

人 数	1年	2年	3年	4年	5年	保存食	職員				合計	換算人	行 事 等
	90	110	92	101	88	0	54				535	523.84	給食開始12：10 6年なし、職員3名増
献立名／食品名						一人分量 単位	使用量 単位	納品時刻	切り方	調 理 方 法 等			
【牛乳】													
★普通牛乳						1 本	534 本	8：20		牛乳は配膳室の廊下側から搬入されます。			
【コッペパン】													
コッペパン（学校給食用）						1 個	200 個	10：50		パンは、洗浄機横のカウンターから搬入されます。			
コッペパン（学校給食用）						1 個	193 個						
コッペパン（学校給食用）						1 個	142 個						
【たこ揚げ】													
・まだこ ゆで1cmカットバラ凍結						20 g	10 Kg	前日		①薄力粉、鶏卵、食塩、粉かつお、水を混ぜ合わせて生地をつくり、解凍したたこ、キャベツ、ねぎ、紅しょうがを混ぜ合わせる。 ②一口大にスプーンですくって揚げ油に投入して揚げ、中心温度を確認して、網にあげる。 ③てんぷらバットにはかり分け、ソース（たこやきソースとウスターソースを混ぜ合わせたもの）をかけて、青のりをふる。			
キャベツ						15 g	9 Kg	前日	あらみじん				
中ねぎ						3 g	2 Kg	前日	小口切り				
・紅しょうが 刻み						0.8 g	1 Kg	前日					
★薄力粉						20 g	11 Kg						
★鶏卵						6 g	4 Kg	9：00					
食塩（並塩）						0.1 g	0.05 Kg						
粉かつお						1 g	1 袋						
水						15 g	8 Kg						
サラダ油 1斗缶						6 g	1 缶						
・たこやきソース						3 g	2 Kg						
ウスターソース 1.8L						3 g	1 Kg						
青のり						0.2 g	0.1 Kg						
						93.1							
【にんじんサラダ】													
にんじん						25 g	13 Kg	前日	千切り	①まぐろ油漬けは、ほぐしておく。 ②野菜をゆでて温度確認し、水冷して温度確認する。 ③ゆでた野菜の水分を切って、冷蔵庫に保管する。 ④野菜とまぐろとドレッシングを混ぜ合わせ、計量配缶する。			
きゅうり						20 g	11 Kg	前日	輪切り				
たまねぎ						10 g	6 Kg	前日	スライス				
まぐろ 油漬け レトルト						10 g	5 Kg						
りんご酢						3 g	1.6 Kg						
サラダ油 1.5L						2 g	1.1 Kg						
食塩（並塩）						0.3 g	0.16 Kg						
こしょう						0.02 g	12 g						
希少糖						0.5 g	0.3 Kg						
【マカロニスープ】													
★ショルダーベーコン 1cmカット						5 g	3 Kg	7：50		①油でベーコンをいため、さらにたまねぎを炒める。 ②水を入れて沸かし、じゃがいも、にんじん、しめじを入れて煮る。 ③アクをとって調味料を入れる。（塩分濃度0.4%に調整） ④マカロニを入れ、マカロニがやわらかくなったら、ねぎを入れて仕上げ、温度確認し、配缶する。			
英字マカロニ						2 g	2 袋						
たまねぎ						30 g	17 Kg	前日	スライス				
にんじん						5 g	3 Kg	前日	いちよう				
じゃがいも						30 g	17 Kg	前日	1.5cm角				
ぶなしめじ（生）						7 g	4 Kg	前日					
中ねぎ						5 g	3 Kg	前日	小口切り				
サラダ油 1.5L						0.5 g	0.3 Kg						
チキンコンソメ						0.5 g	0.26 Kg						
うすくちしょうゆ						0.7 g	0.3 Kg						
食塩（並塩）						0.2 g	0.1 Kg						
こしょう						0.02 g	12 g						
がらスープ						5 g	3 Kg						
水						120 g	63 Kg						
						210.92							