

献立指示書

追加資料

料理名・食品名	規格	廃棄率	1人量 (g)	総使用量		購入量	下処理	調理方法等
				1810				
				1810				
				1810				
麦ごはん								
学校給食用精米	10kg		90	162.9 Kg	162.9 Kg*			
白麦(太陽麦)	1kg		9	16.3 Kg	16.3 Kg*			
水			119	215.4 Kg	215.4 Kg*			
			<b>218</b>					
牛乳								
牛乳(学校給食用)	200ml		206	1810 本	1810 Kg*			
			<b>206</b>					
チキンカレー(280)								
鶏肉スライス1	1kg		30	54.3 Kg	54.3 Kg*			・にんにく、鶏肉、玉葱を炒める。
菜種サラダ油 1.35kg	1.35kg		0.4	0.7 Kg	0.7 Kg*			
白ワイン	1.8L		0.4	0.7 Kg	0.7 Kg*			・にんじんを入れる。
無調整豆乳(九州産大豆使用)	1L		2.6	4.7 Kg	4.7 Kg*			
じゃがいも	1kg	10	65	130.8 Kg	130.7 Kg*			・じゃがいもを入れる。
たまねぎ	1kg	20	48	108.6 Kg	108.6 Kg*			
にんじん	1kg	10	24	48.2 Kg	48.3 Kg*			・調味料を加える。
冷凍大豆(県産大豆)	1kg		15	27.2 Kg	27.2 Kg*			
枝豆むき身	500g		5.75	10.4 Kg	10.4 Kg*			・ルウを加える。
おろし生にんにく1kg	1kg		0.4	0.7 Kg	0.7 Kg*			・豆乳を加える。
りんごピューレ1kg	1kg		3.45	6.3 Kg	6.2 Kg*			
クッキングチーズ4mm	500g		5	9 Kg	9.1 Kg*			
トマトケチャップ	3kg		5.75	10.4 Kg	10.4 Kg*			
蜂蜜	1kg		0.25	0.45 Kg	0.45 Kg*			
小麦粉(薄力粉)	1kg		7	12.7 Kg	12.7 Kg*	ルウ		
バター(有塩)	450g		7	12.7 Kg	12.7 Kg*	ルウ		ルウを作る。
カレー粉(SB)400g缶	400g		0.4	0.7 Kg	0.7 Kg*			
カレー粉(ハチ)	350g		0.2	0.36 Kg	0.36 Kg*			
ウスターソース	1.8L		3.8	6.9 Kg	6.9 Kg*			
こいくちしょうゆ	1.8L		1.7	3.1 Kg	3.1 Kg*			
食塩	1kg		0.7	1.4 Kg	1.3 Kg*			
水			100	181 Kg	181 Kg*			
			<b>326.8</b>					
ドレッシングサラダ(65)								
ロースハム(1cm×3cm)	1kg		8	14.5 Kg	14.5 Kg*			・材料ごとに加熱する。
きゅうり	1kg	15	28	59.6 Kg	59.6 Kg*	輪切り 4mm		・冷却する。
キャベツ	1kg	20	35	79.1 Kg	79.2 Kg*	千切り 5mm		・冷蔵庫へ入れる。
スーパーソフトコーンカネル	1kg		10	18.2 Kg	18.1 Kg*			・調味料で和える。
菜種サラダ油 1.35kg	1.35kg		1	1.8 Kg	1.8 Kg*			
ポッカレモン1L	1L		0.85	1.5 Kg	1.5 Kg*			
酢	1.8L		1.33	2.4 Kg	2.4 Kg*			
こいくちしょうゆ	1.8L		0.68	1.4 Kg	1.2 Kg*			
うすくちしょうゆ	1.8L		1.34	2.4 Kg	2.4 Kg*			
食塩	1kg							
洋こしょう(ハチ)	400g		0.01	0.018 Kg	0.02 Kg*			
			<b>86.21</b>					
ニューサマーオレンジ								
ニューサマーオレンジ	1個	55	10.5	301.666 個	301.666 Kg*	1/6カット		洗浄し、カットする。



献立指示書

追加資料

料理名・食品名	規格	廃棄率	1人量 (g)	総使用量		購入量	下処理	調理方法等
				1810	1810			
				1810	1810			
				1810	1810			
白ごはん 牛乳 ヤンニョムチキン(100) ナムル(60) 中華スープ(240) ヨーグルト								ヤンニョムチキン ⇒ 小麦粉除去 中華スープ ⇒ 卵除去 ヨーグルト ⇒ レモンゼリーに代替
白ごはん								
学校給食用精米	10kg		100	181 Kg	181 Kg*			
強化米(国産)	60g		0.3	0.5 Kg	0.5 Kg*			
水			120	217.2 Kg	217.2 Kg*			
			220.3					
牛乳								
牛乳(学校給食用)	200ml		206	1810 本	1810 Kg*			
			206					
ヤンニョムチキン(100)								
鶏肉2 2cm角	1kg		80	144.8 Kg	144.8 Kg*			・鶏肉に下味をつけ、粉をつける。
酒	1.8L		0.5	0.9 Kg	0.9 Kg*			・油で揚げる。
生姜	1kg	12	0.3	0.6 Kg	0.6 Kg*	ミキサー		・合わせ調味料でヤンニョムを作る。
おろし生にんにく1kg	1kg		0.26	0.47 Kg	0.47 Kg*			
沖縄の塩	1kg		0.26	0.47 Kg	0.47 Kg*			・揚げた鶏肉をヤンニョムにからめる。
洋こしょう(ハチ)	400g		0.03	0.06 Kg	0.05 Kg*			
小麦粉(薄力粉)	1kg		6.5	11.8 Kg	11.8 Kg*			
でん粉1kg	1kg		2.6	4.7 Kg	4.7 Kg*			
菜種白絞油 16.5kg	16.5kg		8	14.5 Kg	14.5 Kg*			
トマトケチャップ	3kg		10.4	18.8 Kg	18.8 Kg*			
三温糖	1kg		1.3	2.3 Kg	2.4 Kg*			
豆ばんじゃん(ユウキ食品)	130g		0.3	0.6 Kg	0.5 Kg*			
白ごま	1kg		0.65	1.2 Kg	1.2 Kg*	いる		
水			6.5	11.8 Kg	11.8 Kg*			
			117.6					
ナムル(60)								
もやし	1kg		26	47 Kg	47.1 Kg*			・材料ごとに加熱する。
こまつ菜(生)	1kg	15	26	55.4 Kg	55.4 Kg*	スライス 2cm幅		・調味料で合える。
国産しらす干し(脱気パック)	500g		6.5	11.8 Kg	11.8 Kg*			
にんじん	1kg	10	10	20.1 Kg	20.1 Kg*			
こいくちしょうゆ	1.8L		2	3.6 Kg	3.6 Kg*			
酢	1.8L		3	5.5 Kg	5.4 Kg*			
上白糖	1kg		1.5	2.8 Kg	2.7 Kg*			
純正ゴマ油	1650g		0.3	0.6 Kg	0.5 Kg*			
			75.3					
中華スープ(240)								
卵	1kg	15	26	55.4 Kg	55.4 Kg*	割卵		・卵を溶く。
たまねぎ	1kg	20	26	58.9 Kg	58.8 Kg*	スライス 5cm幅		・玉葱人参を炒める。
チンゲン菜(生)	1kg	15	13	27.7 Kg	27.7 Kg*	スライス 3cm幅		・水、豆腐を入れる。
エノキ	200g	15	10.4	21.7 Kg	21.7 Kg*	石づきを落とす 1/2カット		・えのきを入れる。
にんじん	1kg	10	9.1	18.3 Kg	18.3 Kg*	千切り 6mm		・調味し、でん粉を入れる。
木綿豆腐	350g		26	47 Kg	47.1 Kg*	さいの目 1.5cm角		・溶き卵を入れる。
葉ねぎ	1kg	20	4	9.1 Kg	9.1 Kg*	小口 5mm		・葱、若布を入れる。
カットわかめ	200g		0.5	0.9 Kg	0.9 Kg*			
チキンブイヨン缶詰	1号缶		5	9.1 Kg	9.1 Kg*			
でん粉1kg	1kg		0.65	1.2 Kg	1.2 Kg*			
純正ゴマ油	1650g		0.3	0.6 Kg	0.5 Kg*			
こいくちしょうゆ	1.8L		2.6	4.7 Kg	4.7 Kg*			
食塩	1kg		0.5	0.9 Kg	0.9 Kg*			
洋こしょう(ハチ)	400g		0.02	0.036 Kg	0.04 Kg*			
水			160	289.7 Kg	289.6 Kg*			
			284.07					
ヨーグルト								
元気ヨーグルト	70g		70	1810 個	1810 Kg*			