

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|--------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|------|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | |
| 【減塩パン (小)】 | | | | | | | | | | | | |
| 減塩パン40g | | 40.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | |
| 減塩パン60g | | 60.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | |
| 【ビーフン炒め】 | | | | | | | | きくらげ戻す | | | | |
| ビーフン | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | 湯通し | ビーフン湯通し | | | | |
| 豚モモ(脂身付き) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 短冊 | 野菜切る | | | | |
| なたね油 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 豚肉をしょうがで炒める | | | | |
| おろししょうが | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | |
| 玉葱 | | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 1/2スライス | 野菜を加えて炒める | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | ↓ | | | | |
| たけのこ(水煮) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 細い短冊 | 下茹でキャベツを入れて調味する | | | | |
| きくらげ(乾) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | せん切り | ↓ | | | | |
| キャベツ | | | 40.00 g | 211.77 Kg | 211.77 Kg | | 1.5cm幅 | ビーフンとねぎを入れて炒める | | | | |
| 葉ねぎ | | | 8.00 g | 38.30 Kg | 38.30 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ➡ アレルギー食を取り分ける | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | (ごま油なし最終除去) | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | ↓ | | | | |
| ごま油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ごま油を入れる | | | | |
| 【揚げぎょうざ】 | | | | | | | | 生ぎょうざを油で揚げる | | | | |
| 生ぎょうざ | | 20.00 | 2.00 個 | 9000.00 個 | 9000.00 個 | | | ↓ | | | | |
| なたね油(1斗缶) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 一人2個で配食する | | | | |
| 【いんげんのごま和え】 | | | | | | | | さやいんげんを切ってゆでる | | | | |
| さやいんげん | | | 30.00 g | 139.19 Kg | 139.19 Kg | | 2.5cm幅 | ↓ | | | | |
| ごま(むき) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | |
| ごまクリーム | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 450.00 個 | | | (ごまなし最終除去) | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | ★いんげんの塩ゆでで提供 | | | | |
| 三温糖 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | |
| | | | | | | | | 調味料で和える | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|------------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【わかめご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | わかめご飯の素 | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | わかめご飯の素を混ぜ込む | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【松風焼き】 | | | | | | | | 玉葱切る | | | | | | |
| | 鶏若鶏肉ひき肉 | | 40.00 g | 180.00 Kg | 180.00 Kg | | | ⇒アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| | 玉葱 | | 10.00 g | 47.88 Kg | 47.88 Kg | | みじん切り | (卵・ごまなし除去食調理) | | | | | | |
| | おろししょうが | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | ★たまご | | 8.00 g | 42.35 Kg | 42.35 Kg | | | 割卵して攪拌 | | | | | | |
| | パン粉(乾燥) | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | 鶏ひき肉に材料を混ぜ天板に敷き込 | | | | | | |
| | 麦みそ | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | みごまを表面に振りかけて焼く | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 切り分ける | | | | | | |
| | ごま(むき) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【酢物】 | | | | | | | | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| | キャベツ | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| | きゅうり | | 20.00 g | 91.85 Kg | 91.85 Kg | | 輪切り | 調味料で和える | | | | | | |
| | りょくとうもやし | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| | 米酢 | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | | | | | | | |
| 【白玉雑煮】 | | | | | | | | 野菜切る | | | | | | |
| | 白玉餅 | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | | だしを取る | | | | | | |
| | さといも | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | 厚いちょう | ↓ | | | | | | |
| | にんじん | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | いちょう | 里芋・にんじん・しいたけ入れる | | | | | | |
| | はくさい | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| | きょうな | | 10.00 g | 52.92 Kg | 52.92 Kg | | 1.5cm幅 | 調味する | | | | | | |
| | 生しいたけ(菌床栽培、生) | | 5.00 g | 28.13 Kg | 28.13 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | 白菜・白玉餅入れる | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | 削り節(だし用) | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | きょうな(水菜)を入れる | | | | | | |
| | だし用昆布 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | | | | | | | |
| | 水 | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【ヨーグルト (Ca+Fe)】 | | | | | | | | 各校に納品 | | | | | | |
| | Ca+Feヨーグルト | 70.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | ★代替食はセンターから配送 | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|--------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|------|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | |
| 【コッペパン (小)】 | | | | | | | | | | | | |
| コッペパン40g | | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン50g | | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン70g | | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | |
| 【若鶏のレモンあえ】 | | | | | | | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | 鶏肉に下味をつけたくり粉をつけて揚げる | | | | |
| おろししょうが | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 水と調味料を沸かし、ポッカレモンを加えソースを作る | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| なたね油(1斗缶) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | 鶏肉にからめる | | | | |
| ポッカレモン | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 水 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | |
| 【ブロッコリーサラダ】 | | | | | | | | | | | | |
| ブロッコリー | | | 20.00 g | 128.57 Kg | 128.57 Kg | | 小房に分け | ↓ | | | | |
| きゅうり | | | 10.00 g | 45.90 Kg | 45.90 Kg | | 輪切り | 野菜・コーンをゆでて冷やす | | | | |
| とうもろこし(かみ冷凍) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| 米酢 | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | 調味料で和える | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.40 g | 1.80 Kg | 1.80 Kg | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | | | | | |
| 白ワイン | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| なたね油 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 【ミネストローネ】 | | | | | | | | | | | | |
| ベーコン | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 短冊 | スープを沸かしベーコンを入れる | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | 1cm角 | 玉葱・にんじん・じゃがいも入れる | | | | |
| じゃがいも | | | 30.00 g | 149.99 Kg | 149.99 Kg | | 1.5cm角 | ↓ | | | | |
| キャベツ | | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | 芋の刃 | 調味する | | | | |
| マカロニ | | | 2.50 g | 11.25 Kg | 11.25 Kg | | | ↓ | | | | |
| パセリ(乾) | | | 0.05 g | 0.23 Kg | 0.23 Kg | | | キャベツ・マカロニを入れる | | | | |
| ★パルメザンチーズ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | パセリを入れる | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | ↓ | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | |
| 鳥がらだし | | | 6.00 g | 27.00 Kg | 27.00 Kg | | | (乳なし最終除去) | | | | |
| セロリー(だし用) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | |
| 水 | | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | 粉チーズを水で溶いて入れる | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行事等 | |
|-----------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|----------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|------|--|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | | |
| 【さんまの塩焼き】 | | | | | | | | さんまに塩をし、天板に並べて焼く | | | | | | | |
| | さんま1/2カット小 | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | | | | | | | | |
| 【ポイル野菜のゆずしょうゆ】 | | | | | | | | 野菜切る (ほうれん草冷凍可) | | | | | | | |
| | はくさい | | 50.00 g | 239.36 Kg | 239.36 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | | |
| | ほうれんそう | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 1.5cm幅 | ゆでて冷やす | | | | | | | |
| | 和風ドレッシング調味料 | 10.00 | 1.00 袋 | 4500.00 袋 | 4500.00 袋 | | | 小袋のゆずかつおドレッシングは各校に納品 | | | | | | | |
| 【芋炊き】 | | | | | | | | 厚揚げを油抜き | | | | | | | |
| | さといも | | 40.00 g | 211.77 Kg | 211.77 Kg | | 厚いちょう | こんにゃく切ってゆでる | | | | | | | |
| | 鶏若鶏肉モモ (皮付き) | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 角切り1.5cm | 食材を切る | | | | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | いちょう | 煮干しだしを取る | | | | | | | |
| | ごぼう | | 10.00 g | 50.00 Kg | 50.00 Kg | | ささがき | ↓ | | | | | | | |
| | 焼き竹輪 | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 輪切り | 鶏肉を入れる | | | | | | | |
| | 厚揚げ | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 色紙切り | ↓ | | | | | | | |
| | 板こんにゃく | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | 色紙切り | 調味する | | | | | | | |
| | 葉ねぎ | | 5.00 g | 23.94 Kg | 23.94 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | ねぎ以外の材料を入れて煮る | | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| | 清酒 (上撰) | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ねぎをいれる | | | | | | | |
| | 煮干し (だし用) | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | | |
| | 水 | | 50.00 g | 225.00 Kg | 225.00 Kg | | | | | | | | | | |
| 【月見団子】 | | | | | | | | 各校に納品 (アレルギー28品目を含む既製品) | | | | | | | |
| | 月見団子 (みたらし) | 30.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンターからの配送 | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|--------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|----------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【親子丼】 | | | | | | | | 麦を加えて洗米し炊飯 | | | | | | |
| 精白米(強化米0.3%) | | | 65.00 g | 292.50 Kg | 292.50 Kg | | | | | | | | | |
| おおむぎ(米粒麦) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | 割卵して冷蔵庫に入れる | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | 角切り1.5cm | 干椎茸をもどす | | | | | | |
| 干し椎茸(スライス) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 野菜切る | | | | | | |
| 玉葱 | | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 1/2スライス | だしを取り鶏肉を入れて煮る | | | | | | |
| にんじん | | | 7.00 g | 32.49 Kg | 32.49 Kg | | 短冊切り | ↓ | | | | | | |
| 葉ねぎ | | | 5.00 g | 23.94 Kg | 23.94 Kg | | 小口切り | 野菜入れる | | | | | | |
| ★たまご | | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | 調味して葉ねぎを入れる | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.15 g | 0.68 Kg | 0.68 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | ➡アレルギー-食を取り分ける | | | | | | |
| 本みりん | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | (卵なし最終除去) | | | | | | |
| 削り節(だし用) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| だし用昆布 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | 卵を攪拌して入れる | | | | | | |
| 水 | | | 60.00 g | 270.00 Kg | 270.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【さばのスタミナカツ】 | | | | | | | | さばに下味をつける | | | | | | |
| さば切り身 | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | (めんつゆ・ニンニク・コショウ・ゴマ油) | | | | | | |
| めんつゆ(三倍濃厚) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| おろしにんにく | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ➡アレルギー-食を取り分ける | | | | | | |
| 黒こしょう | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | (卵なし除去食調理) | | | | | | |
| ごま油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| 薄力粉 | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | 割卵して攪拌 | | | | | | |
| ★たまご | | | 5.00 g | 26.46 Kg | 26.46 Kg | | | さばに衣をつけて揚げる | | | | | | |
| パン粉(乾燥) | | | 6.00 g | 27.00 Kg | 27.00 Kg | | | | | | | | | |
| なたね油(1斗缶) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【花野菜のごま和え】 | | | | | | | | ごまをする | | | | | | |
| カリフラワー | | | 15.00 g | 135.00 Kg | 135.00 Kg | | 小房に分ケル | 野菜切り、ゆでて冷やす | | | | | | |
| ブロッコリー | | | 15.00 g | 96.44 Kg | 96.44 Kg | | 小房に分ケル | ↓ | | | | | | |
| ごま(むき) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | 半ずり | 調味料で和える | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.70 g | 3.15 Kg | 3.15 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ➡アレルギー-食を取り分ける | | | | | | |
| 本みりん | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | (ごまなし最終除去) | | | | | | |
| | | | | | | | | ↓ | | | | | | |
| | | | | | | | | ごまを入れて和える | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|-------------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|--|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | | | | |
| 【コッペパン (小)】 | | | | | | | | | | | | | | | |
| コッペパン40g | | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | | | | |
| コッペパン50g | | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | | | | |
| コッペパン70g | | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | | |
| 【花シュウマイ】 | | | | | | | | 干し椎茸を戻す | | | | | | | |
| 豚ひき肉 | | | 12.00 g | 54.00 Kg | 54.00 Kg | | | 野菜を切る | | | | | | | |
| 鶏若鶏肉ひき肉 | | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| 玉葱 | | | 15.00 g | 71.82 Kg | 71.82 Kg | | 荒みじん | 材料と調味料をよく混ぜ、丸めてアルミカップに入れる | | | | | | | |
| むきえび | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | | | | | | | | |
| 干し椎茸(スライス) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | 荒みじん | ↓ | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.15 g | 0.68 Kg | 0.68 Kg | | | しゅうまいの皮を切ってかける | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | 蒸す | | | | | | | |
| ごま油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | | |
| しゅうまいの皮 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 2250.00 枚 | | | | | | | | | | |
| アルミカップ | | 1.00 | 1.00 枚 | 4500.00 枚 | 4500.00 枚 | | | | | | | | | | |
| 【もやしとチンゲン菜の塩ナムル】 | | | | | | | | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | | | | |
| りょくとうもやし | | | 20.00 g | 92.79 Kg | 92.79 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| チンゲンツァイ | | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | 1.5cm幅 | ごま・ごま油以外の調味料で和える | | | | | | | |
| ごま(むき) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| ガーリックパウダー | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | | |
| 中華だし | | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | (ごまなし最終除去) | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.15 g | 0.68 Kg | 0.68 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | ごま・ごま油を入れて和える | | | | | | | |
| ごま油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | | |
| 【春雨スープ】 | | | | | | | | 野菜切る | | | | | | | |
| ベーコン | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 短冊 | スープを沸かす | | | | | | | |
| 緑豆はるさめ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| はくさい | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1.5cm幅 | ベーコンを入れて煮る | | | | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | | |
| にんじん | | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | せん切り | 野菜を入れる | | | | | | | |
| チンゲンツァイ | | | 10.00 g | 52.92 Kg | 52.92 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | 調味する | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 春雨・チンゲン菜を入れる | | | | | | | |
| 鳥がらだし | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | | |
| セロリー(だし用) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | | |
| 水 | | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|----------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | |
| 精白米 (強化米0.3%) | | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【きびなごのかかりフライ】 | | | | | | | | (冷) きびなごのかかりフライ | | | | | | |
| きびなごのかかりフライ | | | 30.00 g | 135.00 Kg | 135.00 Kg | 県給 | | ↓ 卵・乳不使用 | | | | | | |
| なたね油 (1斗缶) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 揚げる | | | | | | |
| 【コーンと小松菜のソテー】 | | | | | | | | 小松菜を切る | | | | | | |
| こまつな | | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | コーンを油で炒める | | | | | | |
| とうもろこし(かゆ冷凍) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 下茹でした小松菜を入れる | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | 調味する | | | | | | |
| 【磯煮】 | | | | | | | | 干ひじきをもどす | | | | | | |
| 干ひじき(ステンス釜、乾) | | | 3.50 g | 15.75 Kg | 15.75 Kg | | | 油揚げを油抜き | | | | | | |
| 大豆(国産、ゆで) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | つきこんにやくをゆでる | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | 煮干しだしを取る | | | | | | |
| じゃがいも | | | 40.00 g | 199.98 Kg | 199.98 Kg | | 厚いちょう | 材料を切る | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | 鶏肉を炒める | | | | | | |
| 油揚げ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 細い短冊 | ↓ | | | | | | |
| 焼き竹輪 | | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | 輪切り | 材料を入れて炒める | | | | | | |
| つきこんにやく | | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| (冷) さやいんげん | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 1.5cm幅 | だしを入れて煮る | | | | | | |
| なたね油 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 三温糖 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | 調味する | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 本みりん | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | いんげんを入れる | | | | | | |
| 煮干し(だし用) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 水 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【果物(みかん)】 | | | | | | | | 2槽目からの2回洗いで配食 | | | | | | |
| 早生みかん M | | 84.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|---------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【減塩パン (小)】 | | | | | | | | | | | | | | |
| 減塩パン40g | | 40.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | | | |
| 減塩パン60g | | 60.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| 【焼きそば】 | | | | | | | | 野菜切る | | | | | | |
| (冷) 焼きそば麺 | | | 35.00 g | 157.50 Kg | 157.50 Kg | | | キャベツ・もやし下茹で | | | | | | |
| 豚モモ(脂身付き) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 短冊 | 豚肉を炒める | | | | | | |
| 玉葱 | | | 30.00 g | 143.60 Kg | 143.60 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | 短冊切り | 野菜を入れて炒める | | | | | | |
| キャベツ | | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| りょくとうもやし | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | | 調味する | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | ゆでた麺を入れる | | | | | | |
| 中濃ソース | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 花かつおを入れる | | | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| 花かつお | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| 【いかのチリソース焼き】 | | | | | | | | いかに下味をつける | | | | | | |
| ロールいか切り身 | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | →アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.05 g | 0.23 Kg | 0.23 Kg | | | (卵なし除去食調理) | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| ★マヨネーズ(卵黄型) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | マヨネーズとスイートチリソースを混ぜる | | | | | | |
| スイートチリソース | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | いかを天板に並べソースをかけて焼く | | | | | | |
| 【さいころサラダ】 | | | | | | | | 野菜切る | | | | | | |
| きゅうり | | | 15.00 g | 68.90 Kg | 68.90 Kg | | コロコロ | 野菜・コーンをゆでて冷やす | | | | | | |
| にんじん | | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | コロコロ | ↓ | | | | | | |
| とうもろこし(かゆ冷凍) | | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | | ごま・ごま油以外の調味料で和える | | | | | | |
| だいこん | | | 15.00 g | 75.02 Kg | 75.02 Kg | | コロコロ | ↓ | | | | | | |
| 米酢 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | →アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | (ごまなし最終除去) | | | | | | |
| ごま(むき) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | ごま・ごま油を入れて和える | | | | | | |
| ごま油 | | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|---------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【ひじきのおもぶりご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | |
| 精白米 (強化米0.3%) | | | 60.00 g | 270.00 Kg | 270.00 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| 干ひじき (スルス釜、乾) | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | 白飯提供 (鶏肉・大豆なし) | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ (皮付き) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 小さい角切 | | | | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 干ひじきを戻す | | | | | | |
| 油揚げ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | せん切り | 油揚げを油抜きして切る | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | にんじんを切る | | | | | | |
| (冷) えだまめむき身 | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | 鶏肉を炒め、材料を入れ調味する | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 本みりん | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | 枝豆を入れて煮る | | | | | | |
| | | | | | | | | ↓ | | | | | | |
| | | | | | | | | 白飯に具を混ぜる | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【さばの竜田揚げ】 | | | | | | | | さばに下味をつける | | | | | | |
| さば切り身 | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | ↓ | | | | | | |
| おろししょうが | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | かたくり粉をつけて揚げる | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| 清酒 (上撰) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | |
| なたね油 (1斗缶) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【磯香あえ】 | | | | | | | | みりんを煮きる | | | | | | |
| キャベツ | | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| こまつな | | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| 焼きのり | | | 0.15 g | 0.68 Kg | 0.68 Kg | | | 焼きのりを入れ調味する | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| 本みりん | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| 【みそ汁】 | | | | | | | | 煮干しを漬ける | | | | | | |
| 木綿豆腐 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | 1.5cm角 | わかめをもどす | | | | | | |
| じゃがいも | | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 厚いちょう | 油揚げを油抜き | | | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1/2スライス | 材料を切る | | | | | | |
| にんじん | | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | いちょう | だしを取る | | | | | | |
| 油揚げ | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | 短冊切り | ↓ | | | | | | |
| カットわかめ | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | 戻しておく | 材料を入れて煮る | | | | | | |
| 葉ねぎ | | | 5.00 g | 23.94 Kg | 23.94 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | | | |
| 麦みそ | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | みそを入れる | | | | | | |
| 煮干し (だし用) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 水 | | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | わかめ・ねぎを入れる | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|-----------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【麦ご飯(小)】 | | | | | | | | 米に麦を加えて洗米し炊飯 | | | | | | |
| 精白米(強化米0.3%) | | | 65.00 g | 292.50 Kg | 292.50 Kg | | | | | | | | | |
| おおむぎ(米粒麦) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【ぶりのゆずみそ焼き】 | | | | | | | | ぶりに下味をつける | | | | | | |
| ぶり 40g | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | ゆずみそを作る | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | ぶりを天板に並べゆずみそをかけて | | | | | | |
| 米みそ(甘みそ) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | 焼く | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| 本みりん | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| ゆず(果汁、生) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【アーモンド和え】 | | | | | | | | みりんを煮きる | | | | | | |
| キャベツ | | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | 1.5cm幅 | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| ほうれんそう | | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| ダイスアーモンド | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 調味する | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| 本みりん | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | (アーモンドなし最終除去) | | | | | | |
| | | | | | | | | ↓ | | | | | | |
| | | | | | | | | アーモンドを入れて和える | | | | | | |
| 【じゃが芋と大根のそぼろ煮】 | | | | | | | | 野菜切る | | | | | | |
| じゃがいも | | | 50.00 g | 250.02 Kg | 250.02 Kg | | 厚いちょう | だいこん下ゆで | | | | | | |
| だいこん | | | 80.00 g | 400.01 Kg | 400.01 Kg | | 厚いちょう | 豚ひき肉を炒める | | | | | | |
| 豚ひき肉 | | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 野菜を入れ調味する | | | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 荒みじん | ↓ | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | みじん切り | じゃがいも入れて煮る | | | | | | |
| (冷) さやいんげん | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | | | |
| 三温糖 | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | いんげんを入れる | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| 水 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|----------------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【揚げパン】 | | | | | | | | ⇒アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| コッペパン40g | | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | (大豆なし最終除去) | | | | | | |
| コッペパン50g | | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | コッペパンで提供する | | | | | | |
| コッペパン70g | | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | | | |
| なたね油(1斗缶) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | パンを揚げ、きな粉・グラニュー糖をまぶす | | | | | | |
| グラニュー糖 | | | 6.00 g | 27.00 Kg | 27.00 Kg | | | | | | | | | |
| きな粉(大豆) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | | | | | | | | 学校別に配食しパン業者配送・配膳員数える | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | ★手作り2献立 | | | | | | |
| | | | | | | | | コッペパンにジャムをつける | | | | | | |
| | | | | | | | | 主菜・副菜等は同じものを提供 | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 【若鶏のオレンジ焼き】 | | | | | | | | タレに鶏肉を漬け込む | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | ↓ | | | | | | |
| 赤ワイン | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 天板に並べて焼く | | | | | | |
| こいくちしょうゆ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| マーマレード(低糖度) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| ポンジュース | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 【コールスロッド レッシング サラダ】 | | | | | | | | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| キャベツ | | | 25.00 g | 132.35 Kg | 132.35 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| きゅうり | | | 10.00 g | 45.90 Kg | 45.90 Kg | | せん切り | 調味料で和える | | | | | | |
| とうもろこし(かみ凍) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |
| コールスロッド レッシング | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | | | |
| 米酢 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| 白ワイン | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| 【白菜とベーコンのスープ】 | | | | | | | | 割卵して冷蔵庫に入れる | | | | | | |
| ベーコン | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 短冊 | 野菜切る | | | | | | |
| はくさい | | | 30.00 g | 143.60 Kg | 143.60 Kg | | 1.5cm幅 | スープを沸かしベーコンを入れる | | | | | | |
| 玉葱 | | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | 野菜を入れ調味する | | | | | | |
| ★たまご | | | 15.00 g | 79.43 Kg | 79.43 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| パセリ(乾) | | | 0.05 g | 0.23 Kg | 0.23 Kg | | | パセリを入れる | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | ⇒アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | (卵なし最終除去) | | | | | | |
| 鳥がらだし | | | 6.00 g | 27.00 Kg | 27.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| セロリー(だし用) | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 卵を攪拌して入れる | | | | | | |
| 水 | | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【小えびの天ぷら】 | | | | | | | | ⇒アレルギー食を取り分ける (卵なし除去食調理) | | | | | | |
| | むきえび | | 40.00 g | 180.00 Kg | 180.00 Kg | | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | | | | | | | |
| | 清酒(上撰) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 割卵して攪拌 | | | | | | |
| | 薄力粉 | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | むきえび下味 | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | ★たまご | | 4.00 g | 21.20 Kg | 21.20 Kg | | | 衣をつけて揚げる | | | | | | |
| | なたね油 (1斗缶) | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【ナムル】 | | | | | | | | ごまをする | | | | | | |
| | キャベツ | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | 野菜切って冷やす | | | | | | |
| | きゅうり | | 10.00 g | 45.90 Kg | 45.90 Kg | | 輪切り | ↓ | | | | | | |
| | りょくとうもやし | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | | 調味料で和える | | | | | | |
| | ごま(むき) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | 半ずり | ↓ | | | | | | |
| | 米酢 | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | ⇒アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | (ごまなし最終除去) | | | | | | |
| | 三温糖 | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | ごま油 | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ごまとごま油を入れて和える | | | | | | |
| 【麻婆豆腐】 | | | | | | | | 押し豆腐切る | | | | | | |
| | 押し豆腐 | | 90.00 g | 405.00 Kg | 405.00 Kg | | 1.5cm角 | 野菜切る | | | | | | |
| | 豚ひき肉 | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | 豚ひき肉をしょうが・にんにくで炒め、野菜入れて炒める | | | | | | |
| | なたね油 | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | おろししょうが | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | 水を加え煮て調味する | | | | | | |
| | おろしにんにく | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | 玉葱 | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 荒みじん | ↓ | | | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | 荒みじん | 水溶き片栗粉でとろみをつける | | | | | | |
| | 干し椎茸(スライス) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | 荒みじん | ↓ | | | | | | |
| | たけのこ(水煮) | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 荒みじん | 別釜でゆでた豆腐入れて煮る | | | | | | |
| | 葉ねぎ | | 5.00 g | 23.94 Kg | 23.94 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | | | |
| | 米みそ(赤色辛みそ) | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | ねぎを入れる | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 3.50 g | 15.75 Kg | 15.75 Kg | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| | 清酒(上撰) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| | 水 | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|--------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|------|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | |
| 【コッペパン (小)】 | | | | | | | | | | | | |
| コッペパン40g | | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン50g | | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン70g | | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | |
| 【ミートローフ】 | | | | | | | | | | | | |
| 牛ひき肉 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | 玉葱を切る ➡アレルギー食を取り分ける | | | | |
| 豚ひき肉 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | (卵なし除去食調理) | | | | |
| 押し豆腐 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | つぶす | ソースは普通食と同じもの | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | みじん切り | | | | | |
| (冷) ミックスベジタブル | | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | | ひき肉に材料と調味料を混ぜる | | | | |
| なたね油 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | 天板に敷き込んで焼き、切り分ける | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | | | | | |
| パン粉(乾燥) | | | 7.00 g | 31.50 Kg | 31.50 Kg | | | 調味料を沸かしてソースを作る | | | | |
| ★たまご | | | 6.00 g | 31.77 Kg | 31.77 Kg | | | ↓ | | | | |
| トマトケチャップ | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | ミートローフにかける | | | | |
| ウスターソース | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 赤ワイン | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 水 | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | |
| 【フレンチサラダ】 | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | みかん缶をほぐす | | | | |
| きゅうり | | | 20.00 g | 91.85 Kg | 91.85 Kg | | 輪切り | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | |
| とうもろこし(かゆ冷凍) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| 温州蜜柑缶詰(果肉) | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | 調味料で和える | | | | |
| 米酢 | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.80 g | 3.60 Kg | 3.60 Kg | | | | | | | |
| 白ワイン | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| なたね油 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 【キャロットスープ】 | | | | | | | | | | | | |
| ベーコン | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 短冊 | 野菜切る | | | | |
| じゃがいも | | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 1.5cm角 | 水を沸かしベーコンを入れて煮る | | | | |
| 玉葱 | | | 30.00 g | 143.60 Kg | 143.60 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | |
| にんじん | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | 1cm角 | 野菜を入れる | | | | |
| パセリ(乾) | | | 0.05 g | 0.23 Kg | 0.23 Kg | | | ↓ | | | | |
| (冷) にんじんペースト | | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | | にんじんペーストを入れる | | | | |
| クリームポタージュ | | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| ★調理用牛乳 | | | 30.00 g | 135.00 Kg | 135.00 ㍴ | | | 牛乳を入れる | | | | |
| 食塩 | | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | ↓ | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | 調味する | | | | |
| 水 | | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行事等 |
|-------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|------|------|-----|
| | 4500 | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | |
| 【いわしの甘辛揚げ】 | | | | | | | | いわしに下味をつけかたくり粉を付けて揚げる | | | | |
| | まいわし(開き) | 40.00 | 1.00 枚 | 4500.00 枚 | 4500.00 枚 | | | ↓ | | | | |
| | おろししょうが | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 甘辛たれを作りいわしにかける | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| | 清酒(上撰) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | |
| | なたね油 (1斗缶) | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | | | | | |
| | 水 | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | | | | | |
| 【ゆかり和え】 | | | | | | | | 野菜切ってゆでて冷やす | | | | |
| | キャベツ | | 25.00 g | 132.35 Kg | 132.35 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | |
| | きゅうり | | 20.00 g | 91.85 Kg | 91.85 Kg | | 輪切り | 調味料で和える | | | | |
| | ゆかりご飯の素 | | 0.40 g | 1.80 Kg | 9.00 袋 | | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | | | | | |
| 【根菜汁】 | | | | | | | | 煮干しを漬ける | | | | |
| | さつまいも | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 厚いちょう | 油揚げを油抜き | | | | |
| | だいこん | | 10.00 g | 50.00 Kg | 50.00 Kg | | いちょう | こんにゃくを切ってゆでる | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | いちょう | 材料を切る | | | | |
| | れんこん | | 10.00 g | 56.25 Kg | 56.25 Kg | | いちょう | だしを取る | | | | |
| | ごぼう | | 5.00 g | 25.02 Kg | 25.02 Kg | | 斜め小口 | ↓ | | | | |
| | 板こんにゃく | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 色紙切り | 材料を入れる (東京ねぎ以外) | | | | |
| | 油揚げ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | 短冊切り | ↓ | | | | |
| | 東京ねぎ | | 5.00 g | 25.02 Kg | 25.02 Kg | | 小口切り | みそを入れる | | | | |
| | 麦みそ | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| | 煮干し(だし用) | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 東京ねぎを入れる | | | | |
| | 水 | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | | | | | |
| 【節分豆】 | | | | | | | | 各校に納品 | | | | |
| | 節分豆 | 5.00 | 1.00 袋 | 4500.00 袋 | 4500.00 袋 | | | ★代替食はセンターからの配送 | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 | |
|--------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|--|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | | |
| 【魚のみぞれあんかけ】 | | | | | | | | ホキに下味をつけたかたくり粉を付けて揚げる | | | | | | | |
| | ホキ 40g | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | ↓ | | | | | | | |
| | 清酒(上撰) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | みぞれあんを作ってホキにかける | | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | | |
| | なたね油 (1斗缶) | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | | |
| | (冷) だいこんおろし | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | | | | |
| | 本みりん | | 0.70 g | 3.15 Kg | 3.15 Kg | | | | | | | | | | |
| | かたくり粉 | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | | | | | | | | |
| 【五色和え】 | | | | | | | | みりんを煮きる | | | | | | | |
| | キャベツ | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | 野菜切ってゆでる | | | | | | | |
| | ほうれんそう | | 10.00 g | 50.00 Kg | 50.00 Kg | | 1.5cm幅 | コーンをゆでる | | | | | | | |
| | にんじん | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | せん切り | ↓ | | | | | | | |
| | りょくとうもやし | | 20.00 g | 92.79 Kg | 92.79 Kg | | | 調味料で和える | | | | | | | |
| | とうもろこし(かゆ冷凍) | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | | |
| | 本みりん | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | | |
| 【切干大根のうま煮】 | | | | | | | | 煮干しを漬け、だしを取る | | | | | | | |
| | 切干しだいこん | | 6.00 g | 27.00 Kg | 27.00 Kg | | 2.5cm幅 | 切干大根をもどす | | | | | | | |
| | 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | 1.5cm角 | 油揚げ油抜き | | | | | | | |
| | なたね油 | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 材料を切る | | | | | | | |
| | じゃがいも | | 50.00 g | 250.02 Kg | 250.02 Kg | | 厚いちょう | 鶏肉を炒める | | | | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | ↓ | | | | | | | |
| | 油揚げ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | 短冊切り | 材料とだしを入れて煮る | | | | | | | |
| | 焼き竹輪 | | 7.00 g | 31.50 Kg | 31.50 Kg | | 輪切り | ↓ | | | | | | | |
| | (冷) さやいんげん | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 1.5cm幅 | 調味する | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ↓ | | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 4.50 g | 20.25 Kg | 20.25 Kg | | | いんげん入れる | | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | | |
| | 煮干し(だし用) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | | |
| | 水 | | 30.00 g | 135.00 Kg | 135.00 Kg | | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|------------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|--------|-------------------------------------|--|------|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | 4500 | 4500 | |
| 献立名/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 | | | | |
| 【コッペパン (小)】 | | | | | | | | | | | | |
| コッペパン40g | | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン50g | | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | |
| コッペパン70g | | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | |
| 【クリスピーチキン】 | | | | | | | | 鶏肉⇒アレルギー食を取り分ける (卵なし除去食調理) | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | 切り身40g | | | | | |
| コンソメ | | | 0.40 g | 1.80 Kg | 1.80 Kg | | | | | | | |
| カレー粉 | | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | コーンフレークを砕く | | | | |
| ★マヨネーズ(卵黄型) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | コンソメ・カレー粉・マヨネーズ・小麦粉を混ぜ、 鶏肉を漬け込む | | | | |
| 薄力粉 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ↓ | | | | |
| コーンフレーク | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | 天板に鶏肉を並べ、コーンフレーク をかけて焼く | | | | |
| 【シーザードレッシングサラダ】 | | | | | | | | 野菜を切ってゆでて冷やす | | | | |
| はくさい | | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 1.5cm幅 | コーンをゆでて冷やす | | | | |
| きゅうり | | | 10.00 g | 45.90 Kg | 45.90 Kg | | 輪切り | ↓ | | | | |
| とうもろこし(加氷冷凍) | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | 調味料で和える | | | | |
| シーザードレッシング | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | |
| 米酢 | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | |
| 白ワイン | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | |
| 【ポトフ】 | | | | | | | | 材料を切る | | | | |
| 牛すね肉 | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 1.5cm角 | だしを取る | | | | |
| ウィンナー | | | 10.00 g | 45.00 Kg | 45.00 Kg | | 斜め小口 | ↓ | | | | |
| じゃがいも | | | 60.00 g | 300.02 Kg | 300.02 Kg | | 厚いちょう | 牛すね肉・ウィンナーを入れる | | | | |
| にんじん | | | 15.00 g | 69.57 Kg | 69.57 Kg | | いちょう | ↓ | | | | |
| 玉葱 | | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | くし形切り | 野菜を入れて煮る | | | | |
| キャベツ | | | 40.00 g | 211.77 Kg | 211.77 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | |
| レッドキドニー | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | 調味する | | | | |
| 食塩 | | | 0.40 g | 1.80 Kg | 1.80 Kg | | | ↓ | | | | |
| こしょう混合 | | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | キャベツ・レッドキドニーを入れて煮る | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | |
| 鳥がらだし | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | |
| セロリー(だし用) | | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | | | | | |
| 水 | | | 50.00 g | 225.00 Kg | 225.00 Kg | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|-------------------|---------------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【ご飯】 | | | | | | | | 洗米して炊飯 | | | | | | |
| | 精白米 (強化米0.3%) | | 70.00 g | 315.00 Kg | 315.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【いかの照り焼き】 | | | | | | | | いかを調味料に漬け込み、天板に並べて焼く | | | | | | |
| | いか 鹿の子目40g | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| | 三温糖 | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【梅おなか和え】 | | | | | | | | みりんを煮きる | | | | | | |
| | はくさい | | 40.00 g | 191.48 Kg | 191.48 Kg | | 1.5cm幅 | 野菜を切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| | ほうれんそう | | 20.00 g | 99.99 Kg | 99.99 Kg | | 2.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| | 練りうめ | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | 練りうめ・調味料で和える | | | | | | |
| | 花かつお | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| 【厚揚げの味噌炒め】 | | | | | | | | 厚揚げ油抜き | | | | | | |
| | 厚揚げ | | 30.00 g | 135.00 Kg | 135.00 Kg | | コロコロ | 干しいたけもどす | | | | | | |
| | 豚モモ (脂身付き) | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | 短冊 | こんにやく切ってゆでる | | | | | | |
| | おろししょうが | | 0.25 g | 1.13 Kg | 1.13 Kg | | | 豚肉下味 | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | 材料を切る | | | | | | |
| | 清酒 (上撰) | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | なたね油 (1斗缶) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | 豚肉を炒める | | | | | | |
| | 玉葱 | | 30.00 g | 143.60 Kg | 143.60 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | 短冊切り | 材料を入れて炒める | | | | | | |
| | 干し椎茸 (スライス) | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | たけのこ (水煮) | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | 短冊切り | 調味する | | | | | | |
| | 板こんにやく | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | 色紙切り | ↓ | | | | | | |
| | (冷) さやいんげん | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 1.5cm幅 | 下茹でした厚揚げを入れて煮る | | | | | | |
| | 三温糖 | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | 麦みそ | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | さやいんげんを入れる | | | | | | |
| | こいくちしょうゆ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | | | |
| | 本みりん | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| | 水 | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|----------------------|------------------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【おたのしみパン】 | | | | | | | | 背割りパンにホイップクリームを絞り込む | | | | | | |
| | 背割りパン40g | 40.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | ↓ | | | | | | |
| | 背割りパン50g | 50.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | パン業者配送・配膳員数える | | | | | | |
| | 背割りパン70g | 70.00 | 0.00 個 | 0.00 個 | 0.00 個 | | | | | | | | | |
| | 加工賃 | 1.00 | 1.00 個 | 4500.00 個 | 4500.00 個 | | | | | | | | | |
| | ★ホイップクリーム(植物性脂肪) | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | | ★手作り2献立 コッペパンにクリーム等の小袋を付ける | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| | ★牛乳 | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【トマトのキッシュ】 | | | | | | | | 割卵して攪拌し調味する | | | | | | |
| | ★たまご | | 35.00 g | 185.31 Kg | 185.31 Kg | | | 野菜を切る | | | | | | |
| | ロースハム | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | 荒みじん | ↓ | | | | | | |
| | 玉葱 | | 10.00 g | 47.88 Kg | 47.88 Kg | | 荒みじん | 材料と卵液を天板に流し込んで焼く | | | | | | |
| | トマト | | 10.00 g | 46.40 Kg | 1546.67 個 | | コロコロ | ↓ | | | | | | |
| | ★ダイスチーズ | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | 切り分ける | | | | | | |
| | ★調理用牛乳 | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 ㍓ | | | | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ★代替食の調理 | | | | | | |
| | こしょう混合 | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | 《魚のソテートマトソース》 ホキ・塩コショウ・玉葱・トマト | | | | | | |
| 【小松菜のマヨネーズ炒め】 | | | | | | | | 野菜を切って下茹で | | | | | | |
| | こまつな | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 1.5cm幅 | まぐろ缶を炒める | | | | | | |
| | キャベツ | | 10.00 g | 52.92 Kg | 52.92 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| | まぐろ缶詰(油漬フルークライト) | | 8.00 g | 36.00 Kg | 36.00 Kg | | | 野菜を入れ調味する | | | | | | |
| | ★マヨネーズ(卵黄型) | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| | こしょう混合 | | 0.01 g | 0.05 Kg | 0.05 Kg | | | (卵なし最終除去) | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | | | | | | | | マヨネーズを入れる | | | | | | |
| 【野菜スープ】 | | | | | | | | 野菜を切る | | | | | | |
| | ベーコン | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | 短冊 | スープを取りベーコンを入れて煮る | | | | | | |
| | 玉葱 | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1/2スライス | ↓ | | | | | | |
| | にんじん | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | せん切り | 野菜を入れて煮る | | | | | | |
| | キャベツ | | 30.00 g | 158.81 Kg | 158.81 Kg | | 芋の刃 | ↓ | | | | | | |
| | パセリ(乾) | | 0.05 g | 0.23 Kg | 0.23 Kg | | | 調味する | | | | | | |
| | 食塩 | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| | こしょう混合 | | 0.02 g | 0.09 Kg | 0.09 Kg | | | パセリを入れる | | | | | | |
| | うすくちしょうゆ | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | | | | | | | |
| | 鳥がらだし | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |
| | セロリー(だし用) | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | | | | | | | |
| | 水 | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています

[調理室手配表]

(仮称) 西条市東部給食センター

| 人数 | NoName | | | | | | | | | | | 合計 | 換算人 | 行 事 等 |
|------------------|--------|----------|------------|-----------|-----------|----|---------|-------------------------------------|--|--|--|----|------|-------|
| | 4500 | | | | | | | | | | | | 4500 | 4500 |
| 献立名/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 | | | | | | |
| 【鯛飯】 | | | | | | | | 洗米し調味料を入れて水加減をする | | | | | | |
| 精白米 (強化米0.3%) | | | 60.00 g | 270.00 Kg | 270.00 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 鯛角切り | | | 15.00 g | 67.50 Kg | 67.50 Kg | | | 鯛・松山揚げ・だし昆布を入れて炊飯 | | | | | | |
| 松山揚げ | | | 1.50 g | 6.75 Kg | 6.75 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 糸みつば | | | 2.00 g | 9.77 Kg | 9.77 Kg | | 1.5cm幅 | 炊き上がったらだし昆布を取り出し | | | | | | |
| だし用昆布 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | 、ゆでた三つ葉を混ぜる | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 5.00 g | 22.50 Kg | 22.50 Kg | | | | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【牛乳】 | | | | | | | | ★代替食はセンター納品とし、センターからアレルギー対応食として配送する | | | | | | |
| ★牛乳 | | 206.00 | 1.00 本 | 4500.00 本 | 4500.00 本 | | | | | | | | | |
| 【若鶏のごま揚げ】 | | | | | | | | 若鶏下味 | | | | | | |
| 鶏若鶏肉モモ(皮付き) | | 40.00 | 1.00 切 | 4500.00 切 | 4500.00 切 | | | ↓ | | | | | | |
| おろししょうが | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | (卵なし除去食調理) | | | | | | |
| 清酒(上撰) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 薄力粉 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | 衣を付けて揚げる | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| ★たまご | | | 3.00 g | 15.89 Kg | 15.89 Kg | | | | | | | | | |
| 黒ごま(いり) | | | 1.00 g | 4.50 Kg | 4.50 Kg | | | | | | | | | |
| なたね油(1斗缶) | | | 4.00 g | 18.00 Kg | 18.00 Kg | | | | | | | | | |
| 【甘酢和え】 | | | | | | | | 野菜を切ってゆでて冷やす | | | | | | |
| キャベツ | | | 40.00 g | 211.77 Kg | 211.77 Kg | | 1.5cm幅 | ↓ | | | | | | |
| きゅうり | | | 20.00 g | 91.85 Kg | 91.85 Kg | | 輪切り | 調味料で和える | | | | | | |
| りょくとうもやし | | | 10.00 g | 46.40 Kg | 46.40 Kg | | | | | | | | | |
| 米酢 | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.10 g | 0.45 Kg | 0.45 Kg | | | | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 2.00 g | 9.00 Kg | 9.00 Kg | | | | | | | | | |
| 三温糖 | | | 1.20 g | 5.40 Kg | 5.40 Kg | | | | | | | | | |
| 【かきたま汁】 | | | | | | | | 割卵 | | | | | | |
| ★たまご | | | 20.00 g | 105.89 Kg | 105.89 Kg | | | わかめをもどす | | | | | | |
| 木綿豆腐 | | | 20.00 g | 90.00 Kg | 90.00 Kg | | コロコロ | 材料を切る | | | | | | |
| 玉葱 | | | 20.00 g | 95.76 Kg | 95.76 Kg | | 1/2スライス | だしを取り材料を入れて煮る | | | | | | |
| にんじん | | | 5.00 g | 23.18 Kg | 23.18 Kg | | せん切り | ↓ | | | | | | |
| カットわかめ | | | 0.30 g | 1.35 Kg | 1.35 Kg | | | 調味し水溶き片栗粉を入れる | | | | | | |
| 葉ねぎ | | | 5.00 g | 23.94 Kg | 23.94 Kg | | 小口切り | ↓ | | | | | | |
| 食塩 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ねぎを入れる | | | | | | |
| うすくちしょうゆ | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| かたくり粉 | | | 0.50 g | 2.25 Kg | 2.25 Kg | | | ➡アレルギー食を取り分ける | | | | | | |
| 削り節(だし用) | | | 3.00 g | 13.50 Kg | 13.50 Kg | | | (卵なし最終除去) | | | | | | |
| だし用昆布 | | | 0.20 g | 0.90 Kg | 0.90 Kg | | | ↓ | | | | | | |
| 水 | | | 120.00 g | 540.00 Kg | 540.00 Kg | | | 卵を攪拌して入れる | | | | | | |

※アレルギー食品には記号を表示しています