

別表5 調理指示書

令和 年 月 日()					盛り付け用換算数	
献立名	材料名	使用量		きり方 ポイント	実施食数	
		全量	単位		釜数	東庄小1年
コーンピラフ 牛乳 ハンバーグアップルソース クリームポタージュ みかん						
	牛乳200ml		本		学配	東庄小1年 85
	:コーンピラフ					東庄小2年 81
	:精白米	46	kg		1釜4kg	東庄小3年 96
	:精麦	8	kg			東庄小4年 83
	:冷凍ホールコーン	14	kg		ビニール注意	東庄小5年 85
	:にんじん	7	kg		千切り	東庄小6年 102
	:たまねぎ	18	kg		みじん切り	東庄小職員 18
	:マッシュルーム水煮	11	kg		3ミリスライス	小学校合計 550
	:鶏もも小間肉	20	kg		異物確認	こども園園児 69
	:バター(有塩)	3	個			こども園職員 11
	:食塩	540	g		具を作り、炊いたごはん に混ぜてください。	こども園合計 80
	:チキンコンソメ	1	kg			東庄中1年 106
	:ホワイトペッパー	40	g			東庄中2年 117
	:キャノーラ油	400	g			東庄中3年 104
	:ハンバーグアップルソース				焼き物	特支 0
	:国産鶏豚ハンバーグ60g	630	個			職員 13
	:国産鶏豚ハンバーグ80g	370	個			こども園小学校 中学校合計 340
	:おろしりんご	7	kg			センター 30
	:ウスターソース	3	本			合計
	:トマトケチャップ	4	袋			1000
	:三温糖	2	kg			
	:白ワイン風調味料	1	本			
	:プチドリップ	100	g			
	水	7	L			
	:クリームポタージュ				②	
	:自家製ベーコン角切り	22	kg	11	異物確認	
	:ツイストマカロニ	7	kg	3.5	そのまま投入	
	:たまねぎ	62	kg	31	5ミリスライス	
	:にんじん	9	kg	4.5	千切り	
	:乾燥パセリ	1	袋	0.5	乾燥剤注意	
	:ヘルシーファームコンソメ	500	g	250		
	:ベシャメルソース	22	kg	11		
	:食塩	100	g	50		
	:ホワイトペッパー	30	g	15		
	:調理用牛乳	22		11		
	水	144		72		
	:みかん	1000	個		和え室で揚げ物用バットに数えます	
行事・人員変更						木内 午前中中学校へ 検食準備お願いします
<小学校>		<中学校>		<こども園>		
1の2+2で31		2の3+1で38				
3の2+1で33						
4の3+1で30						
6の1+1で34						
職員室+3で18						