

	1 年	2 年	3 年	4 年	5 年	6 年	特 1	特 2	特 3	職員	他	合計	換算人
人数	134	79	174	0	0	0	0	0	0	30	10	427	420.30
メモ1							はし    ご飯椀/おかず皿/汁椀						
メモ2													
メモ3							メモ6						
料理名／食品名			内容量	一人分量 春日台	使用量 合計	発注量 合計		業者	切り方	熱      調   理   方   法   等			
[牛乳]													
A 牛乳				1 個	427 個	427 個		委託					
[白ご飯]										1, ｶｯを油で揚げる			
A 白飯60 g （ライスパック）				1 個	105 個	105 個		委託		* ※中心温度85℃以上			
A 白飯100 g （ライスパック				1 個	330 個	330 個		委託		* 3点確認			
[キャベツ入りメンチカツ]										保存食採取			
A キャベツ入りメンチカツ50			幼・小	1 個	105 個	105 個		給食会		*			
A キャベツ入りメンチカツ60			中・高	1 個	330 個	330 個		給食会		* 1, 調味料を煮立たせる			
菜種油(手つき)				6				給食会		* ※中心温度85℃以上			
[切り干し大根のかみかみサ]										3点確認			
切干大根(県産大根使用)				5	2.1 Kg	5 袋		給食会	3 c m	* 2, 切干を戻す			
りょくとうもやし				35	15.2 Kg	15.2 Kg		万菜屋	3 c m	* 3, 野菜をそれぞれゆでる			
赤ピーマン				10	4.7 Kg	4.7 Kg		万菜屋	千切り	* ※中心温度85℃以上			
A ささみ水煮				10	4.2 Kg	5 袋		給食会		* 3点確認			
A しょうゆ				3	1.3 Kg			給食会		* ※残留塩素、水温			
上白(1kg袋)				2.5	1.1 Kg			給食会		* 時刻確認			
穀物酢				2	0.8 Kg			GKS		* 冷却する			
ごま油				0.3	0.1 Kg			万菜屋		* ※冷却温度確認			
[いもと小松菜のみそ汁]										4, 調味料と合わせる			
国産小松菜(カット・IQF)				20	8.4 Kg	8 袋		給食会		* ※和え温度確認			
じゃがいも				30	14.0 Kg	14 Kg		万菜屋	5mmいちょう	* 保存食採取			
玉葱				25	11.2 Kg	11.2 Kg		万菜屋	5mm半スラ	*			
A 油揚げ（カット）				5	2.1 Kg	4 袋		給食会		* 1, だしをとる			
A 赤みそ				10	4.2 Kg	5 袋		名給		* 2, 玉ねぎを煮る			
鰹の素				2	0.8 Kg	3 P		給食会		* 3, じゃがいもはｽﾌｺﾝ			
水				180	75.7 Kg					* で蒸す			
										4, 玉ねぎが煮えてきたら,			
										こまつなを入れる			
										6, いもを入れる			
										7, 調味料で味を調える			
										※中心温度85℃以上			
										3点確認			
										保存食採取			