

令和6年6月24日 月 曜日

〈小学校献立〉

小学校人員：3,714

休校（添加物等）
休み： 湊小

1品目（釜）		4釜 × 929			
	食品名	使用量	釜割	単位	下処理等
中華風 コンスープ	○ にんじん	40		kg	千切り
	○ 絹ごし豆腐	70	×	4 丁	薄切り
	● 冷凍ホールコーン	10	×	4 kg	ボイル
	● 常温コーンペースト	9	×	4 kg	開封時ケガ注意
	中華スープストックハルツファーム	0.9	×	4 kg	
	コンソメ500g	0.3	×	4 kg	
	でんぱん	0.9	×	4 kg	
	● たまご	16	×	4 kg	割卵・攪拌
	食塩	0.5	×	4 kg	
	白こしょう	10	×	4 g	
	○ スリムねぎ	12		kg	小口切り
異物混入 注意！					

2品目		4釜 ×			
	食品名	使用量	釜割	単位	下処理等
豚キムチ丼の具	ごま油	0.9	×	4 kg	
	○ しょうが	2		kg	みじん切・4等分
	● 冷凍おろしにんにく	2		kg	流水解凍・4等分
	コチュジャン	0.13	×	4 kg	1本使い切り
	○ 長ねぎ	44		kg	小口切り
	○ 豚もも肉	37	×	4 kg	下味
	料理酒	1.4	×	4 kg	
	○ 玉ねぎ	128		kg	スライス
	○ 白菜	128		kg	2cm幅
	上白糖	0.9	×	4 kg	
	濃口しょうゆ	1.9	×	4 kg	
	キムチの素	2.5	×	4 kg	10本使い切り
	○ にら	28		kg	2cm幅
	白いりごま	2	×	4 kg	乾煎り
異物混入 注意！					

3品目		3釜 × 1,238			
	食品名	使用量	釜	単位	下処理等
ナムル	にんじん	57		kg	千切り
	○ 大豆もやし	156		kg	よく洗う
	○ ほうれんそう	42		kg	1cm幅
	濃口しょうゆ	3.8	×	3 kg	煮きる
	本みりん	1	×	3 kg	
	ごま油	0.7	×	3 kg	
	一味唐辛子300g	10	×	3 g	
	[低温バット 154個・使用予定]				
	※たれは加熱をしたら蓋付バケツに入れて、氷水で冷やして荒熱が取れたら冷蔵庫へ★				
	異物混入 注意！				
	○ 検収室で採取				
	● 調理場で採取				

令和6年6月24日 月 曜日

＜中学校献立＞

中学校(換算)： 2,123

中学校人員： 1,633

休校（添加物等）

休み： 湊中

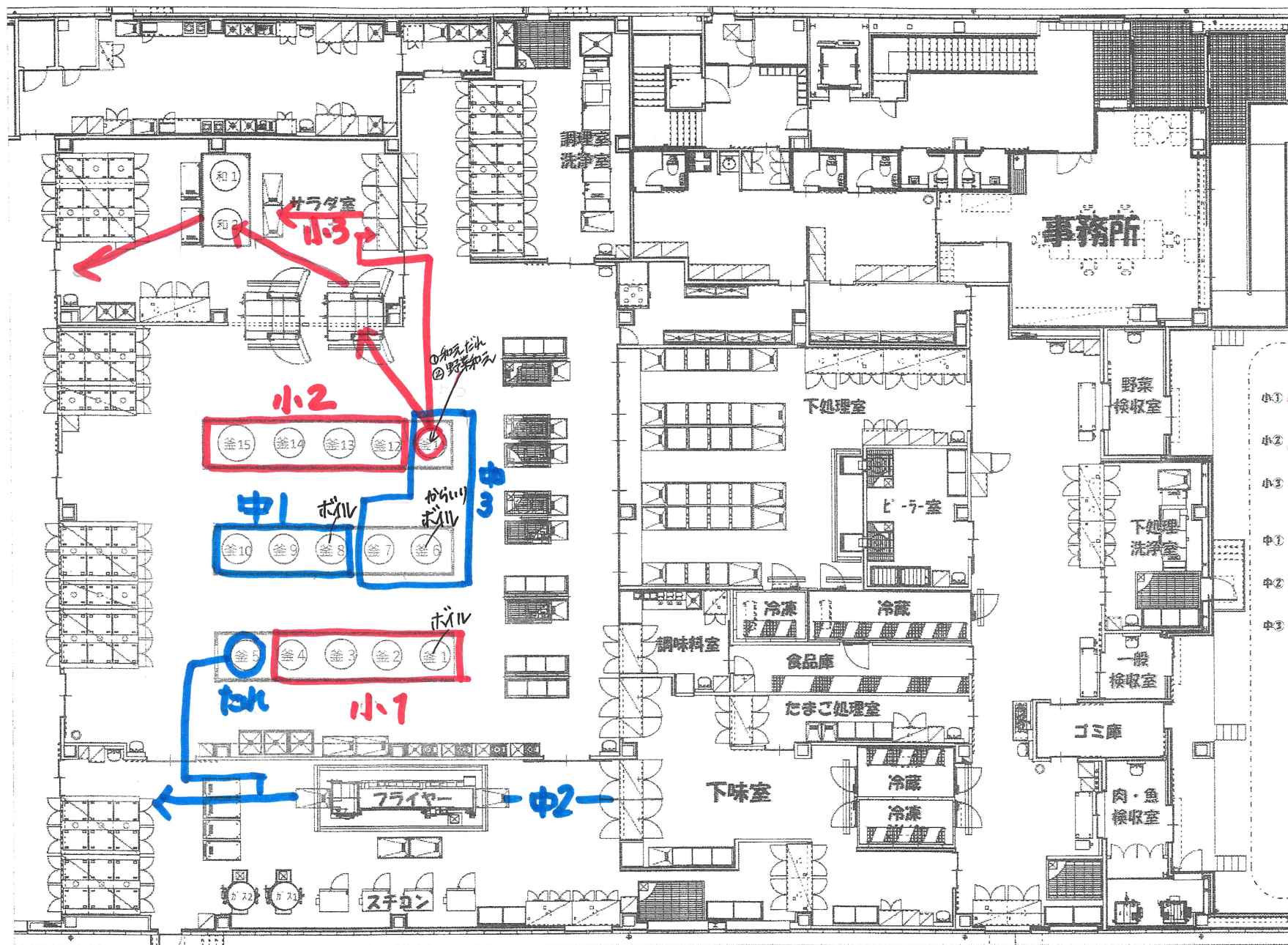
1 品目（釜）		3 釜 × 708			
	食品名	使用量	釜割	単位	下処理等
豆麩のみそ汁	煮干し	2.2	×	3	kg だしとり
	○ にんじん	22.5		kg	千切り
	○ 大根	48		kg	千切り
	○ じゃがいも	72		kg	さいの目
	○ 油揚げ	9		kg	千切り・油抜き
	白味噌	1.7	×	3	kg
	赤味噌	4	×	3	kg
	減塩みそ鉄入り	1	×	3	kg
	○ 長ねぎ	13.5		kg	小口切り
	豆麩	2	×	3	kg 戻す
異物混入 注意！					

2 品目		釜 ×			
	食品名	使用量	釜割	単位	下処理等
鶏肉のレモンソース	○ 鶏むね肉50g	1700		切	揚げる
	でんぷん	11		kg	まぶす
	キャノーラ油				
	レモン汁	5		本	
	上白糖	4.7		kg	
	濃口醤油	4.2		kg	
	本みりん	0.7		kg	たれ
	水	5		kg	様子を見ながら
					★原材料
油 3回目					
☆保存食 ともに 1個とる					
1718					
異物混入 注意！					

3 品目		3 釜 × 708			
	食品名	使用量	釜割	単位	下処理等
五目きんぴら	サラダ油	0.45	×	3	kg
	○ ごぼう	30		kg	千切り
	○ にんじん	33		kg	千切り
	○ 糸こんにゃく	45		kg	カット・ボイル
	● さつまあげスライス	5	×	3	kg
	● 冷凍細切り茎わかめ500g	7	×	3	袋
	本みりん	0.7	×	3	kg
	和風だしの素500g	0.2	×	3	kg
	上白糖	0.9	×	3	kg
	濃口醤油	1.3	×	3	kg
	ごま油	0.3	×	3	kg
	白いりごま	1		kg	乾煎り・4等分
	一味唐辛子300g	10	×	3	g
異物混入 注意！					
○ 検収室で採取					
● 調理場で採取					

作業動線図

令和6年6月24日(月)



献立

- 小① 中華風コンスープ④
- 小② 豚キムチ丼の具④
- 小③ ナムル③
- 中① 豆麩のみそ汁③
- 中② 鶏肉のレモンソース
- 中③ 五目きんぴら③