

資料2.2-2

[調理室手配表]

2023年 9月28日 木曜日

0:三木町原案

献立原案

献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	業者	調理方法等
【牛乳】				
★普通牛乳	1.00 本	118 本	牛乳	
【ごはん】				
精白米 (学校給食用)	80.00 g	11 Kg	県給食	中学校 米105g
【さんまのかば焼き風】				
・さんま開き でんぶん付き 30g	1.00 個	125 個		中学校 40g
サラダ油 1斗缶	3.00 g	Kg	佐々木	米11k 水13L
こいくちしょうゆ	2.50 g	325 Kg	田淵	x1.2 390
本みりん	1.50 g	195 Kg	たまも	234
希少糖	2.00 g	260 Kg		312
清酒 上撰	2.00 g	260 Kg	田淵	312
じゃがいもでん粉	0.20 g	26 Kg	佐々木	31.2
水	4.00 g	520 Kg		624
【切干大根の香り和え】				
切干大根	6.00 g	700 Kg	池田	
きゅうり	20.00 g	2.5 Kg	青果	
にんじん	5.00 g	600 Kg	青果	
上乾ちりめん	2.00 g	260 Kg	池田	
いりごま 白 皮むき	1.00 g	130 Kg	たまも	
希少糖	1.70 g	221 Kg		
うすくちしょうゆ	1.60 g	208 Kg	田淵	
すだち酢	0.90 g	117 Kg	たまも	
醸造酢	0.90 g	117 Kg	池田	
食塩 (並塩)	0.17 g	22.1 Kg	たまも	
【里芋のみそ汁】				
★ソフト豆腐	20.00 g	7丁 Kg	池田	
油揚げ	4.00 g	7枚 Kg	池田	
・さといも (2cmカット)	25.00 g	3 Kg		
だいこん	20.00 g	3 Kg	青果	
にんじん	5.00 g	600 Kg	青果	
中ねぎ	5.00 g	500 Kg	青果	
中みそ	2.30 g	299 Kg	池田	300g
白みそ	3.00 g	390 Kg	池田	400g
だし昆布	1.00 g	130 Kg	池田	
だし煮干し 大羽	4.00 g	500 Kg	たまも	
水	130.00 g	16.92 Kg		
【月見だんご】				
・月見だんご 20g 1食用	1.00 個	124 個		

※アレルギー食品には記号を表示しています

作業工程表および作業記録表

三木町立田中小学校

9月28日 木曜日

校長

作成者

天気

124人

人数

時間変更等

手洗い

エプロン

くつ

手袋

温度測定

塩素測定

牛乳

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

牛乳保冷库①

冷蔵庫①

冷蔵庫②

温度測定

塩素測定

作成者

塩素濃度

mg/L

調理後

塩素濃度

mg/L

調理前

塩素濃度

mg/L

調理室(8:00)

℃

調理室(11:00)

℃

食品庫

℃

冷凍庫

℃

天気

9月28日

木曜日

作業記録表

作業工程表

三木町立田中小学校

28	木	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう					
		ごはん						こめ	
		さんまのかば焼き風	さんま					きしょうとういりシロップ、でんぶん	あぶら
		きり干し大根の香りあえ		ちりめん	にんじん	まりほしだいこん、きゅうり、すだち	きしょうとういりシロップ	ごま	
		星子のみそ汁	とうふ、あぶらあげ、みそ		にんじん、ねぎ	だいこん	さといも		
		月見団子					つきみだんご		

