

[調理室手配表]

校長	栄養教諭・栄養士	調理主任 業務責任者

田辺東小学校 米飯メニュー

	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	換算人	
人数	39	27	40	34	45	38	0	0	0	0	0	0	12	5	240	240.00	
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	熱	調理方法等							
[牛乳]																	
A 牛乳			1.00 本	240.00 本	240.00 本					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	19.20 Kg	19.20 Kg					* 水8.3L、米6.4kgを3釜で炊く <配缶>11:00							
[さばのみそ煮]																	
A まさば 50g			1.00 切	240.00 切	245.00 切					* 釜にたっぷりの水と調味料を入れ							
しょうが			2.00 g	0.61 Kg	650.00 g			スライス		* 煮立たせる							
A みそ			5.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg					* しょうがを入れさばを一切れずつ							
A こいくちしょうゆ			3.00 g	0.72 Kg	0.72 Kg					* 入れ煮詰めていく							
酒			5.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg					*							
三温糖			2.00 g	0.48 Kg	0.48 Kg					* <配缶>10:50							
水			30.00 g	7.20 Kg	7.20 Kg					*							
[かきたま汁(しいたけ)]																	
A 鶏卵			20.00 g	5.65 Kg	5.70 Kg			割卵/攪拌		* かつおと昆布でだしをとる							
かまぼこ			10.00 g	2.40 Kg	2.40 Kg			いちょう		* 玉葱、にんじん、干し椎茸、							
玉葱			20.00 g	5.11 Kg	5.00 Kg			うす切り		* 干し椎茸の戻し汁、かまぼこを							
干し椎茸			1.00 g	0.30 Kg	0.30 Kg			戻す/細切		* 入れる							
にんじん			10.00 g	2.66 Kg	2.70 Kg			細切り		* 調味料で味付けする							
根みつば			2.00 g	0.74 Kg	0.80 Kg			1.5cm		* 水溶き片栗粉を入れる							
A うすくちしょうゆ			5.00 g	1.20 Kg	1.20 Kg					* 溶き卵を入れる							
食塩			0.10 g	0.02 Kg	24.00 g					* みつばを入れる							
出しかつお			2.50 g	0.61 Kg	0.60 Kg					*							
だし昆布			0.50 g	0.13 Kg	150.00 g					*							
かたくり粉			0.50 g	0.13 Kg	0.13 Kg					*							
水			100.00 g	24.00 Kg	24.00 Kg					* <配缶>11:50							
[小松菜のごま和え(減量)]																	
こまつな			30.00 g	8.47 Kg	8.50 Kg			2.0cm		* こまつな、にんじんを茹でて							
にんじん			10.00 g	2.66 Kg	2.70 Kg			細切り		* 水冷却、水気を切る							
A 粗練りごま			0.50 g	0.13 Kg	130.00 g					* 調味料で味付けをする							
A こいくちしょうゆ			1.50 g	0.37 Kg	0.40 Kg					* ごまを和える							
上白糖			0.30 g	0.07 Kg	0.07 Kg					* <配缶>11:35							

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

校長	栄養教諭・栄養士	調理主任・業務責任者

田辺東小学校 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	換算人	
人数	39	27	40	34	45	38	0	0	0	0	0	0	12	5	240	240.00	
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	熱	調理方法等							
[牛乳]																	
A 牛乳			1.00 本	240.00 本	240.00 本					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	66.00 個	66.00 個						* パンを並べて、パン缶に入れる							
A 黒糖パン	60.00	1.00 個	74.00 個	74.00 個						*							
A 黒糖パン	70.00	1.00 個	100.00 個	100.00 個						*							
										<配缶>8:30							
[クリームシュー(グリーンピース)]																	
A 鶏肉	20.00 g		4.80 Kg	4.80 Kg						* <ルウを作る>							
油	0.50 g		0.12 Kg	0.09 本						* 釜でバターを溶かし、小麦粉を入れ							
じゃがいも	50.00 g		13.34 Kg	13.50 Kg				角切り/2cm		* ルウを作る							
玉葱	50.00 g		12.76 Kg	13.00 Kg				くし形切り		* お湯で溶いた脱脂粉乳を少しずつ							
にんじん	20.00 g		5.34 Kg	5.30 Kg				いちよう		* 加えルウをのぼしていく							
グリーンピース(冷凍)	5.00 g		1.20 Kg	1.00 Kg				解凍		* <シューを作る>							
A 有塩バター	4.00 g		0.96 Kg	3.00 本						* 油を熱し、鶏肉を入れ塩、こしょう							
A 薄力粉	4.00 g		0.96 Kg	1.00 Kg						* で炒める							
A 脱脂粉乳	4.00 g		0.96 Kg	1.00 Kg						* 人参、玉葱、じゃがいもを入れる							
水(ルウ)	20.00 g		4.80 Kg	4.80 Kg						* 水とチキンスープを入れる							
A 粉チーズ	2.00 g		0.48 Kg	1.00 袋						* 粉チーズ、ルウを入れる							
食塩	0.60 g		0.14 Kg	140.00 g						* グリーンピースを入れる							
こしょう	0.06 g		14.00 g	14.00 g						*							
A チキンスープ	10.00 g		2.40 Kg	3.00 Kg				解凍		* <配缶>11:50							
水	30.00 g		7.20 Kg	7.20 Kg						*							
[春キャベツとツナのサラダ]																	
春キャベツ	35.00 g		9.88 Kg	9.90 Kg				短冊		* 野菜をそれぞれゆでる							
きゅうり	15.00 g		3.67 Kg	3.70 Kg				輪切り		* 冷却後、水分を切る							
にんじん	5.00 g		1.34 Kg	1.30 Kg				細切り		* 調味料を合わせ、野菜、ツナと							
ツナ水煮	10.00 g		2.40 Kg	2.40 Kg						* 和える							
レモン果汁(国産)	1.00 g		0.24 Kg	0.30 Kg						* <配缶>11:35							
穀物酢	1.00 g		0.24 Kg	0.30 Kg						*							
食塩	0.20 g		0.05 Kg	50.00 g						*							
こしょう	0.02 g		0.01 Kg	4.80 g						*							
A こいくちしょうゆ	1.00 g		0.24 Kg	0.24 Kg						*							
オリーブオイル	0.50 g		0.12 Kg	0.12 Kg						*							
[くだもの(セミノールオレンジ)]																	
セミノールオレンジ	0.25 個		60.00 個	62.00 個				8等分		* オレンジをスマイルカットで8等分に切る(1人2個付け) <配缶>11:00							

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

校長	栄養教諭・栄養士	調理主任 業務責任者

桃園小学校 米飯メニュー

	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	換算人	
人数	83	105	104	140	115	116	0	0	0	0	0	0	10	7	680	680.00	
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	熱	調理方法等							
[牛乳]																	
A 牛乳			1.00 本	680.00 本	680.00 本					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	54.00 Kg	54.00 Kg					* 水7.8L、米6.0kgを9釜で炊く <配缶>10:50							
[さばのみそ煮]																	
A まさば 50g			1.00 切	680.00 切	688.00 切					* 釜にたっぷりの水と調味料を入れ							
しょうが			2.00 g	1.70 Kg	1.70 Kg			スライス		* 煮立たせる							
A みそ			5.00 g	3.40 Kg	3.40 Kg					* しょうがを入れさばを一切れずつ							
A こいくちしょうゆ			3.00 g	2.04 Kg	1.00 本					* 入れ煮詰めていく							
酒			5.00 g	3.40 Kg	2.00 本					*							
三温糖			2.00 g	1.36 Kg	1.36 Kg					* <配缶>10:30							
水			30.00 g	20.40 Kg	20.40 Kg					*							
[かきたま汁(しいたけ)]																	
A 鶏卵			20.00 g	16.00 Kg	16.00 Kg			割卵/攪拌		* かつおと昆布でだしをとる							
かまぼこ			10.00 g	6.80 Kg	6.50 Kg			いちょう		* 玉葱、にんじん、干し椎茸、							
玉葱			20.00 g	14.47 Kg	15.00 Kg			うす切り		* 干し椎茸の戻し汁、かまぼこを							
干し椎茸			1.00 g	0.85 Kg	0.80 Kg			戻す/細切		* 入れる							
にんじん			10.00 g	7.55 Kg	7.60 Kg			細切り		* 調味料で味付けする							
根みつば			2.00 g	2.09 Kg	2.00 Kg			1.5cm		* 水溶き片栗粉を入れる							
A うすくちしょうゆ			5.00 g	3.40 Kg	1.70 本					* 溶き卵を入れる							
食塩			0.10 g	0.07 Kg	0.07 Kg					* みつばを入れる							
出しかつお			2.50 g	1.70 Kg	1.70 Kg					*							
だし昆布			0.50 g	0.34 Kg	0.40 Kg					*							
かたくり粉			0.50 g	0.34 Kg	0.40 Kg					*							
水			100.00 g	68.00 Kg	68.00 Kg					* <配缶>11:45							
[小松菜のごま和え(減量)]																	
こまつな			30.00 g	24.00 Kg	24.00 Kg			2.0cm		* こまつな、にんじんを茹でて							
にんじん			10.00 g	7.55 Kg	7.60 Kg			細切り		* 水冷却、水気を切る							
A 粗練りごま			0.50 g	0.34 Kg	350.00 g					* 調味料で味付けをする							
A こいくちしょうゆ			1.50 g	1.02 Kg	0.50 本					* ごまを和える							
上白糖			0.30 g	0.20 Kg	0.20 Kg					* <配缶>11:30							

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

[調理室手配表]

校長	栄養教諭・栄養士	調理主任 業務責任者

桃園小学校 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	換算人
人数	83	105	104	140	115	116	0	0	0	0	0	0	10	7	680	680.00
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	熱	調理方法等						
[牛乳]																
A 牛乳			1.00 本	680.00 本	705.00 本					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	188.00 個	188.00 個						* 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						*						
A 黒糖パン	70.00	1.00 個	248.00 個	248.00 個						*						
										<配缶>8:30						
[クリームシュー(グリーンピース)]																
A 鶏肉	20.00 g		13.60 Kg	13.60 Kg						* <ルウを作る>						
油	0.50 g		0.34 Kg	0.34 本						* 釜でバターを溶かし、小麦粉を入れ						
じゃがいも	50.00 g		37.78 Kg	38.00 Kg				角切り/2cm		* ルウを作る						
玉葱	50.00 g		36.17 Kg	36.00 Kg				くし形切り		* お湯で溶いた脱脂粉乳を少しずつ						
にんじん	20.00 g		15.11 Kg	15.00 Kg				いちよう		* 加えルウをのばしていく						
グリーンピース(冷凍)	5.00 g		3.40 Kg	3.00 Kg				解凍		* <シューを作る>						
A 有塩バター	4.00 g		2.72 Kg	2.70 Kg						* 油を熱し、鶏肉を入れ塩、こしょう						
A 薄力粉	4.00 g		2.72 Kg	2.70 Kg						* で炒める						
A 脱脂粉乳	4.00 g		2.72 Kg	2.70 Kg						* 人参、玉葱、じゃがいもを入れる						
水(ルウ)	20.00 g		13.60 Kg	13.60 Kg						* 水とチキンスープを入れる						
A 粉チーズ	2.00 g		1.36 Kg	3.00 袋						* 粉チーズ、ルウを入れる						
食塩	0.60 g		0.41 Kg	0.41 Kg						* グリンピースを入れる						
こしょう	0.06 g		40.80 g	40.00 g						*						
A チキンスープ	10.00 g		6.80 Kg	7.00 Kg				解凍		* <配缶>11:45						
水	30.00 g		20.40 Kg	20.40 Kg						*						
[春キャベツとツナのサラダ]																
春キャベツ	35.00 g		28.00 Kg	28.00 Kg				短冊		* 野菜をそれぞれゆでる						
きゅうり	15.00 g		10.41 Kg	10.00 Kg				輪切り		* 冷却後、水分を切る						
にんじん	5.00 g		3.78 Kg	3.80 Kg				細切り		* 調味料を合わせ、野菜、ツナと						
ツナ水煮	10.00 g		6.80 Kg	6.00 Kg						* 和える						
レモン果汁(国産)	1.00 g		0.68 Kg	0.60 Kg						* <配缶>11:30						
穀物酢	1.00 g		0.68 Kg	0.39 本						*						
食塩	0.20 g		0.14 Kg	0.14 Kg						*						
こしょう	0.02 g		0.01 Kg	4.80 g						*						
A こいくちしょうゆ	1.00 g		0.68 Kg	0.68 本						*						
オリーブオイル	0.50 g		0.34 Kg	0.34 本						*						
[くだもの(セミノールオレンジ)]																
セミノールオレンジ	0.25 個		170.00 個	173.00 個				8等分		* オレンジをスマイルカットで8等分に切る(1人2個付け) <配缶>8:50						

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
 ※使用量、発注量は対象献立の集計値です
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。