

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		釜数	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 炊いてください		東庄小4年	91
	:精麦	7	kg			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			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	具を作って、炊いた		こども園合計	65
	:チキンコンソメ	940	g	ごはん混ぜ合わせて		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	アップルソースを作り 焼いたハンバーグに かけてください		センター	25
	:ウスターソース	1	本			試食	0
	:トマトケチャップ	2	袋		合計	850	
	:三温糖	1.2	kg				
	: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		
	:りよくとうもやし	20	kg	10			
	:こまつな	11	kg	5.5	2センチカット		
	:ヘルシーファ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		
	:カットゼリーりんご(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		1の1+1で33			そら+1で33		
1の2 +1で33 3の3 +1で31					にじ+1で32		
2の1 +1で35							
2の2 +1で36							
4の3+1で33							