

献立NO 1

[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						
【たけのご飯】								洗 米						
精白米(強化米0.3%)			60.00 g	270.00 Kg	270.00 Kg			調味料を入れて水加減をする						
たけのこ(ゆで)			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		短冊切り	↓						
松山揚げ			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			たけのこ・松山揚げ・だし昆布を入れ						
だし用昆布			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg			て炊飯						
うすくちしょうゆ			4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg			↓						
清酒(上撰)			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			だし昆布を取り除いて混ぜる						
【牛乳】								★代替食はセンター納品とし、セン						
★牛乳		206.00	1.00 本	4500.00 本	4500.00 本			ターからアレルギー対応食として配						
								送する						
【えびつくね】								野菜切る						
★すりみ			40.00 g	180.00 Kg	180.00 Kg			割卵して攪拌						
押し豆腐			25.00 g	112.50 Kg	112.50 Kg		つぶす	↓						
むきえび			15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg			➡アレルギー-食の材料を取り分ける						
玉葱			10.00 g	47.88 Kg	47.88 Kg		荒みじん	(卵なし除去食調理)						
きくらげ(乾)			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg		1.5cm幅	↓						
葉ねぎ			2.00 g	9.59 Kg	9.59 Kg		小口切り	材料と酒をよく混ぜる						
★たまご			5.00 g	26.46 Kg	26.46 Kg			↓						
清酒(上撰)			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			ちぎり揚げにする						
なたね油(1斗缶)			7.00 g	31.50 Kg	31.50 Kg									
【ごま酢和え】								ごまをする						
キャベツ			40.00 g	211.77 Kg	211.77 Kg		1.5cm幅	野菜切りゆでて冷やす						
きゅうり			20.00 g	91.85 Kg	91.85 Kg		輪切り	↓						
りよくとうもやし			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg			調味料で和える						
ごま(むき)			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg		半ずり	↓						
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 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)						
米酢			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			ごまを入れて和える						
三温糖			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
【けんちん汁】								水計量してだし昆布をつける						
鶏若鶏肉モモ(皮なし)			8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			干し椎茸を戻す						
木綿豆腐			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		2cm角	野菜切る						
さといも			15.00 g	79.43 Kg	79.43 Kg		厚いちょう	↓						
だいこん			15.00 g	75.02 Kg	75.02 Kg		いちょう	だしをとる						
にんじん			5.00 g	23.18 Kg	23.18 Kg		いちょう	↓						
干し椎茸(スライス)			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			鶏肉を入れアクを取る						
油揚げ			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg		短冊切り	↓						
板こんにやく			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		短冊切り	東京ねぎ以外の材料を入れて煮る						
東京ねぎ			5.00 g	25.02 Kg	25.02 Kg		小口切り	↓						
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			調味する						
うすくちしょうゆ			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			↓						
清酒(上撰)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			東京ねぎを入れる						
削り節(だし用)			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg									
だし用昆布			0.20 g	0.90 Kg	0.90 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				
【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							
【スパゲティナポリタン】								野菜切る				
スパゲッティ (ハーフ)			30.00 g	135.00 Kg	135.00 Kg			↓				
ウィンナー			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg			ウィンナー・野菜炒める (ピーマン以外)				
にんじん			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		せん切り	↓				
玉葱			40.00 g	191.48 Kg	191.48 Kg		1/2スライス	調味する 別釜でスパゲティゆでる				
マッシュルーム(水煮缶詰)			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓				
青ピーマン			5.00 g	26.46 Kg	26.46 Kg		せん切り	ピーマン入れる				
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			↓				
こしょう混合			0.03 g	0.14 Kg	0.14 Kg			ゆでたスパゲティ入れる				
トマトケチャップ			12.00 g	54.00 Kg	54.00 Kg			↓				
ウスターソース			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			➡アレルギー食を取り分ける				
中濃ソース			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			(チーズなし最終除去)				
★パルメザンチーズ			1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			↓				
なたね油			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			粉チーズを入れる				
【白身魚のタルタル焼き】								ホキに下味をつける				
ホキ 40g		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			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			(卵なし除去食調理)				
こしょう混合			0.01 g	0.05 Kg	0.05 Kg			↓				
白ワイン			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			天板に並べる				
★タルタルソース			8.00 g	36.00 Kg	4500.00 袋			↓				
パン粉(乾燥)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			タルタルソース・パン粉・パセリをかけて焼く				
パセリ(乾)			0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg							
【ブロッコリーの塩ゆで】								ブロッコリーを切る (冷凍可)				
ブロッコリー			20.00 g	128.57 Kg	128.57 Kg		小房に分け	↓				
								ゆでる				

※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							
【カレーライス】								洗米して炊飯							
	精白米 (強化米0.3%)		70.00 g	315.00 Kg	315.00 Kg										
	和牛肩 (脂身付き)		15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg		短冊	野菜切る							
	なたね油		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			↓							
	じゃがいも		50.00 g	250.02 Kg	250.02 Kg		厚いちょう	牛肉と野菜を炒め水を加え煮る							
	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		いちょう	調味する							
	グリーンピース (冷凍)		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓							
	カレールウ		12.00 g	54.00 Kg	54.00 Kg			グリーンピースを入れる							
	★調理用牛乳		10.00 g	45.00 Kg	45.00 リットル			↓							
	トマトケチャップ		3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			⇒アレルギー食を取り分ける							
	ウスターソース		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			(牛乳なし最終除去)							
	こいくちしょうゆ		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			↓							
	水		70.00 g	315.00 Kg	315.00 Kg			牛乳を入れる							
	【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										
	【オムレツ】							玉葱を切る							
	★たまご		40.00 g	211.77 Kg	211.77 Kg			割卵して冷蔵庫に入れる							
	玉葱		15.00 g	71.82 Kg	71.82 Kg		みじん切り	玉葱を炒め卵を攪拌して入れ調味							
	なたね油		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			↓							
	パセリ (乾)		0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg			天板に流して焼き切り分ける							
	★調理用牛乳		5.00 g	22.50 Kg	22.50 リットル										
	食塩		0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			★代替食の調理							
	こしょう混合		0.01 g	0.05 Kg	0.05 Kg			《魚のソテー玉ねぎソース》							
	三温糖		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			ホキ・塩コショウ・玉葱・パセリ・砂糖・しょうゆ・酢							
	うすくちしょうゆ		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg										
	【ひじきサラダ】							干ひじきをもどし、ゆでて冷やす							
	干ひじき (ステンス釜、乾)		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			ローズハムを蒸して冷やす							
	ローズハム		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		短冊	野菜を切ってゆでて冷やす							
	キャベツ		35.00 g	185.31 Kg	185.31 Kg		せん切り	↓							
	きゅうり		20.00 g	91.85 Kg	91.85 Kg		輪切り	調味料で和える							
	米酢		1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg										
	ポッカレモン		0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg										
	うすくちしょうゆ		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg										
	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										
	三温糖		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg										
	なたね油		0.50 g	2.25 Kg	2.25 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				
【セルフドック】								キャベツを切りゆでて冷やす				
	背割りパン40g	40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個			ウインナーをゆでる				
	背割りパン50g	50.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 個							
	背割りパン70g	70.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個			袋ケチャップ				
	加工賃	1.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 個			↓				
	キャベツ		25.00 g	132.35 Kg	132.35 Kg		せん切り	各校に納品 (配膳員が数える)				
	ウインナー	30.00	1.00 本	4500.00 本	4500.00 本							
	ケチャップ (小袋)	10.00	1.00 袋	4500.00 袋	4500.00 袋							
【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							
【クラムチャウダー】								野菜切る				
	あさり(缶詰、水煮)		15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg			水を計量して沸かす				
	ベーコン		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		短冊	↓				
	じゃがいも		30.00 g	149.99 Kg	149.99 Kg		1cm角	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		1cm角	野菜・あさり入れる				
	パセリ(乾)		0.05 g	0.23 Kg	0.23 Kg			↓				
	クリームポタージュ		8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			牛乳を入れて調味				
	★調理用牛乳		30.00 g	135.00 Kg	135.00 ㍉			↓				
	食塩		0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			パセリを入れる				
	こしょう混合		0.01 g	0.05 Kg	0.05 Kg							
	水		80.00 g	360.00 Kg	360.00 Kg							
【果物 (梨1/6)】								1/6のくし切りにし、芯をとって皮をむき、塩水につける				
	なし L	252.00	0.17 個	765.00 個	765.00 個		6つ割					
								機械で皮を剥き、機械で芯取り6分割にして塩水につけてもよい				

※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						
【ちらし寿司】								洗米し炊飯						
精白米(強化米0.3%)			55.00 g	247.50 Kg	247.50 Kg			➡アレルギー食を取り分ける						
しらす干し(半乾燥品)			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			白飯提供(えび・大豆・ごまなし)						
米酢			13.00 g	58.50 Kg	58.50 Kg									
上白糖			8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			しらすをオーブンで焼く						
食塩			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			合わせ酢を沸かし、しらすを漬ける						
むきえび			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg			干し椎茸戻す						
油揚げ			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		せん切り	油揚げを油抜き						
ごぼう			10.00 g	50.00 Kg	50.00 Kg		せん切り	↓						
にんじん			5.00 g	23.18 Kg	23.18 Kg		せん切り	材料を切って煮る(ごまとインゲンは後の方で入れる)						
干し椎茸(スライス)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			↓						
上白糖			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			白飯に合わせ酢と具を混ぜる						
うすくちしょうゆ			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg									
ごま(むき)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
(冷) さやいんげん			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		小口切り							
【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									
【若鶏の唐揚げ】								鶏肉に下味をつける						
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			かたくり粉をつけて揚げる						
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			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg									
なたね油(1斗缶)			4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg									
【おひたし】								みりん煮切っておく						
はくさい			50.00 g	239.36 Kg	239.36 Kg		1.5cm幅	野菜切り、ゆでて冷やす						
ほうれんそう			20.00 g	99.99 Kg	99.99 Kg		1.5cm幅	↓						
花かつお			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			調味し、かつお節を和える						
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									
【すまし汁】								野菜・豆腐切る						
木綿豆腐			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		1.5cm角	わかめをもどす						
玉葱			20.00 g	95.76 Kg	95.76 Kg		1/2スライス	だしを取る						
えのきたけ			7.00 g	37.08 Kg	37.08 Kg		石づき取り1/2	↓						
カットわかめ			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg		戻しておく	玉葱・豆腐を入れて煮る						
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			えのきを入れる						
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			調味する						
だし用昆布			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg			↓						
水			120.00 g	540.00 Kg	540.00 Kg			わかめ・ねぎを入れる						
【かしわ餅】								各校に納品						
かしわもち		50.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 個			(アレルギー28品目を含まない既製品)						

※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									
【ぎせい豆腐のあんかけ】								野菜切る						
	★たまご		40.00 g	211.77 Kg	211.77 Kg			豆腐をつぶす						
	鶏若鶏肉ひき肉		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg			割卵して攪拌する						
	押し豆腐		20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		つぶす	鶏ひき肉・野菜を炒めて調味し豆腐と卵を入れて混ぜる						
	玉葱		5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		荒みじん	↓						
	にんじん		3.00 g	13.91 Kg	13.91 Kg		荒みじん	天板に流して焼き切り分ける						
	たけのこ(水煮)		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		荒みじん							
	なたね油		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg									
	葉ねぎ		3.00 g	14.36 Kg	14.36 Kg		小口切り	かつおだしを沸かし調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ぎせい豆腐にかける						
	三温糖		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	うすくちしょうゆ		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg									
	かつおだし		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg									
	清酒(上撰)		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			★代替食の調理						
	本みりん		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			《焼き豆腐のそぼろあんかけ》						
	うすくちしょうゆ		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			卵以外の食材で調理する						
	かたくり粉		0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg									
【レモン和え】								野菜を切り、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		10.00 g	45.90 Kg	45.90 Kg		輪切り	調味料で和える						
	ポッカレモン		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	米酢		0.50 g	2.25 Kg	2.25 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									
	三温糖		0.80 g	3.60 Kg	3.60 Kg									
【筑前煮】								結び昆布をもどす						
	鶏若鶏肉モモ(皮付き)		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		角切り1.5cm	厚揚げ油抜き						
	なたね油		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			こんにやく切ってゆでる						
	じゃがいも		40.00 g	199.98 Kg	199.98 Kg		厚いちょう	煮干しだしを取る						
	にんじん		10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		いちょう	食材を切る						
	ごぼう		15.00 g	75.02 Kg	75.02 Kg		斜め小口	鶏肉を炒める						
	れんこん		15.00 g	84.38 Kg	84.38 Kg		厚いちょう	↓						
	厚揚げ		15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg		色紙切り	材料を炒め、だしを加えて煮る						
	板こんにやく		20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		色紙切り	↓						
	むすび昆布		1.25 g	5.63 Kg	4504.00 本			調味する						
	(冷) さやいんげん		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		1.5cm幅	↓						
	三温糖		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			いんげん入れる						
	こいくちしょうゆ		4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg									
	清酒(上撰)		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg									
	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									

※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						
【かぼちゃパン】														
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									
(冷) かぼちゃペースト			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg									
加工賃		1.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 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						
【若鶏のガーリックパン粉焼き】								鶏肉に下味をつける						
鶏若鶏肉モモ(皮なし)		40.00	1.00 枚	4500.00 枚	4500.00 枚		切り身40g	バターでニンニクを炒め、パン粉・塩・パセリを入れて炒り、ガーリックパン粉を作る						
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			↓						
パン粉(乾燥)			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			鶏肉を天板に並べてガーリックパン粉を						
★有塩バター			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			かけて焼く						
おろしにんにく			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg									
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg									
パセリ(乾)			0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg									
【カミカミサラダ】								さきいかを切る						
さきいか			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		2.5cm幅	野菜切る						
キャベツ			35.00 g	185.31 Kg	185.31 Kg		1.5cm幅	野菜・コーンをゆでて冷やす						
きゅうり			20.00 g	91.85 Kg	91.85 Kg		輪切り	↓						
とうもろこし(加氷冷凍)			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg			ごま油以外の調味料で和える						
米酢			1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			↓						
ポッカレモン			0.30 g	1.35 Kg	1.35 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			(ごまなし最終除去)						
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			ごま油を入れて和える						
三温糖			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg									
ごま油			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg									
【ポークビーンズ】								野菜切る						
大豆(国産、ゆで)			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			↓						
豚モモ(脂身付き)			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		短冊	豚肉・ベーコンを炒める						
ベーコン			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		サイコロ	↓						
じゃがいも			50.00 g	250.02 Kg	250.02 Kg		厚いちょう	野菜を炒め、水を入れて煮る						
にんじん			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		いちょう	↓						
玉葱			30.00 g	143.60 Kg	143.60 Kg		1/2スライス	調味する						
(冷) さやいんげん			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		小口切り	↓						
なたね油			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			いんげんをいれる						
食塩			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg									
こしょう混合			0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg									
ハヤシルウ			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg									
トマトケチャップ			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg									
トマトピューレ			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg									
ウスターソース			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
三温糖			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
水			40.00 g	180.00 Kg	180.00 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									
【魚の南蛮漬け】								ホキに下味をつけ、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									
	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			玉葱を切る						
	かたくり粉		4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg			水と調味料を沸かし、玉葱を入れて煮る						
	なたね油 (1斗缶)		3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg									
	玉葱		10.00 g	47.88 Kg	47.88 Kg		1/2スライス	↓						
	米酢		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			ホキにかける						
	三温糖		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	うすくちしょうゆ		2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg									
	本みりん		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	水		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg									
【おなか和え】								みりんを煮きる						
	キャベツ		30.00 g	158.81 Kg	158.81 Kg		1.5cm幅	野菜を切って冷やす						
	こまつな		20.00 g	105.89 Kg	105.89 Kg		1.5cm幅	↓						
	花かつお		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			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			かつお節を入れる						
【高野豆腐の卵とじ】								干椎茸をもどす						
	鶏若鶏肉モモ (皮付き)		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		角切り1.5cm	割卵して冷蔵庫に入れる						
	★たまご		30.00 g	158.81 Kg	158.81 Kg			角切りの高野豆腐を水にくぐらせる						
	凍り豆腐		3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg		サイコロ	野菜切る						
	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		小いちょう	↓						
	玉葱		30.00 g	143.60 Kg	143.60 Kg		1/2スライス	野菜・椎茸を炒め水を加え煮る						
	干し椎茸 (スライス)		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			↓						
	グリーンピース (冷凍)		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			調味してから高野豆腐を入れる						
	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			グリーンピースを入れる						
	うすくちしょうゆ		4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg			↓						
	水		20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			➡アレルギー食を取り分ける (卵なし最終除去)						
								↓						
								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

[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】								★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									
【ハンバーグのきのこソース】								玉葱を切る						
牛ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			押し豆腐をつぶす						
豚ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			→アレルギー食を取り分ける (卵なし除去食)						
押し豆腐			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			割卵して攪拌						
玉葱			20.00 g	95.76 Kg	95.76 Kg		みじん切り	材料をよく混ぜてハンバーグに成型						
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			して焼く						
こしょう混合			0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg			しめじを切って炒めて調味しハンバーグにかける						
パン粉(乾燥)			7.00 g	31.50 Kg	31.50 Kg									
★たまご			6.00 g	31.77 Kg	31.77 Kg									
ほんしめじ			10.00 g	52.92 Kg	52.92 Kg		石づき取り1/2	★手作り2献立						
なたね油			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			《揚げ魚のきのこソース》						
トマトケチャップ			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			さば・しょうが・醤油・酒・かたくり粉						
ウスターソース			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			・揚げ油						
赤ワイン			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			きのこソースは同じものをかける						
三温糖			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
【ボイル野菜】								野菜切る (小松菜冷凍可)						
キャベツ			30.00 g	158.81 Kg	158.81 Kg		1.5cm幅	↓						
こまつな			15.00 g	79.43 Kg	79.43 Kg		1.5cm幅	ゆでて冷やす						
【レタスとトマトのスープ】								レタスを切る						
レタス			10.00 g	45.90 Kg	45.90 Kg		1.5cm幅	トマトは種を取って切る						
トマト			15.00 g	69.57 Kg	2319.00 個		1.5cm角	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	スープを沸かし、ベーコンを入れ調味する						
★たまご			20.00 g	105.89 Kg	105.89 Kg			↓						
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			水溶き片栗粉を入れる						
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			レタス・トマトを入れる						
かたくり粉			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			↓						
鳥がらだし			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			→アレルギー食を取り分ける						
セロリー(だし用)			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			(卵なし最終除去)						
水			120.00 g	540.00 Kg	540.00 Kg			↓						
								攪拌した卵を入れる						

※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	換算人数	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(減量)】								洗米する						
精白米(強化米0.3%)			50.00 g	225.00 Kg	225.00 Kg			↓ 水加減をして炊飯						
【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									
【そうめん】								干し椎茸戻し、調味料で煮て冷やす						
そうめん・ひやむぎ(乾)			40.00 g	180.00 Kg	180.00 Kg			葉ねぎを切る						
干し椎茸(スライス)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			だしを取り調味し、葉ねぎを加えて						
三温糖			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			煮る						
うすくちしょうゆ			0.70 g	3.15 Kg	3.15 Kg			↓						
葉ねぎ			5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		小口切り	冷やす						
おろししょうが			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			そうめんをゆで、冷やして配缶						
うすくちしょうゆ			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg			↓						
本みりん			1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			椎茸とだし汁をそうめんの上から配缶する						
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg									
削り節(だし用)			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg									
だし用昆布			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg									
水			120.00 g	540.00 Kg	540.00 Kg									
【かき揚げ】								干ひじきをもどす						
むきえび			15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg			野菜切る						
にんじん			5.00 g	23.18 Kg	23.18 Kg		せん切り	↓						
玉葱			15.00 g	71.82 Kg	71.82 Kg		1/2スライス	➡アレルギー食を取り分ける						
ごぼう			10.00 g	50.00 Kg	50.00 Kg		ささがき	(卵なし除去食調理)						
さつまいも			10.00 g	50.00 Kg	50.00 Kg		せん切り							
干ひじき(ステンス釜、乾)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			割卵して攪拌						
(冷) さやいんげん			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		1.5cm幅	食材と小麦粉・塩・卵を混ぜる						
薄力粉			7.00 g	31.50 Kg	31.50 Kg			↓						
★たまご			7.00 g	37.08 Kg	37.08 Kg			揚げる						
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg									
なたね油(1斗缶)			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg									
【枝豆】								枝豆冷凍可						
えだまめ			20.00 g	163.62 Kg	163.62 Kg			↓ 塩ゆでにする						
【七夕ゼリー】								各校に納品						
天の川ゼリー		50.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 個			★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									
【鮭のチャンチャン焼き】								鮭に酒を振りグラタン皿に入れる						
	生鮭切り身	40.00	1.00 切	4500.00 切	4500.00 切			→アレルギー-食を取り分ける						
	清酒(上撰)		0.80 g	3.60 Kg	3.60 Kg									
	玉葱		8.00 g	38.30 Kg	38.30 Kg		1/2スライス	野菜切る						
	にんじん		2.00 g	9.27 Kg	9.27 Kg		せん切り	→アレルギー-食を取り分ける						
	キャベツ		15.00 g	79.43 Kg	79.43 Kg		1.5cm幅	(卵なし除去食調理)						
	★有塩バター		1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			↓						
	麦みそ		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			バターで軽く炒め調味する						
	★マヨネーズ(卵黄型)		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓						
	おろししょうが		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			鮭にかけて焼く						
	三温糖		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	本みりん		1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg									
	グラタン皿	1.00	1.00 枚	4500.00 枚	4500.00 枚									
【即席漬け】								はくさいを切りゆでて冷やす						
	はくさい		50.00 g	239.36 Kg	239.36 Kg		1.5cm幅	↓						
	刻みたくあん		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			たくあん・花かつお・調味料で和える						
	うすくちしょうゆ		1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg									
	花かつお		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg									
【沢煮わん】								干椎茸をもどす						
	豚ばら(脂身付)		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		細切り	油揚げを油抜き						
	油揚げ		5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		細い短冊	食材を切る						
	にんじん		8.00 g	37.13 Kg	37.13 Kg		せん切り	だしを取る						
	たけのこ(水煮)		10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		せん切り	↓						
	干し椎茸(スライス)		0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			豚ばら肉を入れる						
	りょくとうもやし		10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg			↓						
	葉ねぎ		5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		小口切り	材料を入れて煮る						
	食塩		0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			↓						
	うすくちしょうゆ		3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			調味する						
	削り節(だし用)		3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			↓						
	だし用昆布		0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			ねぎを入れる						
	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				
【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】								野菜切る						
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】								野菜切る						
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 (大豆なし最終除去)						
コッペパン40g		40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個			コッペパンで提供する						
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									
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 (卵なし最終除去)						
うすくちしょうゆ			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			↓						
鳥がらだし			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg			卵を攪拌して入れる						
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									
【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】								★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								
【ミートローフ】								玉葱を切る ➡アレルギー食を取り分ける (卵なし除去食調理) ソースは普通食と同じもの					
牛ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			つぶす					
豚ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			みじん切り					
押し豆腐			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			ひき肉に材料と調味料を混ぜる					
玉葱			20.00 g	95.76 Kg	95.76 Kg			↓					
(冷) ミックスベジタブル			8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			天板に敷き込んで焼き、切り分ける					
なたね油			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg								
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg								
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】								みかん缶をほぐす					
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					
きゅうり			20.00 g	91.85 Kg	91.85 Kg		輪切り	↓					
とうもろこし(かゆ冷凍)			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg			調味料で和える					
温州蜜柑缶詰(果肉)			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg								
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】								野菜切る					
ベーコン			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg		短冊	水を沸かしベーコンを入れて煮る					
じゃがいも			20.00 g	99.99 Kg	99.99 Kg		1.5cm角	↓					
玉葱			30.00 g	143.60 Kg	143.60 Kg		1/2スライス	野菜を入れる					
にんじん			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		1cm角	↓					
パセリ(乾)			0.05 g	0.23 Kg	0.23 Kg			にんじんペーストを入れる					
(冷) にんじんペースト			15.00 g	67.50 Kg	67.50 Kg			↓					
クリームポタージュ			8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			牛乳を入れる					
★調理用牛乳			30.00 g	135.00 Kg	135.00 Kg			↓					
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			調味する					
こしょう混合			0.01 g	0.05 Kg	0.05 Kg								
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									
【梅おかか和え】								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