

〔調理室手配表〕

令和5年2月22日修正

(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（液卵の使用可）								
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（すりごまの使用可）								
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）			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg		半すり	↓								
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		2 cm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	↓								
板こんにゃく			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】																	
★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									
【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	↓									
食塩（ゆで塩）			0.20 g	0.90 kg	0.90 kg			塩をいれ、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（液卵の使用可）								
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（ステンル釜、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

※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			しらすをオープンで焼く								
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								
干し椎茸（スライス）			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			後の方で入れる）								
上白糖			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			↓								
うすくちしょうゆ			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			白飯に合わせ酢と具を混ぜる								
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								
★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								
【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（液卵の使用可）									
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									
玉葱			5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		荒みじん	と卵を入れて混ぜる									
にんじん			3.00 g	13.91 Kg	13.91 Kg		荒みじん	↓									
たけのこ（水煮）			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		荒みじん	天板に流して焼き切り分ける									
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									
三温糖			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			片栗粉でとろみをつけ、ぎせい豆腐									
うすくちしょうゆ			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			にかける									
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			こんにゃく切ってゆでる									
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									
板こんにゃく			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】								★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									
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			を入れて炒り、ガーリックパン粉を作る									
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（加熱冷凍）			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											
【おかか和え】								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（液卵の使用可）								
★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】																
★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								
【ハンバーグのきのこソース】								玉葱を切るり、炒めて粗熱をとる。								
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（液卵の使用可）								
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								
なたね油			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg			して焼く								
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			しめじを切って炒めて調味しハンバ								
こしょう混合			0.02 g	0.09 Kg	0.09 Kg			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を切る								
トマト			15.00 g	69.57 Kg	2319.00 個	348	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	（液卵の使用可）								
★たまご			20.00 g	105.89 Kg	105.89 Kg			スープを沸かし、ベーコンを入れ調								
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			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			水溶き片栗粉を入れる								
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			レタス・トマトを入れる								
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			➡アレルギー食を取り分ける								
								↓（卵なし最終除去）								
								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	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								
★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								
【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			葉ねぎを切るり、								
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			おろししょうがとともに少量の水で								
葉ねぎ			5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		小口切り	煮る								
おろししょうが			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			↓								
うすくちしょうゆ			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg			冷やす								
本みりん			1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			↓								
食塩			0.10 g	0.45 Kg	0.45 Kg			めんつゆと水（ペットボトル）を釜に入								
削り節(だし用)			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg			れ、葉ねぎとおろし生姜を入れる								
だし用昆布			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			そうめんをゆで、水冷やして配缶								
めんつゆ（三倍濃厚）			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓								
水			120.00 g	540.00 Kg	540.00 Kg			椎茸とだし汁をそうめんの上から配								
			110.00 g	495.00 kg	495.00 kg			缶する								
【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(ステンル釜、乾)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			割卵して攪拌（液卵の使用可）								
（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			↓								
食塩（ゆで塩）			0.60 g	2.70 kg	2.70 kg			塩ゆでにする								
【セタゼリー】								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

※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								
★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								
【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（液卵の使用可）								
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】								鶏肉に下味をつけたかり粉をつけて揚げる								
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			↓								
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								
清酒（上撰）			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			を加えソースを作る								
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			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（加熱冷凍）			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・じゃがいもを入れる								
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

※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	(液卵の使用可)								
干し椎茸(スライス)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			干椎茸をもどす								
玉葱			40.00 g	191.48 Kg	191.48 Kg		1/2スライス	野菜切る								
にんじん			7.00 g	32.49 Kg	32.49 Kg		短冊切り	だしを取り鶏肉を入れて煮る								
葉ねぎ			5.00 g	23.94 Kg	23.94 Kg		小口切り	↓								
★たまご			30.00 g	158.81 Kg	158.81 Kg			野菜入れる								
三温糖			1.50 g	6.75 Kg	6.75 Kg			↓								
食塩			0.15 g	0.68 Kg	0.68 Kg			調味して葉ねぎを入れる								
うすくちしょうゆ			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓								
本みりん			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			⇒アレルギー-食を取り分ける								
削り節(だし用)			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			(卵なし最終除去)								
だし用昆布			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			↓								
水			60.00 g	270.00 Kg	270.00 Kg			卵を攪拌して入れる								
【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											
【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・コンニク・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 (液卵の使用可)								
★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 (すりごまの使用可)								
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		半すり	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 4 0 g		40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個											
コッペパン 5 0 g		50.00	1.00 個	4500.00 個	4500.00 個											
コッペパン 7 0 g		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			↓								
チンゲンツアイ			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								
チンゲンツアイ			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(か裃冷凍)			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(ステンル釜、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	↓								
りよくとうもやし			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（加熱冷凍）			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（ステンレス釜、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									
★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									
【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

※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								
グラニュー糖			6.00 g	27.00 Kg	27.00 Kg			ぶす								
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								
★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								
【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											
ポンジューズ			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg											
【コールスロード・レタシNG・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(加熱冷凍)			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg											
コールスロード・レタシNG			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	(液卵の使用可)								
はくさい			30.00 g	143.60 Kg	143.60 Kg		1.5cm幅	野菜切る								
玉葱			40.00 g	191.48 Kg	191.48 Kg		1/2スライス	スープを沸かしベーコンを入れる								
にんじん			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		せん切り	↓								
★たまご			15.00 g	79.43 Kg	79.43 Kg			野菜を入れ調味する								
パセリ(乾)			0.05 g	0.23 Kg	0.23 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			(卵なし最終除去)								
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			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								
【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								
むきえび			40.00 g	180.00 Kg	180.00 Kg			(卵なし除去食調理)								
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 (液卵の使用可)								
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 (すりごまの使用可)								
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)			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg		半すり	↓								
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								
なたね油			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			め、野菜入れて炒める								
おろししょうが			0.30 g	1.35 Kg	1.35 Kg			↓								
おろしにんにく			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			水を加え煮て調味する								
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	別釜でゆでた豆腐を入れて煮る								
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】								玉葱を切るり、								
牛ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			ミックスベジタブルと炒めて								
豚ひき肉			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg			粗熱をとる								
押し豆腐			20.00 g	90.00 Kg	90.00 Kg		つぶす	⇒アレルギー食を取り分ける								
玉葱			20.00 g	95.76 Kg	95.76 Kg		みじん切り	(卵なし除去食調理)								
(冷) ミックスベジタブル			8.00 g	36.00 Kg	36.00 Kg			ソースは普通食と同じもの								
なたね油			0.50 g	2.25 Kg	2.25 Kg											
食塩			0.20 g	0.90 Kg	0.90 Kg			割卵して攪拌する (液卵の使用可)								
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			ひき肉に材料と調味料を混ぜる								
★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			天板に敷き込んで焼き、切り分ける								
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			調味料を沸かしてソースを作る								
赤ワイン			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			↓								
水			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			ミートローフにかける								
【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(かみ冷凍)			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		1 cm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 リットル			↓								
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たくり粉をつけて揚げる								
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			↓								
うすくちしょうゆ			1.00 g	4.50 Kg	4.50 Kg			甘辛たれを作りいわしにかける								
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）			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		厚いちよう又はさいの目	油揚げを油抜き								
だいこん			10.00 g	50.00 Kg	50.00 Kg		いちよう	こんにやくを切ってゆでる								
にんじん			10.00 g	46.40 Kg	46.40 Kg		いちよう	さつまいもを下ゆでする（ｽﾗｲﾀﾞｰ使用の場合）								
れんこん			10.00 g	56.25 Kg	56.25 Kg		いちよう	材料を切る								
ごぼう			5.00 g	25.02 Kg	25.02 Kg		斜め小口	だしを取る								
板こんにやく			10.00 g	45.00 Kg	45.00 Kg		色紙切り	↓								
油揚げ			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg		短冊切り	材料を入れる（東京ねぎ以外）								
東京ねぎ			5.00 g	25.02 Kg	25.02 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			東京ねぎを入れる								
【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			↓									
かたくり粉			4.00 g	18.00 Kg	18.00 Kg			みぞれあんを作ってホキにかける									
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(かみ冷凍)			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】								★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											
【クリスピーチキン】								鶏肉⇒アレルギー食を取り分ける								
鶏若鶏肉モモ（皮付き）		40.00	1.00 切	4500.00 切	4500.00 切		切り身40g	（卵なし除去食調理）								
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、								
薄力粉			2.00 g	9.00 Kg	9.00 Kg			鶏肉を漬け込む								
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（加熱冷凍）			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

※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								
背割りパン４０g		40.00	0.00 個	0.00 個	0.00 個			り込む								
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			パン業者配送・配膳員数える								
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								
★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								
【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			(液卵の使用可)								
ロースハム			3.00 g	13.50 Kg	13.50 Kg		荒みじん	野菜を切る								
玉葱			10.00 g	47.88 Kg	47.88 Kg		荒みじん	↓								
トマト			10.00 g	46.40 Kg	1546.67 個	232個	コロコロ	材料と卵液を天板に流し込んで焼く								
★ダイスチーズ			5.00 g	22.50 Kg	22.50 Kg			↓								
★調理用牛乳			5.00 g	22.50 Kg	22.50 リットル			切り分ける								
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			★代替食の調理								
								《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(油漬フレークタイプ)			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								
★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								
【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			（液卵の使用可）								
★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（液卵の使用可）								
★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