

資料2.2-4

[調理室手配表]

2023年 9月28日 木曜日

給食人員(基本): 298人

白山小学校

献立名/食品名	内容量 g	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 本	296 本	牛乳	
【ごはん】					
精白米(学校給食用)		80.0 g	19.0 Kg	県給食	
【さんまのかば焼き風】					
・さんま開き でんぷん付き 30 g		1 個	305 個	池田	
サラダ油 1 斗缶		3.0 g		佐々木	
こいくちしょうゆ		2.5 g	0.75 Kg	田渕	
本みりん		1.5 g	0.5 Kg	たまも	
希少糖		2.0 g	0.6 Kg		
清酒 上撰		2.0 g	0.6 Kg	田渕	
じゃがいもでん粉		0.2 g	60 g	佐々木	
水		4.0 g	1.2 Kg		
【切干大根の香りและ】					
切干大根		6.0 g	1.8 Kg	池田	
きゅうり		20.0 g	6.0 Kg	青果	
にんじん		5.0 g	1.5 Kg	青果	
上乾ちりめん		2.0 g	0.6 Kg	池田	
いりごま 白 皮むき		1.0 g	0.3 Kg	たまも	
希少糖		1.3 g	0.4 Kg		
うすくちしょうゆ		1.5 g	0.45 Kg	田渕	
すだち酢	100ml	1.5 g	5 本	たまも	
【里芋のみそ汁】					
★ソフト豆腐	400	20.0 g	15 丁	池田	
油揚げ	80	4.0 g	15 枚	池田	
・さといも(2cmカット)		25.0 g	8.0 Kg	池田	
だいこん		20.0 g	6.0 Kg	青果	
にんじん		5.0 g	1.5 Kg	青果	
中ねぎ		5.0 g	1.5 Kg	青果	
中みそ		2.3 g	0.7 Kg	池田	
白みそ		3.0 g	0.9 Kg	池田	
だし昆布		1.0 g	0.3 Kg	池田	
だし煮干し 大羽		4.0 g	1.0 Kg	たまも	
水		125.0 g	38.0 Kg		
【月見だんご】					
・月見だんご 20 g 1食用		1 個	300 個	池田	

※アレルギー食品には記号を表示しています

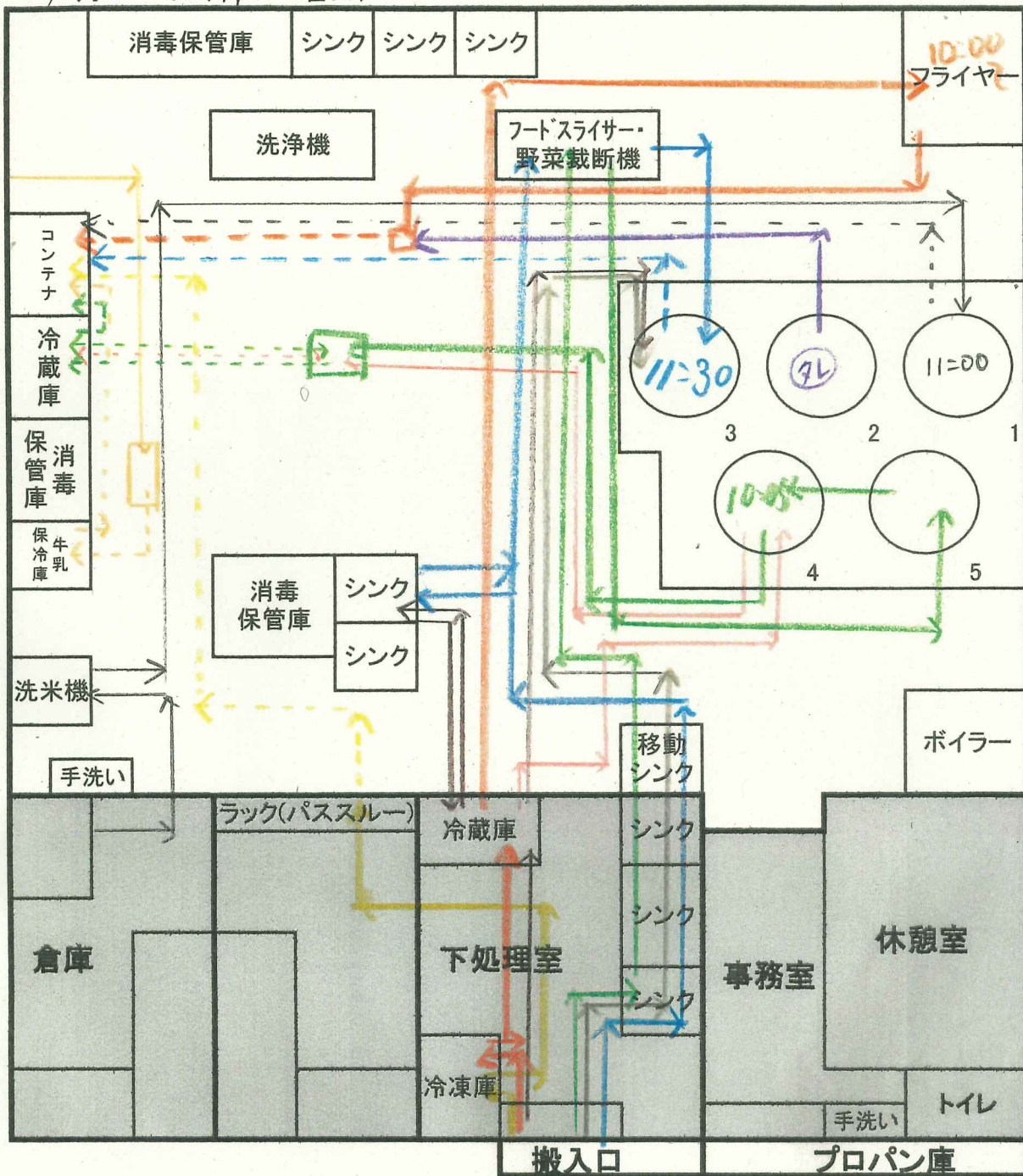
作業工程表および作業記録表

9月28日		木曜日		天気(晴)		山		有		
冷蔵庫①(パスルー)	4℃	食品庫	25.9℃	62%		調理室		(調理前)	25.9℃	76%
冷蔵庫②	5℃	人数・時間変更等					(調理後)	22.5℃	57%	
牛乳保冷庫	5℃					塩素濃度		(調理前)	0.4	mg/L
冷凍庫	-20℃							(調理後)	0.5	mg/L

[illegible]

9月28日(木曜日)

コンテナ出入り口



非汚染区域
汚染区域

牛乳		ぎょうにゅう			
28 木	ごはん				こめ
お月見 献立	さんまのかば焼き風	さんま			きしょうとういりシロップ, だんご
	切干大根の香りとえ		ちりめん	にんじん	きしょうとういりシロップ
	芋のみそ汁	とうふ, あぶらあげ, みそ		にんじん, ねぎ	さといも
	月見だんご			だいこん	つきみだんご