.09 Kg		0.06 本		生研			溶かしたバターに小麦粉を入れ			
しめじ				10.00 g		3.33 Kg		3.50 Kg		東屋		小房分け	加熱し、お湯で溶いた脱脂粉乳を			
はくさい				30.00 g		9.57 Kg		10.00 Kg		東屋		1.5cm	少しずつ加える。			
かぶ（葉なし）				30.00 g		9.89 Kg		10.00 Kg		東屋		角切り/2cm				
かぶの葉				10.00 g		3.30 Kg		3.50 Kg		東屋		1cm/下茹				
玉葱				30.00 g		9.57 Kg		10.00 Kg		東屋		うす切り	<シチュー>			
にんじん				10.00 g		3.33 Kg		3.50 Kg		東屋		いちよう	熱した油でウインナーを炒める。			
A 有塩バター				4.00 g		1.20 Kg		1.20 Kg		生研			人参・玉葱・はくさいを加える。			
A 薄力粉				4.00 g		1.20 Kg		2.00 袋		生研			チキンスープ、水を加える。			
A 脱脂粉乳				4.00 g		1.20 Kg		3.00 袋		給食会			しめじ・かぶを加える。			
水（ルウ）				20.00 g		6.00 Kg		6.00 Kg		なし			塩・こしょうで味をととのえる。			
A 粉チーズ				3.00 g		0.90 Kg		2.00 袋		生研			ルウ・粉チーズを入れる。			
食塩				0.60 g		0.18 Kg		0.18 Kg		生研			かぶの葉を加える。			
こしょう				0.02 g		6.00 g		0.02 袋		生研						
A チキンスープ				10.00 g		3.00 Kg		3.00 Kg		給食会		解凍				
水				30.00 g		9.00 Kg		9.00 Kg		なし			<配缶> 11：45			
[りんごとキャベツのサラダ]																
A りんご				15.00 g		5.30 Kg		5.50 Kg		生研		いちよう	りんごは切った後、塩水に			
キャベツ				35.00 g		12.35 Kg		13.00 Kg		東屋		2.0cm	つけておく。			
油				1.00 g		0.30 Kg		0.22 本		生研			キャベツ・りんごを			
A りんご酢				2.20 g		0.66 Kg		0.60 Kg		生研			ゆでる。			
上白糖				0.40 g		0.12 Kg		0.12 Kg		生研			流水で冷却後、水気をきる。			
食塩				0.20 g		0.06 Kg		0.06 Kg		生研			調味料を合わせ、			
こしょう				0.02 g		0.01 Kg		0.01 袋		生研			野菜・りんごとあえる。			
A うすくちしょうゆ				1.20 g		0.36 Kg		0.20 本		生研			<配缶> 11：30			

[調理室手配表]

三山木小学校 米飯メニュー

[調理室手配表]										学校長			栄養教諭・栄養士		調理主任・業務責任者	
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	
人数	135	133	123	121	89	71	0	5	0	0	2	0	13	8	700	
料理名／食品名				内容量 g	一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調理方法等			
[牛乳]																
A 牛乳					1.00 本		700.00 本		700.00 本		メグ		クラスごとに並べる<搬出>11:50			
[ごはん]																
米飯（強化米0.03%）					80.00 g		56.00 Kg		56.00 Kg		政府		水 L、米 kgを 釜で炊く			
													<配缶> 11：00			
[厚揚げの味噌炒め]																
A 豚肉					20.00 g		14.00 Kg		14.00 Kg		伊藤ハ		豚肉はしょうゆ、酒で下味を			
A こいくちしょうゆ					1.40 g		0.98 Kg		0.54 本		生研		つけておく			
酒					0.80 g		0.56 Kg		0.31 本		生研		油を熱し、にんにく、しょうがを			
しょうが					1.00 g		0.88 Kg		0.90 Kg		まきむ	みじん切り	炒め、豚肉を加えて炒める			
にんにく(国産)					0.10 g		70.00 g		0.12 Kg		まきむ	みじん切り	人参、玉葱、干し椎茸、厚揚げを			
油					0.50 g		0.35 Kg		0.25 本		生研		入れる			
A 冷厚揚げ					65.00 g		45.50 Kg		46.00 Kg		生研	解凍	調味料を合わせ味付けする			
玉葱					50.00 g		37.23 Kg		38.00 Kg		まきむ	くし形切り	さやいんげんを入れる			
にんじん					15.00 g		11.67 Kg		12.00 Kg		まきむ	いちよう				
冷さやいんげん(カット)					8.00 g		5.60 Kg		6.00 Kg		給食会	解凍				
干し椎茸					1.30 g		1.14 Kg		1.20 Kg		生研	戻す/細切				
三温糖					1.50 g		1.05 Kg		1.05 Kg		生研					
A 赤みそ					5.20 g		3.64 Kg		3.60 Kg		生研					
酒					2.60 g		1.82 Kg		1.01 本		生研					
本みりん					2.30 g		1.61 Kg		0.89 本		生研					
A こいくちしょうゆ					1.00 g		0.70 Kg		0.38 本		生研					
トウバンジャン					0.04 g		28.00 g		1.00 本		生研		<配缶> 11：45			
A テンメンジャン					0.65 g		455.00 g		1.00 瓶		生研					
[磯香和え(ほうれん草)]																
ほうれんそう					20.00 g		15.55 Kg		16.00 Kg		まきむ	2～3cm	野菜をそれぞれゆで、流水で			
キャベツ					30.00 g		24.70 Kg		25.00 Kg		まきむ	細切り	冷却後、水気を切る			
刻みのり					0.40 g		280.00 g		280.00 g		生研		調味料、刻みのりと和える			
A こいくちしょうゆ					1.50 g		1.05 Kg		0.58 本		生研					
上白糖					0.10 g		0.07 Kg		0.07 Kg		生研		<配缶> 11：30			
[くだもの(かき)]																
かき L					0.25 個		175.00 個		177.00 個		生研	4等分	皮をむいて、芯を取る			
													1人 1／4個			
													<配缶> 10：00			

〔調理室手配表〕										学校長		栄養教諭・栄養士		調理主任・業務責任者		
三山木小学校 パンメニュー																
	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	
人数	135	133	123	121	89	71	0	5	0	0	2	0	13	8	700	
料理名／食品名				内容量 g	一人分量 単位		使用量 単位		発注量 単位		業者	切り方	調理方法等			
〔牛乳〕																
A 牛乳					1.00 本		700.00 本		700.00 本		メグ		クラスごとに並べる<搬出>11:50			
〔黒糖パン〕																
A 黒糖パン				50.00	1.00 個		273.00 個		273.00 個		木村屋		パンを並べて、パン缶に入れる。			
A 黒糖パン				60.00	1.00 個		244.00 個		244.00 個		木村屋					
A 黒糖パン				70.00	1.00 個		183.00 個		183.00 個		木村屋					
													<配缶> 10:00			
〔かぶのクリームシチュー〕																
ポークウインナー(5mmカット)					20.00 g		14.00 Kg		14.00 Kg		給食会	解凍	<ルウ>			
油					0.30 g		0.21 Kg		0.13 本		生研		溶かしたバターに小麦粉を入れ			
しめじ					10.00 g		7.78 Kg		7.80 Kg		まきむ	小房分け	加熱し、お湯で溶いた脱脂粉乳を			
はくさい					30.00 g		22.34 Kg		23.00 Kg		まきむ	1.5cm	少しずつ加える。			
かぶ(葉なし)					30.00 g		23.08 Kg		23.00 Kg		まきむ	角切り/2cm				
かぶの葉					10.00 g		7.69 Kg		8.00 Kg		まきむ	1cm/下茹				
玉葱					30.00 g		22.34 Kg		23.00 Kg		まきむ	うす切り	<シチュー>			
にんじん					10.00 g		7.78 Kg		8.00 Kg		まきむ	いちよう	熱した油でウインナーを炒める。			
A 有塩バター					4.00 g		2.80 Kg		2.80 Kg		生研		人参・玉葱・はくさいを加える。			
A 薄力粉					4.00 g		2.80 Kg		3.00 Kg		生研		チキンスープ、水を加える。			
A 脱脂粉乳					4.00 g		2.80 Kg		3.00 Kg		生研		しめじ・かぶを加える。			
水(ルウ)					20.00 g		14.00 Kg		0.00 Kg		なし		塩・こしょうで味をととのえる。			
A 粉チーズ					3.00 g		2.10 Kg		4.00 袋		生研		ルウ・粉チーズを入れる。			
食塩					0.60 g		0.42 Kg		0.09 袋		生研		かぶの葉を加える。			
こしょう					0.02 g		14.00 g		0.05 袋		生研					
A チキンスープ					10.00 g		7.00 Kg		7.00 Kg		給食会	解凍				
水					30.00 g		21.00 Kg		21.00 Kg		なし		<配缶> 11:45			
〔りんごとキャベツのサラダ〕																
A りんご					15.00 g		12.36 Kg		12.00 Kg		まきむ	いちよう	りんごは切った後、塩水につけて			
キャベツ					35.00 g		28.83 Kg		29.00 Kg		まきむ	2.0cm	おく。			
油					1.00 g		0.70 Kg		0.51 本		生研		キャベツ・りんごを			
A りんご酢					2.20 g		1.54 Kg		1.50 Kg		生研		ゆでる。			
上白糖					0.40 g		0.28 Kg		0.28 Kg		生研		流水で冷却後、水気をきる。			
食塩					0.20 g		0.14 Kg		0.05 袋		生研		調味料を合わせ、			
こしょう					0.02 g		0.01 Kg		0.05 袋		生研		野菜・りんごとあえる。			
A うすくちしょうゆ					1.20 g		0.84 Kg		0.46 本		生研		<配缶> 11:30			