

別表5 調理指示書

令和 年 月 日()						盛り付け用換算数
献立名	コーンピラフ 牛乳 チーズインハンバーグアップルソース 雪だるまの春雨スープ 白玉入りフルーツポンチ					
	材料名	使用量		きり方 ポイント	実施食数	
		全量	単位		東庄小1年	65
	:牛乳200ml		本	学配	東庄小2年	71
	:コーンピラフ			(1)	東庄小3年	65
	:精白米	38	kg	麦とバターを入れて	東庄小4年	91
	:精麦	7	kg	炊いてください	東庄小5年	87
	:有塩バター	3	個		東庄小6年	83
	:冷凍ホールコーン	13	kg		東庄小職員	18
	:にんじん	6	kg	みじん切り	試食	0
	:たまねぎ	15	kg	みじん切り	小学校合計	480
	:マッシュルーム水煮	10	kg	3ミリスライス	こども園園児	54
	:鶏もも小間肉	17	kg	異物確認	こども園職員	11
	:食塩	470	g	具を作つて、炊いた	こども園合計	65
	:チキンコンソメ	940	g	ごはんと混ぜ合わせて	東庄中1年	99
	:ホワイトペッパー	30	g	ください	東庄中2年	83
	:キャノーラ油	400	g		東庄中3年	85
	:チーズインハンバーグアップルソース			焼き物	特支	0
	:チーズインハンバーグ50g	600	個	こども園小学校	職員	13
	:チーズインハンバーグ60g	320	個	中学センター	中学校合計	280
	:おろしりんご	3	kg		センター	25
	:ウスターソース	1	本	アップルソースを作り	試食	0
	:トマトケチャップ	2	袋	焼いたハンバーグに	合計	
	:三温糖	1.2	kg	かけてください	850	
	:白ワイン風調味料	700	g			
	:片栗粉	100	g			
	水	5	l			
	:雪だるまの春雨スープ			(2)		
	:豚小間ひき肉	15	kg	7.5	異物確認	
	:GK雪だるまちらし蒲鉾	15	kg	7.5	よくほぐす 冷蔵品	
	:緑豆春雨5cmカット	5	kg	2.5		
	:にんじん	8	kg	4	千切り	
	:りょくとうもやし	20	kg	10		
	:こまつな	11	kg	5.5	2センチカット	
	:ヘルシーフーム中華スープの素	2.4	kg	1.2		
	:食塩	470	g	235		
	:ホワイトペッパー	50	g	25		
	:しょうゆ	470	g	235		
	:調合ごま油	400	g	200		
	水	118	l	59		
	:白玉いりフルーツポンチ			(2)		
	:みかんシロップ漬け(常温品)	16	kg	8	前日に和え物室冷蔵庫へ	
	:パインシロップ漬け(常温品)	8	kg	4	前日に和え物室冷蔵庫へ	
	:春夏冬だんご(冷凍)	43	kg	21.5	当日朝解凍後和え物室へ	
	:カットゼリーリンゴ(冷凍)	19	kg	9.5	当日朝解凍後和え物室へ	
行事・人員変更						
<小学校>		<中学校>			<こども園>	
職 +3で18		1の1+1で32 3の2+1で32 5の2+1で32			そら+1で33	
1の2+1で33 3の3+1で31		1の1+1で33			にじ+1で32	
2の1+1で35						
2の2+1で36						
		4の3+1で33				