

食品名	切り方など	①				②				③				④		注文先	備考
		まぐわ幼	弾正幼	157 本東幼	183	真桑小	537	弾正小	271	真正中	497	まぐわ幼	弾正幼	157 本東幼	183		
＜牛乳＞	学配	一人分 基本量 (g)	1129(26%)	1393	970(22.4%)	953	955(22%)	947	1286(29.6%)	1069	4340	4362					
牛乳(普通牛乳)		1本(206g)	1393.0		953.0		947.0		1069.0		4362.0						
＜麦ご飯＞	炊飯室	複65	31.6		64.2		62.3		106.9		265.0						
米・精白米・学		複7	3.2		6.6		6.4		10.7		26.9						
精麦																	
強化米		0.2	0.2		0.2		0.2		0.3		0.9						
＜梅ちりめんご飯の素(うめちりごはん)＞																	
梅ちりめんご飯の素																	
＜とびろおの産田揚げ＞	冷凍で24日納品、前日冷蔵庫へ移す	1切(25)	1128.0		913.0		947.0		1069.0		4057.0						
とびろおの産田揚げ	幼小中 1枚/人	2.5	2.8		2.4		2.4		3.2		10.8						
しょうゆ(こいくち)	下味	1	1.1		1.0		1.0		1.3		4.3						
しょうが・おろし	下味	複2	1.7		1.9		1.9		2.1		7.7						
酒(2級)	下味	6	6.8		5.8		5.7		7.7		26.0						
かたくり粉	粉付け	4	4.7		4.0		4.0		5.3		18.0						
米粉	粉付け	6	7.0		6.0		5.9		8.0		27.0						
米ぬか油																	
＜ワカメの酢の物(きゅうりの酢の物)＞	和え物室 2, 3釜使用																
きゅうり	①半月3mm②～3mm幅切り 2, 3釜茹で	30	34.6		29.7		29.3		39.4		133.0						
カットわかめ	水戻し 2, 3釜茹で	0.5	0.6		0.5		0.5		0.6		2.2						
むきえだまめ(冷凍)		8	9.1		7.8		7.7		10.4		35.0						
和風だしのもと	調味液 1釜	0.2	0.2		0.2		0.2		0.3		0.9						
酢・米酢		2.5	2.8		2.4		2.4		3.2		10.8						
砂糖・上白糖		1.5	1.7		1.5		1.4		1.9		6.5						
しょうゆ(うすくち)		1	1.1		1.0		1.0		1.3		4.3						
塩(食塩)		0.2	0.2		0.2		0.2		0.3		0.9						
＜沢煮梅(みつば・フレーク節)＞	5～8釜																
豚もも肉(千切り)		15	16.9		14.5		14.3		19.3		65.1						
酒(2級)	下味	1	1.1		1.0		1.0		1.3		4.3						
にんじん	せん	5	6.0		5.1		5.1		6.8		23.0						
だいこん	せん	15	18.7		16.1		15.8		21.3		72.0						
ごぼう(千切り)	①カット	15	16.9		14.5		14.3		19.3		65.0						
干しいたけ・スライス	水戻し、戻し汁使用	0.8	0.9		0.8		0.8		1.0		3.5						
みつば(根みつば)	①1cm 他2cmカット	3	5.2		4.5		4.4		5.9		20.0						
しょうゆ(こいくち)		1	1.1		1.0		1.0		1.3		4.3						
しょうゆ(うすくち)		3	3.4		2.9		2.9		3.9		13.0						
塩(食塩)		0.23	0.3		0.2		0.2		0.3		1.0						
混合削り節(鯨入り)	だしをとる	2	2.3		1.9		1.9		2.6		8.7						
出上りがり量 小	○	160	180.6		155.2		152.8		205.8		694.4						

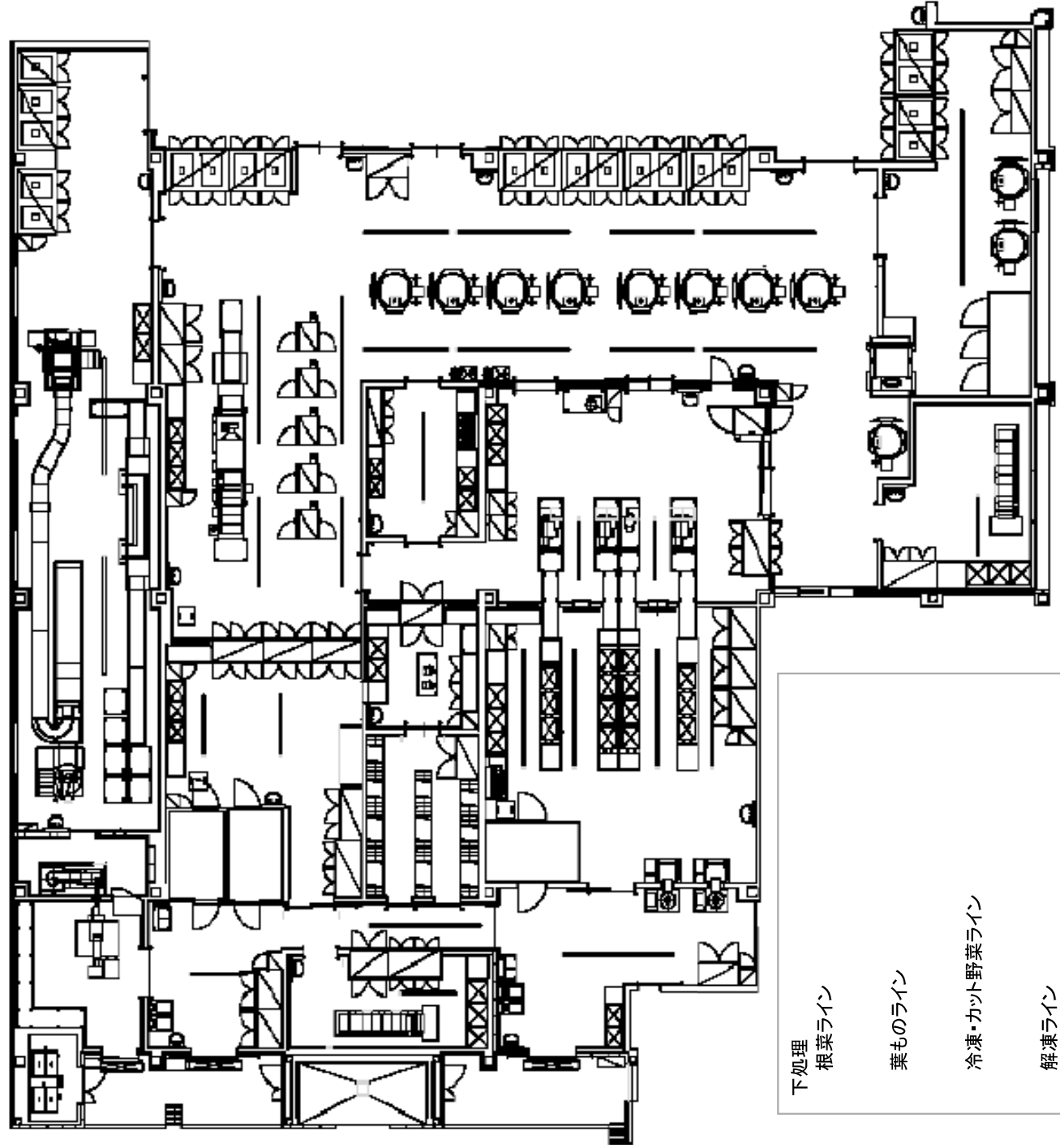
5めちりごはんの素 280g/袋 37袋(1釜)  
炊きあがり温度確認  
配缶

＜トピオオの産田揚げ＞  
トピオファイル 9分け  
下味 9分け  
魚に下味をつける  
粉(かたくり粉+米粉)をつける  
揚げ物機  
170-170-170℃  
3分30秒(目安)  
中心温度確認、数える、配缶

＜きゅうりの酢の物＞  
調味液(和風だしのみ、米酢、上白糖、薄口醤油、塩)  
加熱後、仕上がり温度確認  
①～④釜分け→冷蔵庫へ  
きゅうり 茹で→冷却  
わかめ 茹で→冷却  
枝豆 蒸し→冷却  
野菜と調味液を和える  
仕上がり温度確認、配缶

＜沢煮梅＞  
だしをとる  
だし汁  
豚肉、温度確認  
酒  
にんじん、ごぼう あくとり  
だいこん  
しいたけ、戻し汁  
濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、塩  
みつば  
仕上がり温度確認  
配缶

# 《作業動線図》



下処理  
根菜ライン

葉ものライン

冷凍・カット野菜ライン

解凍ライン

献立名	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

