

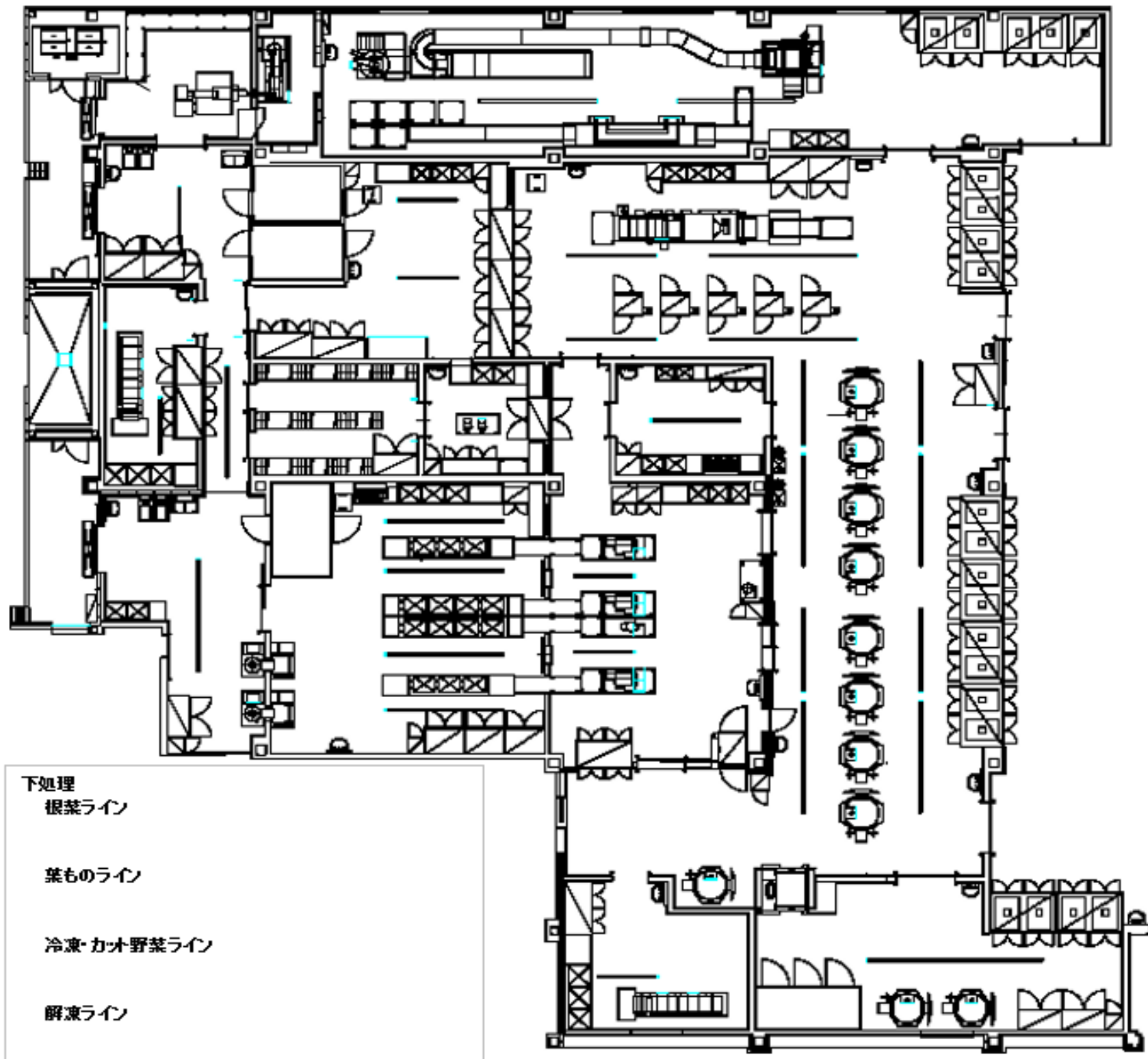
【課題献立1】物資計算書・工程

11月28日(金)

食品名	切り方など	一人分基本量(g)	1		2		3		4		全体購入量(kg)	注文先	備考		
			まくわ幼	156	本巢幼	144	真桑小	466	弾正小	264				真正中	427
			弾正幼	171	神海幼	19	本巢小	295	席田小	298				本巢中	184
			東幼	211	真正幼	125	外山小	34	一色小	191				糸貫中	322
			西幼	154	岐本	356	根尾学園	65	土貴野小	145				センター事務所	48
			1101(27%)	1336	881(21.6%)	860	903(22.2%)	898	1189(29.2%)	989	4074	4083			
<牛乳>	学配												<秋味ごはん>		
牛乳(普通牛乳)		1本(206g)		1349.4		868.6		907.0		998.9		4124.0	21.4kg/34.5釜(目安)		
<麦ご飯>	炊飯室												麦ごはん:17.4kg/釜		
米・精白米・学		複65										247.7	具:4kg/釜		
精麦		複7										25.2	麦ごはん炊き上がり温度確認		
強化米	*水を【1釜 -300g】	0.2										0.8	<秋味ご飯の具>⑦⑧釜		
しょうゆ(こいくち)	炊飯の釜へ入れる【1釜 150g】	1.5		150g								6.1	調味料(薄口しょうゆ・酒・和風だしの素・みりん・水)		
酒(2級)	炊飯の釜へ入れる【1釜 100g】	1		100g		×釜数						4.1			
和風だしのもと	炊飯の釜へ入れる【1釜 20g】	0.2		20g								0.8	にんじん・まいたけ		
<秋味ご飯の具>	⑦⑧釜で調理												油揚げ		
サケフレーク(県給)	⑥釜でボイル(中心温度確認) → 開封	15		31								62	ボイルしたサケフレーク		
にんじん	千切り	8		16								32	マロン		
油あげカット	カット	3		6								12	仕上がり温度確認 → 具の総量量る		
まいたけ(冷凍・県給)		5		10								20	炊き上がったご飯と具を混ぜて、配缶		
マロン(手切り)	開封	5		10		×2釜						20			
しょうゆ(うすくち)		2		4.09								8.2	<鶏肉の山椒焼き>		
酒(2級)		1		2.04								4.1	鶏肉を検品する		
和風だしのもと		0.5		1.025								2.1	鶏肉に下味をつける		
みりん(本みりん)		1		2.04								4.1	(幼稚園分には山椒を入れない)		
水		5		10.22								20.4	スチコン		
<鶏肉の山椒焼き>													【コンビ30% 220℃】		
鶏もも皮つき(若鶏) 幼稚園		1こ(40)										1032.0	1040	40g→13分、50g→14分、60g→15分	
小学校	異物(骨・軟骨含む)がないか検品	1こ(50)										1808.0	1820	中心温度確認	
中学校		1こ(60)										1289.0	1300	数える、配缶	
酒(2級)	下味	1										4.1			
しょうゆ(こいくち)	下味	3										12.3	<磯の香和え>		
みりん(本みりん)	下味	1.5										6.1	①釜で調味液を作る		
しょうが・おろし	下味	0.3										1.2	(濃口しょうゆ・みりん・和風だしの素)		
さんしょう	下味(幼稚園分は、山椒なし)	複0.15										0.4	中心温度確認		
<磯の香和え>	和え物室、①釜使用												1~4釜分け → 冷凍庫で保管		
はくさい	短冊5mm	25		29		24		24		32		109	はくさい 蒸し → 冷却		
もやし(緑豆)	①のみカット	20		22		18		18		24		82	もやし 蒸し → 冷却		
にんじん	千切り	5		6		5		5		6		21	にんじん 蒸し → 冷却		
しょうゆ(こいくち)	調味液 ①釜	1.8										7.4	焼きのり → 1~4釜分け 計量		
みりん(本みりん)		0.8										3.3	野菜と調味液、焼きのりを和える		
和風だしのもと		0.1										0.4	中心温度確認		
焼きのり・角きざみ	和え物室で当日計量	0.2		0.2		0.2		0.2		0.2		0.8	計量して、配缶		
<ゆばのすまし汁>	③~⑥釜で調理														
冷凍生ゆば		8		9		7		7		10		33	<ゆばのすまし汁>③~⑥釜		
ちらしかまぼこ・さかな	ほぐす	8		9		7		7		10		33	だしをとる		
根深ねぎ	小口4mm	3		5		4		4		6		20	だし汁		
えのきたけ(カット)		5		5		4		4		6		20	えのきたけ		
混合削り節(鯉入り)	だしをとる	2		2.2		1.8		1.8		2.4		8.2	いちょうかまぼこ		
しょうゆ(うすくち)		4		4.4		3.5		3.6		4.8		16.4	ゆば		
塩(食塩)		0.15		0.16		0.13		0.14		0.18		0.61	調味料(薄口しょうゆ・塩・酒)		
酒(2級)		1		1.1		0.9		0.9		1.2		4.1	根深ねぎ		
													中心温度確認		
出来上がり量 小	○	160		177.8		142.3		145.9		192.1		658.1	配缶		

《作業動線図》

年 月 日 ( )



- 下処理
- 根菜ライン
- 菜ものライン
- 冷蔵・カット野菜ライン
- 解凍ライン

献立名	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

