

【課題献立2】物資計算書(根尾)

6月27日(月)

| 食 品 名 | 一人分 基本量 (g) | 1 | | | 2 | | 3 | | 4 | | 全 体 購入量(kg) | 注 文 先 | 備 考 |
|--------------|-------------------|-----------|------|----|-----------|----|-----------|----|---|---|----------------|-------------|--------|
| | | 幼稚園 | 17 | | 小学校 | 34 | 中学校 | 32 | | | | | |
| | | | | | | | センター | 7 | | | | | |
| | | 14(15.1%) | | 17 | 34(36.6%) | 34 | 45(48.4%) | 39 | | 0 | 93 | 90 | |
| <麦ご飯> | | | | | | | | | | | | | |
| 米・精白米(強化米入り) | 1こ(45) | | 21.0 | | | | | | | | 21.0 | | |
| おおむぎ・米粒麦 | 1こ(5) | | 21.0 | | 10.0 | | | | | | 31.0 | | |
| <梅ちりめんご飯> | | | | | | | | | | | | | |
| 梅ちりめんご飯の素 | 2.7 | | 37.9 | | 91.9 | | 121.7 | | | | 251.5 | g | ジーケーエス |
| <牛乳> | | | | | | | | | | | | | |
| 牛乳(普通牛乳) | 1本(206g) | | 18.1 | | 36.3 | | 41.6 | | | | 96.0 | | |
| <飛び魚の竜田揚げ> | | | | | | | | | | | | | |
| とびうおフィーレ | 1切(25g) | | 18.1 | | 36.3 | | 41.6 | | | | 96.0 | | 金定 |
| 酒(2級) | 1 | | 15.1 | | 36.8 | | 48.7 | | | | 100.6 | g | ジーケーエス |
| しょうゆ(こいくち) | 1.2 | | 18.2 | | 44.1 | | 58.4 | | | | 120.7 | g | 大光 |
| しょうが・おろし | 複0.5 | | 8.4 | | 16.8 | | 25.2 | | | | 50.4 | g | 金定 |
| みりん(本みりん) | 0.4 | | 6.1 | | 14.7 | | 19.5 | | | | 40.2 | g | ジーケーエス |
| かたくり粉 | 2 | | 0.0 | | 0.1 | | 0.1 | | | | 0.2 | | 大光 |
| 米粉 | 2 | | 0.0 | | 0.1 | | 0.1 | | | | 0.2 | | 在庫使用 |
| 米ぬか油 | 3 | | 45.4 | | 110.3 | | 146.0 | | | | 301.8 | g | 県給食会 |
| <きゅうりの酢の物> | | | | | | | | | | | | | |
| きゅうり | 35 | | 0.5 | | 1.3 | | 1.7 | | | | 3.6 | | 藤忠 |
| カットわかめ | 0.5 | | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | | 0.1 | | ジーケーエス |
| むきえだまめ(冷凍) | 8 | | 0.1 | | 0.3 | | 0.4 | | | | 0.8 | | 金定 |
| 和風だしのもと | 0.2 | | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | | 0.0 | | ジーケーエス |
| 酢・穀物酢 | 2.5 | | 37.9 | | 91.9 | | 121.7 | | | | 251.5 | g | 大光 |
| 砂糖・上白糖 | 2 | | 30.3 | | 73.6 | | 97.4 | | | | 201.2 | g | 大光 |
| しょうゆ(うすくち) | 1 | | 15.1 | | 36.8 | | 48.7 | | | | 100.6 | g | 大光 |
| 塩(食塩) | 0.2 | | 3.0 | | 7.4 | | 9.7 | | | | 20.1 | g | 乙井屋 |
| <沢煮椀(みつば)> | | | | | | | | | | | | | |
| 豚もも肉 切り身 | 15 | | 0.2 | | 0.6 | | 0.8 | | | | 1.6 | | 浅野屋 |
| 酒(2級) | 1 | | 15.1 | | 36.8 | | 48.7 | | | | 100.6 | g | ジーケーエス |
| にんじん | 8 | | 0.1 | | 0.3 | | 0.4 | | | | 0.8 | | 藤忠 |
| ごぼう | 10 | | 0.2 | | 0.5 | | 0.6 | | | | 1.3 | | 藤忠 |
| 干しいたけ・スライス | 0.8 | | 0.0 | | 0.0 | | 0.0 | | | | 0.1 | | 藤忠 |
| だいこん(根) | 10 | | 0.2 | | 0.4 | | 0.6 | | | | 1.2 | | 藤忠 |
| みつば(根みつば) | 4 | | 0.1 | | 0.2 | | 0.3 | | | | 0.6 | | 藤忠 |
| しょうゆ(こいくち) | 1.2 | | 19.7 | | 47.8 | | 63.3 | | | | 130.8 | g | 大光 |
| しょうゆ(うすくち) | 3 | | 45.4 | | 110.3 | | 146.0 | | | | 301.8 | g | 大光 |
| 塩(食塩) | 0.15 | | 2.3 | | 5.5 | | 7.3 | | | | 15.1 | g | 乙井屋 |
| みりん(本みりん) | 1 | | 15.1 | | 36.8 | | 48.7 | | | | 100.6 | g | ジーケーエス |
| 混合削り節(鰹入り) | 1.5 | | 22.7 | | 55.2 | | 73.0 | | | | 150.9 | g | 藤忠 |

6月27日（月）

| 梅ちりご飯 | トビウオの竜田揚げ | 沢煮椀 | きゅうりの酢の物 |
|--|--|--|--|
| <p>炊きあがった ご飯に梅ちり ご飯の素を 混ぜ込む。</p> | <p>幼小中 25 g トビウオに 酒、ショウガ、濃口 しょうゆ、みりん で 下味をつける。 片栗粉+米粉をまぶす。 油・点火</p> | <p>だいこん } にんじん } 洗う みつば } ごぼう } だいこん 千 にんじん 千 みつば 2cm ごぼう 2cm 干し椎茸 もどす だしをとる</p> | <p>きゅうり } むきえだまめ } 洗う きゅうり 半月 わかめ もどす むきえだまめ きゅうり わかめ ↓ ゆでる 温度確認・冷却 冷蔵庫へ</p> |
| | <p>揚げる 170°C ↓ 中心温度確認 ↓ 配缶</p> | <p>だし汁 ↓ 豚肉、酒 ↓※温度確認 ごぼう ↓ アクをしっかりとる にんじん だいこん 干し椎茸（戻し汁も） ↓ 薄口しょうゆ、 濃口しょうゆ、みりん 塩 ↓ みつば ↓ 温度確認 配缶</p> | <p>↓ 温度確認・冷却 きゅうり、むきえだまめ わかめをタレで和える。 ↓ 温度確認 ↓ 配缶 ↓ 冷蔵庫へ</p> |

作業動線図

根尾学校給食センター

