

榮養士

配食量
小①150g
小②165g
小③180g

火曜日

作業工程表

所長

栄養士

[illegible]

10月4日

水曜日

作業工程表

所長

栄養士

幼	人	小	9	人	計	人	金割	担当:	休校	なし				
担当	原料	食材名	使用量		業者	切り方	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	
		[鶏肉のカレー焼き]					〈鶏肉〉 							
	小☆	A 鶏もも肉(皮なし)50g	16 個		食肉	焼く	計量	下味						
		食塩	2.8 g		マルヒ	下味(袋)		調味料計量		並	焼	℃・配食		
		ホワイトペッパー	0.42 g		サトー					180℃オーブン・20分スチーム15分				
★原		おろしにんにく	3 g		マルヒ	解凍計量					上・下段使用			
		上白糖	14 g		サトー									
		A こいくちしょうゆ	28 g		高砂									
		合成清酒	14 g		マルヒ									
		本みりん	14 g		マルヒ									
小		カレー粉	3.5 g	前日計量	マルヒ									
		[野菜のソテー]					〈にんじん・玉ねぎ・キャベツ・ピーマン〉							
		サラダ油	7 g		マルヒ									
小☆		にんじん	145 g		野菜屋	せん切り	計量・下処理	手切						
小☆		玉ねぎ	224 g		野菜屋	スライス	計量・下処理	手切						
小☆		キャベツ	494 g		野菜屋	1cm幅	計量・下処理	手切						
小		冷凍ホールコーン	140 g	前日計量	サトー	ボイル			ボイル℃	炒	℃配食			
		A コンソメ	5.6 g		サトー		調味料計量							
		食塩	2.8 g		マルヒ									
		こしょう(白、粉)	0.14 g											
小☆		ピーマン	50 g		野菜屋	せん切り・ボイル	計量・下処理	手切	ボイル℃					
		[豆乳さつまいもチャウダー]					〈玉ねぎ・にんじん・さつまいも・しめじ・パセリ〉							
		サラダ油	14 g		マルヒ									
小☆		玉ねぎ	373 g		野菜屋	スライス	計量・下処理	手切						
小☆		にんじん	145 g		野菜屋	いちょう切り	計量・下処理	手切						
小☆		さつまいも	350 g			厚めいちょう切	計量・下処理	手切・水						
小☆		ぶなしめじ	94 g		野菜屋	軸切り	計量・下処理	手切						
		A コンソメ	7 g		サトー		調味料計量							
		A スープストック	14 g		サトー									
★原		ホワイトルウ	110 g							溶く	炒・煮	仕上℃配食		
★原	A	調製豆乳	560 g		マルヒ	溶く			溶く					
		食塩	1.4 g		マルヒ									
		ホワイトペッパー	0.14 g		サトー									
小☆		パセリ	5 g		野菜屋	みじん切	計量・下処理	手切						
調理食数 14人														
※学校名 確認 バインダー・カード・バック ※配食確認 ※食器汚れ確認														
														計量150×15=2.3g
配食量 小①150g 小②165g 小③180g														

配食量
小①150g
小②165g
小③180g

4

木曜日

作業工程表

所長

栄養士

幼	0	人	小	9	人	計	人	金割	担当:	休校	なし			
担当	原料	食材名	使用量		業者	切り方	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	
		[豚キムチ丼の具]					〈しょうが・にんじん・玉ねぎ・白菜・にら・豚肉〉							
		A ごま油	14 g		マルヒ									
	小☆	しょうが	7 g		野菜屋	みじん切	計量・下処理	手切						
	★原	おろしにんにく	6 g		マルヒ	解凍計量								
	小☆	A 豚もも肉	560 g		食肉		計量	Ⓜ 下味						
		合成清酒	21 g		マルヒ	〆下味								
	小☆	にんじん	217 g		野菜屋	せん切り	計量・下処理	手切						
	小☆	玉ねぎ	447 g		野菜屋	スライス	計量・下処理	手切						
	小☆	白菜	447 g		野菜屋	1cm幅	計量・下処理	手切						
		上白糖	14 g		サトー		調味料計量							
		A こいくちしょうゆ	35 g		高砂									
・	小	A キムチの素	42 g	※アレ室移動	三和	計量返却					Ⓜ 炒・煮	仕上 配食		
		水	42 g											
	小☆	にら	104 g		野菜屋	1cm	計量・下処理	手切						
	小	A 白いりごま(皮なし)	35 g	前日計量	給食会									
		[塩ワントンスープ]					〈にんじん・キャベツ・スリムねぎ・鶏ひき肉〉							
		A ごま油	10 g		マルヒ									
	小☆	A 鶏肉ひき肉(生)	140 g				計量							
	小☆	にんじん	145 g		野菜屋	せん切り	計量・下処理	手切						
	小☆	キャベツ	165 g		野菜屋	1cm幅	計量・下処理	手切						
フリー	小	たけのこ(水煮缶詰)	70 g	調理室計量	マルヒ	せん切り	計量	手切・水			Ⓜ 炒・煮	仕上 配食		
		A 中華スープストック	21 g		サトー		調味料計量							
		合成清酒	14 g		マルヒ									
		ホワイトペッパー	0.7 g		サトー									
		食塩	8.4 g		マルヒ									
	小	A ワンタンの皮	98 g	前日計量	マルヒ									
	小☆	スリムねぎ	47 g		JA	小口切	計量・下処理	手切						
		[冷凍りんご]												
	小	冷凍りんご	12 個	前日計量	No.9ビニール袋		配食まで冷凍保管				Ⓜ C・配食			
												保冷剤と一緒に袋に入れる。 ※保冷剤はバーバーにくるむ。		
												配食量		
												小①150g		
												小②165g		
												小③180g		

調理食数14人

年※学校名 確認
バインダー・カード・バック
※配食確認 ※食器汚れ確認

榮養士

計量 $150 \times 13 = 2.0\ell$

栄養士

配食量
小①150g
小②165g
小③180g

栄養士

配食量
小①150g
小②165g
小③180g

栄養士

配食量
小①150g
小②165g
小③180g