

資料14

調理業務連絡票兼変更連絡票

北部学校給食センター
(通常献立)

No. 1 平成30年9月5日

献立名	主食/飲み物	ごはん	/牛乳	1人分量	食数
	二重食缶 68	ワンタンスープ 8人	900	⑤	計 4510
	一重食缶 105	ピビンバ丼		⑤	A 2190
	パット A	油淋鶏(2こ)			B 2320
	// B	肉団子の甘酢あん(3こ)			釜数
	その他				4495

業社名	保存食	順番	納品	材料名	1人分量(g)	廃棄率	発注量(Kg)	釜割	指示項目
	○		学	ごはん(米110g)	1こ		4495こ		
	○		学	牛乳(200ml)	1こ		4495こ		
		1		水					
	○	2	○	豚肉(もも・こま)	10		⑤ 45	9.00	
	○	3		にんじん	15	10	75	14.98	いちょう
		4		干し椎茸	0.7		6袋	1.26	戻してせん
		5		中華スープの素	1.2		5	1.08	
		5		塩	0.4		1.8	0.36	
		5		こしょう	0.03		0.10	0.02	
		5		しょうゆ	3		13.5	2.70	
		6		干しワンタン	7		32	6.30	
	○	7		カットなると	7		32	6.30	ほぐす
	○	8		ねぎ	12	20	67	13.48	小口
			○	こまつな	12		54	10.80	
		1		胡麻油	1		3本	0.60	
	○	1		しょうが	0.6	20	3.4	0.68	みじん
	○	1		にんにく	0.3	8	1.5	0.30	みじん
	○	2		にんじん	13	10	65	12.98	せん
	○	3	○	豚肉(肩ロース・こま)	28		⑤ 126	25.18	
	○	4		ぜんまいカット水煮	17		76	15.28	洗う
	○	5	○	大豆もやし	25		112	22.48	ゆでる
		6		砂糖	1.8		8.1	1.62	
		6		しょうゆ	2.5		11.2	2.24	水1g/人→4Kg
		6		赤味噌	2.5		11	2.24	ミキサー
		6		テンメンジャン	1		5	0.90	ミキサー
		6		コチュジャン	1.5		7	1.34	ミキサー
		7		白炒り胡麻	0.6		3	0.54	乾煎り
	○	8	○	こまつな	10	15	53	10.58	洗って切る ゆでる
	○		○	A チルド鶏肉(もも・30g)	2こ		③ 4460こ		200℃ 5' 20" 8こ
				でん粉	5.5		12.0		予備80こ
				揚げ油	6.5		14.2		
	○	1		しょうが	0.5	20	1.4		みじん
		2		しょうゆ	4		8.8		
		2		砂糖	1		2.2		
	○	3		ねぎ	2	20	6		小口
		1		サラダ油	0.5		1.1		
		2		水	3.5		7.7		
	○			B ボイル用肉団子 20g	3こ		7200こ		再沸騰 30分2回
		1		砂糖	3.5		8.1		予備240こ
		1		しょうゆ	4		9.3		
		3		酢	1		1本		
		2		水	15		34.8		
		2		でん粉	1		2.3		

調理業務連絡票兼変更連絡票

北部学校給食センター
(郷土料理①)

No. 2

平成31年1月23日

残留塩素

ppm

献立名	主食/飲み物		ごはん		/牛乳		1人分量		食数	
	二重食缶	127	厚木風雑煮	8人	900	⑤	g	計	4510	
	一重食缶	52	煮なます			⑤	g	A	2190	
	パット	A	鶏肉の照り焼き				g	B	2320	
	"	B	揚げ鶏(2こ)				g	釜数		
	その他						g	4495		
	"					g			Aサーバー	
業社名	保存食	順番	納品	材料名	1人分量(g)	廃棄率	発注量(Kg)	釜割	指示項目	
	○		学	ごはん(米110g)	1こ		4495こ			
	○		学	牛乳(200ml)	1こ		4495こ			
		1		水						
		1		かつおだしパック	2.2		10	2.00		
		1		昆布だしパック	0.22		10袋	2.00		
	○	2	○	鶏肉(もも・かく)	15		⑤ 67	13.40		
	○	3		だいこん	30	10	150	30.00	いちょう	
	○	4		さといも	30	15	159	31.80	わ～半月	
		5		しょうゆ	3.5		15.7	3.14		
		5		塩	0.5		2.2	0.44		
	○	6		冷凍白玉団子	30		135	27.00		
	○	7	○	ほうれん草	15	15	79	15.80	洗って切る ゆでる	
	○			卓上青のり	0.03		133本		各クラス1本	
	○			小袋かつお節	1こ		4510こ		予備10こ 前日数え	
		1		サラダ油	0.6		2.7	0.54		
	○	2		にんじん	8	10	40	8.00	せん	
		3		切干し大根	6		27	5.40	異物確認 ゆでる	
		4		干し椎茸	0.5		4袋	0.80	もどしてせん 戻し汁使用	
	○	5		しらたき	24		108	21.60	ゆでる	
		6		水	3.0		14	2.70	(戻し汁含む)	
		6		砂糖	2.4		10.8	2.16		
		6		しょうゆ	2.0		9.0	1.80		
		6		塩	0.3		1.3	0.26		
		6		酢	1.5		4本	0.80		
		6		和風だしの素	0.2		1	0.18		
	○	7	○	油揚げ	2.4		600枚	120.00	縦1/2せん 油抜き	
		8		白炒り胡麻	1.0		4	0.80	からいり	
	○			A ポイル用鶏肉の素焼き 50g	1こ		2230こ		予備40こ	
		1		しょうゆ	5		11.0		再沸騰後20分 2回	
		1		砂糖	3		6.6			
		1		本みりん	1		1本			
		1/2		水	4		8.8			
		2		でん粉	0.5		1.1			
	○		○	B チルド鶏肉(もも・30g)	2こ		③ 4720こ		予備80こ	
				でん粉	5.5		12.8		200℃ 5'20" 8こ	
				揚げ油	6.5		15.1			
		1		しょうゆ	3		7.0			
		1		砂糖	2		4.6			
		1		本みりん	2		2本			
		1		水	2		4.6			

調理業務連絡票兼変更連絡票

北部学校給食センター
(郷土料理②)

No. 3

令和1年6月19日

献立名	主食/飲み物		ごはん		/牛乳		1人分量	食数		
	二重食缶	108	いももち汁	8人	880	⑤		g	計	4410
	一重食缶	52	切干し大根のピリ辛			⑤		g	A	2130
	パット	A	千草焼き					g	B	2280
	"	B	豚肉の味噌漬けフライ					g	釜数	
	その他							g		
"						g	釜数	4395		
業社名	保存食	順番	納品	材料名	1人分量(g)	廃棄率	発注量(Kg)	釜割	指示項目	
	○		学	ごはん(米110g)	1こ		4395こ			
	○		学	牛乳(200ml)	1こ		4395こ			
		1		水						
		1		かつおだしパック	2.2		10	2.00	1/11	
		1		昆布だしパック	0.22		10袋	2.00		
	○	2	○	鶏肉(むね・こま)	20		⑤ 88	17.58		
	○	3		ごぼう	8	10	39	7.82	ささがき	
	○	4		にんじん	15	10	73	14.66	いちよう	
		5		干し椎茸	0.5		4袋	0.80	戻してせん	
		6		うすくちしょうゆ 1.8L	4		10本	2.00		
		6		塩	0.4		1.8	0.36		
		6		本みりん	1		2本	0.44		
	○	7		冷凍いももち団子	30		132	26.40		
	○	8		ねぎ	12	20	66	13.20	小口	
	○	9	○	こまつな	15	15	78	15.60	洗って切る ゆでる	
		1		サラダ油	0.5		2.2	0.44	1/30	
		1		豆板醤	0.2		0.9	0.18	1kg×1	
	○	2		つきこんにやく	15		66	13.20	ゆでる	
	○	3	○	豚肉(もも・せん)	15		⑤ 66	13.20		
	○	4		にんじん	10	10	49	9.80	せん	
		5		切干し大根	6		26	5.20	異物確認 もどす	
		6		砂糖	2		8.8	1.76		
		6		しょうゆ	2.2		9.7	1.94		
		6		本みりん	1.0		2本	0.44		
		6		スープストック	0.5		2	0.44		
	○			A ボイル用千草焼き 60g	1こ		2170こ		再沸騰25分 2回 予備40個	
	○			B 豚の味噌漬けフライ 50g	1こ		2320こ		170℃ 4'10" 4個 29/1/24 予備40個	
				揚げ油	5		11.4			