

【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 みつば ごぼう } 洗う 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>↓ 穀物酢、しょうゆ、上白 糖、和風だしの素、塩を加 熱する。 ↓ 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

