

〔調理室手配表〕

2023年 9月 4日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【ご飯】																
★ 水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*		搬入時刻、検収担当者、						
★ 水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*		数量、品質等の確認と記録						
【牛乳】																
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*		搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録						
【鶏の唐揚げ】																
★ 鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		*		①肉に下味をつける						
酒			1.80 g	3.95 ㍓	3.95 ㍓	サケ		*		②粉を付けて揚げる						
塩			0.20 g	0.42 Kg	420.00 g	ソウ		*		③温度確認						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*		※二次汚染に注意する						
★ こいくちしょうゆ			1.16 g	2.10 ㍓	2.10 ㍓	コイケ		*								
にんにく			0.56 g	1.27 Kg	1.27 Kg	青果	みじん切り	*								
★ 薄力粉			2.02 g	4.22 Kg	4.22 Kg	給食会		*								
かたくり粉			2.02 g	4.22 Kg	4.22 Kg	デンポン		*								
サラダ油			5.80 g	0.75 ㍓	0.75 ㍓	サラダユ		*								
【おかかあえ】																
キャベツ			30.00 g	73.64 Kg	73.64 Kg	青果	ほそ切り	*		①野菜を切る						
ほうれんそう(冷凍)			15.00 g	32.95 Kg	32.95 Kg	給食会		*		②かつお節を焼く						
にんじん			5.00 g	10.75 Kg	10.75 Kg	青果	せん切り	*		③調味料、加熱冷却 温度確認						
花かつお 100g			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*		④野菜、蒸して冷却 温度確認						
★ うすくちしょうゆ			0.90 g	1.63 ㍓	1.63 ㍓	ウスケ		*		⑤和える						
★ こいくちしょうゆ			0.40 g	0.73 ㍓	0.73 ㍓	コイケ		*		⑥温度確認						
みりん			0.70 g	1.27 ㍓	1.27 ㍓	ミリン		*								
【豆腐とわかめのみそ汁】																
★ 白豆腐			44.00 g	91.82 Kg	91.82 Kg	豆腐	さいの目	*		①昆布といりこを浸ける						
玉葱			24.00 g	53.28 Kg	53.28 Kg	青果	横一スライス	*		②材料を切る						
わかめ			0.40 g	0.83 Kg	0.83 Kg	給食会		*		③だしをとる						
こねぎ			0.90 g	2.09 Kg	2.09 Kg	青果	小口切り	*		④玉ねぎ、豆腐を入れる						
★ みそ			9.00 g	18.78 Kg	18.78 Kg	みそ		*		⑤みそを溶いておく						
酒			0.40 g	0.88 ㍓	0.88 ㍓	サケ		*		⑥わかめを戻す						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*		⑦味付けする						
いりこ			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*		⑧わかめ、小葱を入れる						
水			95.00 g	198.25 ㍓	198.25 ㍓			*		⑨温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月 5日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【ミルクパン】																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【鶏肉のレモン風味焼き】																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		*	①レモン果汁を1.6%絞る							
★うすくちしょうゆ			1.00 g	1.81 リットル	1.81 リットル	ウスケ		*	残りのレモンはいちようスライス							
★こいくちしょうゆ			1.00 g	1.81 リットル	1.81 リットル	コイケ		*	②鶏肉を①と調味料で味付けする							
みりん			2.00 g	3.63 リットル	3.63 リットル	ミリン		*	③天板に並べて焼く							
白ワイン			1.04 g	2.28 リットル	2.28 リットル	一般物資		*	④温度確認							
レモン			2.95 g	63.44 個	63.44 個	青果		*	※二次汚染注意							
【ミネストローネ】																
★ローズハム			5.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
★大豆(冷凍)			10.86 g	22.66 Kg	22.66 Kg	給食会		*	②にんにく、セロリーを炒める							
トマト			13.70 g	29.47 Kg	29.47 Kg	青果	さいの目	*	トマトを加えて炒める							
じゃがいも			19.55 g	45.33 Kg	45.33 Kg	青果	さいの目	*	③玉ねぎ、にんじん、しめじを炒める							
キャベツ			16.62 g	40.80 Kg	40.80 Kg	青果	色紙切り	*	④湯を入れて煮る							
玉葱			13.68 g	30.36 Kg	30.36 Kg	青果	さいの目	*	⑤キャベツ、じゃがいも、大豆を入れる							
にんじん			7.59 g	16.32 Kg	16.32 Kg	青果	さいの目	*	⑥味付けし、パセリを加える							
しめじ			5.17 g	12.69 Kg	12.69 Kg	青果	食べ易く	*	⑦温度確認							
セロリー			0.63 g	2.02 Kg	2.02 Kg	青果	みじん切り	*								
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り	*								
パセリ(乾)			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	パセリ		*								
サラダ油			0.58 g	1.34 リットル	1.34 リットル	サラダユ		*								
チキンコンソメSP			1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	一般物資		*								
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
白ワイン			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	一般物資		*								
水			89.07 g	185.87 リットル	185.87 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月 6日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【揚げ豆腐のすき焼き風煮】																
★豚モモ(脂身付き)			16.18 g	33.76 Kg	33.76 Kg	肉屋		*	①椎茸を戻す							
サラダ油			0.61 g	1.27 Kg	1.41 リットル	サラダユ		*	②昆布をつける							
★こいくちしょうゆ			0.70 g	1.27 リットル	1.27 リットル	コイケ		*	③野菜を切る 椎茸は薄く							
みりん			0.70 g	1.27 リットル	1.27 リットル	ミリン		*	④つきこん下蒸し 長ければ切る							
酒			0.58 g	1.27 リットル	1.27 リットル	サケ		*	⑤だしをとる							
★揚げ豆腐		54.60	1.00 本	113.94 Kg	113.94 Kg	豆腐	下蒸し	*	⑥揚げ豆腐、蒸す							
つき出しこんにやく			9.83 g	113.96 袋	113.96 袋	蒟蒻	下蒸し	*	⑦肉を炒めて下味を付ける							
玉葱			17.11 g	37.98 Kg	37.98 Kg	青果	横一スライス	*	⑧玉葱、人参を炒める							
にんじん			13.73 g	29.53 Kg	29.53 Kg	青果	短冊切り	*	⑨他の具を入れて味付けして煮る							
もやし			15.69 g	33.76 Kg	33.76 Kg	青果		*	⑩葱を入れる							
葉ねぎ			9.50 g	21.10 Kg	21.10 Kg	青果	斜め切り	*	⑪温度確認する							
えのきたけ			10.31 g	25.31 Kg	25.31 Kg	青果	2cm位	*								
干し椎茸			0.81 g	2.11 Kg	2.11 Kg	給食会	横一スライス	*								
酒			0.58 g	1.27 リットル	1.27 リットル	サケ		*								
★うすくちしょうゆ			1.86 g	3.38 リットル	3.38 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			2.33 g	4.23 リットル	4.23 リットル	コイケ		*								
みりん			1.86 g	3.38 リットル	3.38 リットル	ミリン		*								
三温			0.61 g	1.27 Kg	1.27 Kg	サソ		*								
出し昆布			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg	給食会		*								
水			40.44 g	84.39 リットル	84.39 リットル			*								
しいたけだし			10.11 g	21.10 Kg	21.10 Kg			*								
【キャベツとモヤシのごまあえ】																
キャベツ			13.75 g	33.76 Kg	33.76 Kg	青果	せん切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認							
きゅうり			9.91 g	21.10 Kg	21.10 Kg	青果	せん切り	*	②野菜を切る							
切干しだいこん			2.02 g	4.22 Kg	4.22 Kg	給食会		*	③蒲鉾を切る 短冊切り							
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会		*	④切り干し大根を戻す							
すりごま			1.01 g	2.11 Kg	2.11 Kg	一般物資		*	⑤歯ごたえを残す、よく洗う							
ねりごま			1.01 g	2.11 本	2.11 本	給食会		*	⑥材料を蒸して冷却 温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.93 g	1.69 リットル	1.69 リットル	ウスケ		*	⑦和える							
★こいくちしょうゆ			0.70 g	1.27 リットル	1.27 リットル	コイケ		*	⑧温度確認							
みりん			0.70 g	1.27 リットル	1.27 リットル	ミリン		*	※二次汚染に注意する							
【国産りんごゼリー】																
国産りんごゼリー		40.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	①朝イチに出す							
								*	②数えて袋分けする							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月 7日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【ミルクパン】																
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【スパゲティナポリタン】																
★マカロニ・スパゲッティ			34.46 g	71.91 Kg	71.91 Kg	給食会		*	①野菜を切る ビーマン薄く							
★ロースハム			13.78 g	28.76 Kg	28.76 Kg	肉屋		*	②にんにく、玉ねぎ、にんじん							
にんじん			11.14 g	23.96 Kg	23.96 Kg	青果	せん切り	*	トマト、マッシュルームを炒める							
玉葱			34.55 g	76.71 Kg	76.71 Kg	青果	横一スライス	*	③調味料を加えて煮る							
ピーマン			5.08 g	12.48 Kg	12.48 Kg	青果	スライス	*	④ビーマンとハムを加える 温度確認							
トマト			4.46 g	9.60 Kg	9.60 Kg	青果	さいの目	*	⑤スパゲティを茹でる 温度確認							
マッシュルーム缶			13.30 g	16.33 缶	16.33 缶	給食会	食べ易く	*	⑥④にスパゲティを加える温度確認							
にんにく			0.63 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り	*								
オリーブ油			0.46 g	0.96 Kg	2.40 本	オリーブユ		*	玉葱、人参、トマトは、よく炒める							
サラダ油			0.41 g	0.95 リットル	0.95 リットル	サラダユ		*								
トマトダイス			13.78 g	19.17 缶	19.17 缶	給食会		*								
ケチャップ			27.57 g	57.53 Kg	57.53 Kg	給食会		*								
ウスターソース			0.53 g	0.96 リットル	0.96 リットル	ソース		*								
塩			0.03 g	62.60 g	62.60 g	ソ		*								
こしょう			0.03 g	62.60 g	62.60 g	コショウ		*								
【ブロッコリーサラダ】																
ブロッコリー			15.28 g	33.56 Kg	33.56 Kg	青果	小房	*	①サミに下味を付ける							
キャベツ			21.48 g	52.73 Kg	52.73 Kg	青果	色紙切り	*	②みりん加熱冷却 温度確認							
★鶏若鶏肉ささ身			10.91 g	23.96 Kg	23.96 Kg	肉屋		*	③野菜を切る							
酒			0.22 g	0.48 リットル	0.48 リットル	サ		*	④野菜、ささみ、蒸して冷却							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*	温度確認							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	⑤和える							
★エッグケア			4.59 g	9.58 Kg	9.58 Kg	給食会		*	⑥温度確認							
★青じそドレッシング（減塩）			2.30 g	4.80 Kg	4.80 リットル	給食会		*								
みりん			0.53 g	0.96 リットル	0.96 リットル	ミリン		*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月 8日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*								
水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 * 数量、品温の確認と記録							
【いわし梅煮】																
★いわし梅煮		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	①加熱する ②温度確認 * ※ビニール袋が混入しないよう注意 する							
【大豆の磯煮】																
干ひじき(ステンス釜、乾)			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会	戻す	*	①ひじきをもどす							
★ゆで大豆(レトルト)			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg	給食会		*	②材料を小さく切る							
★カット油揚			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*	③こんにやく乾煎り							
板こんにやく			3.97 g	33.14 袋	33.14 袋	蒟蒻	短冊切り	*	ごぼう、人参を加え、火が通るま * によく炒める							
ささがきごぼう			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	青果		*								
にんじん			3.89 g	8.37 Kg	8.37 Kg	青果	せん切り	*	④他の材料を加え、さらに炒める							
いんげん(すじなし)			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会	斜め切り	*	⑤インゲン、下茹で 温度確認							
サラダ油			0.55 g	1.28 リットル	1.28 リットル	サラダユ		*	⑥味付けし短時間で煮る							
みりん			1.38 g	2.50 リットル	2.50 リットル	ミリン		*	※少量のだしで煮る							
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	ウスチ		*	⑦インゲンを加えて温度確認							
★こいくちしょうゆ			1.38 g	2.50 リットル	2.50 リットル	コイチ		*								
三温			0.41 g	0.86 Kg	0.86 Kg	サンオン		*								
花かつお 100g			0.20 g	0.42 Kg	0.42 Kg	給食会		*								
水			4.01 g	8.37 リットル	8.37 リットル			*								
【とうがんのすまし汁】																
★おわら麩			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	給食会	戻す	*	①昆布をつける							
玉葱			13.19 g	29.28 Kg	29.28 Kg	青果	横一スライス	*	②野菜を切る							
とうがん			25.25 g	75.27 Kg	75.27 Kg	青果	短冊切り	*	③ゆっくり加熱してだしをとる							
にんじん			7.78 g	16.74 Kg	16.74 Kg	青果	せん切り	*	④麩を戻す							
えのきたけ			10.22 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	3cm位	*	⑤だしに材料を入れる							
葉ねぎ			4.90 g	10.87 Kg	10.87 Kg	青果	小口切り	*	⑥味付けする							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスチ		*	⑦麩を入れ、葱を入れる							
★こいくちしょうゆ			0.70 g	1.27 リットル	1.27 リットル	コイチ		*	⑧温度確認							
塩			0.04 g	0.08 Kg	80.00 g	ソ		*								
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*								
混合削り節(給食用バラ)			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	一般物資		*								
水			100.20 g	209.10 リットル	209.10 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月11日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【カレーライス】															
水稲穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、						
おおむぎ(押麦)			7.50 g	15.65 Kg	15.65 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録						
水稲穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg				*						
★豚モモ(脂身付き)			17.38 g	36.27 Kg	36.27 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
酒			0.62 g	1.36 ㍺	1.36 ㍺	サ			* ※りんごは皮ごとフードにかける						
じゃがいも			19.55 g	45.33 Kg	45.33 Kg	青果	厚く仔ヨウ		* バナナもフードにかける						
にんじん			14.75 g	31.74 Kg	31.74 Kg	青果	仔ヨウ切り		* ②釜に油、ニンニク、生姜を入れて火を						
しめじ			9.23 g	22.66 Kg	22.66 Kg	青果	小房		* つけ、香りが出るまで炒める						
玉葱			30.63 g	68.01 Kg	68.01 Kg	青果	横一串切り		* ③肉を入れて色が変わるまで炒める						
グリーンピース(冷凍)			2.17 g	4.53 Kg	4.53 Kg	給食会	蒸す		* ④タマシ、ニンジンを入れてよく炒める						
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り		* カレー粉、塩、コショウを振る						
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り		* ⑤湯を入れる						
サラダ油			0.58 g	1.34 ㍺	1.34 ㍺	サダユ			* ⑥ブラウンルーを作る						
★りんご			1.38 g	13.52 個	13.52 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらシジミ、ジャガトを入れる						
★バナナ			0.65 g	2.25 Kg	2.25 Kg	青果	おろす		* ⑧グリーンピース、蒸す						
★ゴールドデンチャツネ			0.98 g	4.54 袋	4.54 袋	給食会			* ⑨ルーと調味料と⑥を入れ、10分煮						
ディナーカレー			4.34 g	9.06 Kg	9.06 Kg	給食会			* 込む						
アレックソフカレー			8.69 g	18.13 Kg	18.13 Kg	給食会			* ⑩グリーンピースを入れる						
★薄力粉			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会			* ⑪温度確認						
★有塩バター			0.98 g	4.54 個	4.54 個	給食会			*						
カレー粉			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	給食会			*						
ケチャップ			2.17 g	4.53 Kg	4.53 Kg	給食会			*						
ウスターソース			2.49 g	4.52 ㍺	4.52 ㍺	ソース			*						
★低脂肪乳(Fe, Ca入り)			4.48 g	9.08 本	9.08 本	その他			*						
★スキムミルク			0.78 g	4.52 袋	4.52 袋	給食会			*						
水			78.21 g	163.21 ㍺	163.21 ㍺				*						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*						
【フルーツポンチ】															
みかん缶(果肉のみ)			14.77 g	18.13 缶	18.13 缶	給食会			* ①缶詰を開ける						
★黄桃缶(果肉のみ)			14.77 g	18.13 缶	18.13 缶	給食会			* ②和える						
パイナップル缶詰(果肉のみ)			15.56 g	18.14 缶	18.14 缶	給食会			* ※温度確認						
アロエシラップ漬			15.64 g	18.13 缶	18.13 缶	給食会			* 使い捨て手袋使用						
★野菜入りファイバーゼリー			12.17 g	36.29 Kg	36.29 Kg	給食会			*						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月12日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【きなこあげぱん】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		* ①きなこを作る								
サラダ油			8.25 g	17.22 Kg	19.13 リットル	サラダユ		* ②パンを揚げる								
★きな粉(大豆)			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会		* ③パンにきなこをまぶす								
きび砂糖			7.01 g	14.63 Kg	19.51 袋	給食会		*								
塩			0.08 g	0.17 Kg	170.00 g	汰		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
【キャベツとアスパラガスのサラダ】																
キャベツ			20.44 g	50.19 Kg	50.19 Kg	青果	色紙切り	* ①野菜を切る								
アスパラガス(ゆで)			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg		斜めスライス	* ②野菜、蒸して冷却 温度確認								
きゅうり			11.78 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	輪切りスライス	* ③和える								
コーンカーネル			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		* ④温度確認								
レンズまめ(全粒、ゆで)			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg			* ※使い捨て手袋と専用白衣を使用								
国産白いんげん(ペーストタイプ)			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会		* ※二次汚染注意								
★ノオイルド・レッシング(香味和風)			4.01 g	8.37 本	8.37 本	給食会		* * レンズまめは、蒸しレンズ豆								
【冬瓜とささみのスープ】																
★鶏若鶏肉ささ身			19.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	肉屋		* ①材料を切る								
酒			0.41 g	0.86 Kg	0.91 リットル	サケ		* ②ささみに下味を付ける								
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	汰		* ③釜に玉ねぎ人参ササミを入れ、								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ゴショウ		* 少量の水で蒸し煮にする								
とうがん			16.83 g	50.17 Kg	50.17 Kg	青果	短冊切り	* ④お湯を足し、冬瓜、じゃがいもを								
にんじん			9.72 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	短冊切り	* 入れて煮る コトコト炊く								
玉葱			9.42 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	横一スライス	* ⑤味付けする								
じゃがいも			19.84 g	45.99 Kg	45.99 Kg	青果	短冊切り	* ⑥温度確認								
パセリ(乾)			0.02 g	41.74 g	41.74 g	パセリ		*								
チキンコンソメSP			1.00 g	2.09 Kg	4.18 袋	一般物資		*								
★うすくちしょうゆ			0.47 g	0.85 リットル	0.85 リットル	ウスケチ		*								
水			96.19 g	200.73 リットル	200.73 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月13日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等					
【チキンライス】															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江					* ①野菜を切る				
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg						* ②鶏肉を炒める				
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			21.88 g	45.66 Kg	45.66 Kg	肉屋					* ③玉ねぎ, トマト, マッシュルームを				
玉葱			8.23 g	18.28 Kg	18.28 Kg	青果	みじん切り				* 炒め, 塩こしょう赤ワインを振り, よ				
トマト			4.24 g	9.12 Kg	9.12 Kg	青果	みじん切り				* く炒める				
グリーンピース(冷凍)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会					* ④味付けする				
塩			0.01 g	20.87 g	20.87 g	ソ					* 水分をしっかり飛ばす				
マッシュルーム缶			7.44 g	9.13 缶	9.13 缶	給食会	粗みじん				* ⑤温度確認				
ケチャップ			24.06 g	50.21 Kg	50.21 Kg	給食会					* ⑥グリーンピースに塩を振り蒸す				
赤ワイン			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	一般物資					* 温度確認				
ウスターソース			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	ソース					* ⑦ご飯の保存をとる				
塩			0.07 g	146.08 g	146.08 g	ソ					* ⑧ご飯と具を混ぜる				
こしょう			0.03 g	62.60 g	62.60 g	コショウ					*				
パプリカ(粉)			0.02 g	2.78 本	2.78 本	給食会					*				
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ					*				
【牛乳】											搬入時刻、検収担当者、				
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ					* 数量、品温の確認と記録				
【コールスローサラダ】											①野菜を切る				
ライト油漬ファンクR			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会					* ②ツナを開けて油を切る				
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り				* 冷却する				
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会					* ③野菜、蒸して冷却 温度確認				
ブロッコリー(冷凍)			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会					* ④和える				
コーンカーネル			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会					* ⑤温度確認				
★イタリアンドレッシング			4.38 g	9.14 リットル	9.14 リットル	給食会					* ※ブロッコリーの一方は、芯のダスカット				
【ベーコンと大根のスープ】															
★ベーコン			5.25 g	10.96 Kg	10.96 Kg	肉屋					* ①野菜を切る				
だいこん			15.75 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	短冊切り				* ②ベーコン, 玉ねぎ, 大根, 人参に酒				
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	短冊切り				* 塩こしょうを振り蒸し煮にする				
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	横一スライス				* ③煮えたら湯を足す				
にんじん			8.49 g	18.26 Kg	18.26 Kg	青果	短冊切り				* ④沸いてきたら、じゃがいもを				
パセリ(乾)			0.02 g	41.74 g	41.74 g	パセリ					* 加える				
がらスープ(チキ)			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	給食会					* ⑤調味料とがらスープを加える				
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスケ					* ⑥温度確認				
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ					*				
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ					*				
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ					*				
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ					*				
水			98.45 g	205.45 リットル	205.45 リットル						*				

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月14日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【食パン】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【イチゴジャム】																
いちごジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	数えて袋分けする							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【野菜チップス】																
れんこん			7.33 g	19.12 Kg	19.12 Kg	青果	輪切りスライス	*	①野菜を機械で1~2mmにスライスする							
ごぼう			7.33 g	16.99 Kg	16.99 Kg	青果	スライス	*	ゴボウはナメスライス又は輪切りスライス							
かぼちゃ			10.08 g	23.37 Kg	23.37 Kg	青果	イチョウスライス	*	※種類毎に厚さを均一にした方が							
じゃがいも			11.00 g	25.50 Kg	25.50 Kg	青果	輪切りスライス	*	焦げません(手切りより機械切り)							
にんじん			3.16 g	6.80 Kg	6.80 Kg	青果	輪切りスライス	*	②種類ごとに揚げる							
いかなご(煮干し)			2.04 g	4.26 Kg	4.26 Kg	一般物資		*	③煎り塩をまぶす							
サラダ油			4.50 g	9.39 Kg	10.43 リットル	サラダユ		*								
塩			0.11 g	229.55 g	229.55 g	ソ		*								
【ささみのポトフ】																
★鶏若鶏肉ささ身			20.64 g	45.35 Kg	45.35 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
じゃがいも			20.00 g	46.37 Kg	46.37 Kg	青果	厚くイチョウ	*	※ブロッコリーの茎はいちょう切り							
玉葱			20.42 g	45.33 Kg	45.33 Kg	青果	横一串切り	*	②もち麦を水に浸漬する							
だいこん			27.00 g	62.60 Kg	62.60 Kg	青果	厚くイチョウ	*	③ささみを蒸し煮する							
にんじん			10.54 g	22.68 Kg	22.68 Kg	青果	厚くイチョウ	*	④玉葱、大根、人参、しめじも入れ蒸							
しめじ			9.23 g	22.66 Kg	22.66 Kg	青果	食べ易く	*	し煮にする							
ブロッコリー			8.26 g	18.13 Kg	18.13 Kg	青果	小房	*	⑤湯ともち麦を入れる							
★佐賀県産もち麦			6.52 g	13.61 Kg	13.61 Kg	給食会		*	⑥じゃがいもを入れる							
酒			1.03 g	2.26 リットル	2.26 リットル	サ		*	⑦味付けして煮込む							
チキンコンソメSP			1.30 g	2.71 Kg	5.42 袋	一般物資		*	⑧ブロッコリーを蒸す							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*	⑨ブロッコリーを入れる							
水			54.31 g	113.33 リットル	113.33 リットル			*	⑩温度確認							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月15日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【魚のバター焼き】															
★しろさけ 50g		50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切			*	①にんにく、みじん切り						
塩			0.21 g	0.44 Kg	440.00 g	ソ		*	②魚に下味をつける						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	ゴショウ		*	③溶かしバターを混ぜる						
にんにく			0.55 g	1.25 Kg	1.25 Kg	青果	みじん切り	*	魚を天板に並べる						
酒			0.76 g	1.67 リットル	1.67 リットル	サケ		*	④焼く						
★こいくちしょうゆ			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	コイケ		*	⑤温度確認						
★有塩バター			0.90 g	4.17 個	4.17 個	給食会		*							
【ごまあえ】															
もやし			23.33 g	50.19 Kg	50.19 Kg	青果		*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
キャベツ			17.03 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る						
ほうれんそう(冷凍)			7.62 g	16.74 Kg	16.74 Kg	給食会		*	③野菜、蒸して冷却 温度確認						
すりごま			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	一般物資		*	④和える						
ねりごま			1.00 g	2.09 本	2.09 本	給食会		*	⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	ウスケ		*	※使い捨て手袋・専用白衣使用						
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケ		*	※二次汚染注意						
みりん			0.68 g	1.23 リットル	1.23 リットル	ミリン		*							
【豆腐とわかめのすまし汁】															
★白豆腐			20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布をつける						
わかめ			0.41 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会	戻す	*	②野菜と豆腐を切る						
★おわら麩			1.01 g	2.11 Kg	2.11 Kg	給食会	戻す	*	③だしを丁寧にとる						
★カット油揚げ			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*	④わかめと麩をもどす						
さといも(冷凍)			16.03 g	33.45 Kg	33.45 Kg	給食会	4等分	*	⑤人参、玉葱を入れる						
玉葱			15.07 g	33.45 Kg	33.45 Kg	青果	横一スライス	*	⑥豆腐を入れる						
にんじん			9.72 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	せん切り	*	⑦麩をしぼる						
葉ねぎ			5.09 g	11.29 Kg	11.29 Kg	青果	小口切り	*	⑧味付けする						
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.17 リットル	4.17 リットル	ウスケ		*	わかめと麩を入れる						
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケ		*	⑨ねぎを入れる						
塩			0.00 g	0.00 g	0.00 g	ソ		*	⑩温度確認						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
混合削り節(給食用バラ)			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	一般物資		*							
水			94.19 g	196.56 リットル	196.56 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月19日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【ミルクパン】																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
【野菜たっぷりハンバーグ】																
★牛ミンチ			8.02 g	16.74 Kg	16.74 Kg	肉屋		* ①いんげん、コーン、解凍								
★豚ミンチ			24.05 g	50.19 Kg	50.19 Kg	肉屋		* ②野菜を切る								
★白豆腐			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	豆腐		* ③材料を混ぜ合わせる								
★牛乳			2.06 g	4.17 リットル	4.17 リットル	グリコ		* ④タネを丸める								
★スキムミルク			1.44 g	8.35 袋	8.35 袋	給食会		* ⑤天板に並べて焼く								
玉葱			11.30 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	みじん切り	* ⑥中心温度測定								
にんじん			3.11 g	6.70 Kg	6.70 Kg	青果	さいの目	*								
いんげん(すじなし)			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会	小口切り	* ①デミに赤ワインを入れて加熱する								
コーンカーネル			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会		* ②温度確認								
サラダ油			0.20 g	0.42 Kg	0.47 リットル	サラダユ		* ③配缶の時にハンバーグに掛ける								
★パン粉			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*								
塩			0.24 g	0.50 Kg	500.00 g	ソ		*								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*								
★デミグラスソース			10.00 g	6.96 袋	6.96 袋	給食会		*								
赤ワイン			2.86 g	6.28 リットル	6.28 リットル	一般物資		*								
【海藻サラダ】								①野菜を切る								
キャベツ			17.03 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	色紙切り	* ②材料を加熱冷却する 温度確認								
きゅうり			11.78 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	輪切りスライス	* ③和える								
海藻ミックス			0.80 g	1.67 Kg	16.70 袋	給食会		* ④温度確認								
アスパラガス(ゆで)			8.02 g	16.74 Kg	16.74 Kg			*								
★イタリアンドレッシング			4.01 g	8.37 リットル	8.37 リットル	給食会		*								
【コンソメスープ】																
玉葱			18.84 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	横一スライス	* ①スライサーで野菜を切る								
じゃがいも			19.84 g	45.99 Kg	45.99 Kg	青果	せん切り	* ②湯に煮えにくいものから入れる								
だいこん			18.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	せん切り	* ③味付けする								
にんじん			9.72 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	せん切り	* ④パセリをふる								
えのきたけ			10.22 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果		* ⑤温度確認								
パセリ(乾)			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	パセリ		*								
チキンコンソメSP			1.00 g	2.09 Kg	4.18 袋	一般物資		*								
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
★こいくちしょうゆ			0.47 g	0.85 リットル	0.85 リットル	コイクチ		*								
水			96.19 g	200.73 リットル	200.73 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月20日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【豚の生姜炒め】															
★豚モモ(脂身付き)			43.19 g	90.13 Kg	90.13 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
キャベツ			13.63 g	33.47 Kg	33.47 Kg	青果	色紙切り	*	②生姜と葱の白い所のみじん切り						
いんげん(すじなし)			6.01 g	12.54 Kg	12.54 Kg	給食会	斜め切り	*	を炒める 香りが出たら肉を炒める						
しょうが			0.33 g	0.86 Kg	0.86 Kg	青果	みじん切り	*	酒、塩こしょうを振る						
葉ねぎ			0.94 g	2.09 Kg	2.09 Kg	青果	みじん切り	*	③かたくり粉を水に溶かしておく						
サラダ油			0.54 g	1.25 リットル	1.25 リットル	サラダユ		*	④キャベツを上のにのせて蒸す						
酒			0.95 g	2.09 リットル	2.09 リットル	サケ		*	⑤インゲン、下蒸し 温度確認						
塩			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	ソ		*	⑥キャベツの温度が上がったら						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*	残りの調味料を入れて混ぜる						
みりん			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	ミリン		*	⑦インゲンを入れる						
★うすくちしょうゆ			1.15 g	2.09 リットル	2.09 リットル	ウスケチ		*	⑧温度確認						
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケチ		*							
上白糖			0.21 g	0.44 Kg	0.44 Kg	ジョウハク		*							
かたくり粉			0.60 g	1.25 Kg	1.25 Kg	テンポン		*							
【磯辺和え】															
だいこん			28.86 g	66.92 Kg	66.92 Kg	青果	短冊切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
ほうれんそう(冷凍)			11.42 g	25.08 Kg	25.08 Kg	給食会		*	②野菜を切る						
にんじん			5.05 g	10.87 Kg	10.87 Kg	青果	短冊切り	*	③野菜、蒸して冷却 温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	ウスケチ		*	④和える						
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケチ		*	⑤温度確認						
すりごま			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	一般物資		*							
焼きのり			0.40 g	0.83 Kg	553.33 袋	給食会		*							
ごま油			0.36 g	0.83 リットル	0.83 リットル	一般物資		*							
【さつまいもの赤だしみそ汁】															
さつまいも			30.00 g	69.55 Kg	69.55 Kg	青果	厚く切ヨウ	*	①昆布といりこをつける						
玉葱			22.00 g	48.83 Kg	48.83 Kg	青果	横一スライス	*	②野菜を切る						
もやし			20.00 g	43.03 Kg	43.03 Kg	青果		*	③ゆっくり加熱してだしをとる						
★カット油揚げ			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*	④材料を入れる						
葉ねぎ			5.00 g	11.10 Kg	11.10 Kg	青果	小口切り	*	⑤味付けして葱を入れる						
★赤出みそ			9.00 g	18.78 Kg	18.78 Kg	給食会		*	⑥温度確認						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
いりこ			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*							
水			94.19 g	196.56 リットル	196.56 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月21日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ミルクパン】															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【ポテトグラタン】															
★鶏若鶏肉ささ身			9.52 g	20.91 Kg	20.91 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
★マカロニ・スパゲッティ			6.01 g	12.54 Kg	12.54 Kg	給食会		*	②マカロニを茹でる						
じゃがいも			23.45 g	54.38 Kg	54.38 Kg	青果	さいの目	*	③サミ、タネキを炒める						
玉葱			22.61 g	50.19 Kg	50.19 Kg	青果	さいの目	*	④ジャガイモ、ニンジン、コーンを蒸す						
にんじん			3.89 g	8.37 Kg	8.37 Kg	青果	さいの目	*	⑤豆乳を温める						
コーンカーネル			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会		*	⑥和トソースを作る						
★牛乳			20.64 g	41.82 リットル	41.82 リットル	グリコ		*	牛乳を少しずつ加えて伸ばす						
★豆乳			8.42 g	16.73 本	16.73 本	給食会		*	⑦③に④と和トソースを合わせる						
サラダ油			0.36 g	0.83 リットル	0.83 リットル	サラダユ		*	⑧豆乳を加える						
★薄力粉			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*	⑨温度確認						
★有塩バター			1.80 g	8.35 個	8.35 個	給食会		*	⑩ホイール(角)に注ぎ分ける						
塩			0.24 g	500.83 g	500.83 g	ソ		*	⑪チーズとパセリをかけて焼く						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*	⑫温度確認						
★シュレッドチーズ			12.02 g	25.08 Kg	25.08 Kg	給食会		*							
パセリ(乾)			0.04 g	0.08 Kg	80.00 g	パセリ		*							
グラタン皿(7110)		1.00	1.00 枚	1900.00 枚	1900.00 枚	九州パ		*							
【コンソメスープ】															
★豚モモ(脂身付き)			20.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
キャベツ			25.04 g	61.48 Kg	61.48 Kg	青果	色紙切り	*	②湯に酒塩コショウと豚肉を入れて加熱						
トマト			15.55 g	33.45 Kg	33.45 Kg	青果	さいの目	*	する						
えのきたけ			10.22 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	3 cm位	*	③沸いたらキャベツ、エノキ、トマトを入れる						
みずな			5.11 g	12.54 Kg	12.54 Kg	青果	3 cm位	*	④煮えたら味付け						
チキンコンソメSP			1.00 g	2.09 Kg	4.18 袋	一般物資		*	⑤水菜を入れて仕上げる						
★うすくちしょうゆ			0.47 g	0.85 リットル	0.85 リットル	ウスケチ		*	⑥温度確認						
酒			0.58 g	1.27 リットル	1.27 リットル	サケ		*							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*	※トマトは、小さく切る						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
水			95.00 g	198.25 リットル	198.25 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月22日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【れんこんとレタスのチャーハン】																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* ①野菜を切る								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* レタス2.0cm角,れんこん短冊								
水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			* ②にんにく、生姜を炒める								
★豚ミンチ			20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	肉屋		* ミンチと野菜を炒めて味付け								
レタス			15.00 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果	色紙切り	* ③温度確認								
れんこん			16.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	青果	短冊切り	* ④御飯と具を混ぜる								
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	* ※スクランブルエッグ、除去あり								
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り	*								
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*								
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*								
塩			0.30 g	0.63 Kg	630.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
★うすくちしょうゆ			2.50 g	4.54 リットル	4.54 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			1.25 g	2.27 リットル	2.27 リットル	コイケチ		*								
みりん			1.25 g	2.27 リットル	2.27 リットル	ミリン		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
【肉団子スープ】																
★鶏ミンチ			13.92 g	29.05 Kg	29.05 Kg	肉屋		* ①野菜を切る								
★豚ミンチ			11.93 g	24.90 Kg	24.90 Kg	肉屋		* ②肉団子のタネを作る								
玉葱			5.61 g	12.46 Kg	12.46 Kg	青果	みじん切り	* ③湯を沸かす								
しょうが			0.24 g	0.63 Kg	0.63 Kg	青果	おろす	* ④③に肉団子を入れていく								
かたくり粉			0.60 g	1.25 Kg	1.25 Kg	デンプン		* ⑤他の野菜を入れる								
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソウ		* ⑥味付けする								
キャベツ			13.52 g	33.20 Kg	33.20 Kg	青果	短冊切り	* ⑦ホウレン草を入れる								
えのきたけ			10.14 g	24.90 Kg	24.90 Kg	青果	3cm位	* ⑧温度確認								
にんじん			5.79 g	12.46 Kg	12.46 Kg	青果	せん切り	*								
ほうれんそう(冷凍)			11.33 g	24.90 Kg	24.90 Kg	給食会		*								
がらスープ(チキ)			5.97 g	4.15 袋	4.15 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.74 g	4.97 リットル	4.97 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケチ		*								
酒			0.99 g	2.07 Kg	2.18 リットル	サケ		*								
塩			0.04 g	0.08 Kg	80.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	コショウ		*								
水			99.42 g	207.47 リットル	207.47 リットル			*								
【冷凍みかん】																
早生みかん M		84.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個			①解凍する								
								* ②袋分けする								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月25日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
【揚げ豆腐となすの麻婆炒め】															
★豚ミンチ			10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	肉屋		*	①野菜を切る なすは軽く水にさら						
★揚げ豆腐			39.38 g	82.18 Kg	82.18 Kg	豆腐		*	した後に水を切っておく						
なす			17.72 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	仔ヨ切り	*	②揚げ豆腐、蒸す 温度確認						
サラダ油			0.44 g	0.92 Kg	1.02 リットル	サダユ		*	③なす、油をまぶして焼く						
白ねぎ			0.62 g	1.38 Kg	1.38 Kg	青果	みじん切り	*	④生姜、ニンニク、葱、油を釜に入れ点火						
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	*	⑤豚ミンチを炒める						
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り	*	⑥味付けして②と③を加える						
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サダユ		*	⑦温度確認						
★麦みそ			2.63 g	5.49 Kg	5.49 Kg	給食会		*							
★甜面醤			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		*							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイチ		*							
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*							
酒			1.04 g	2.28 リットル	2.28 リットル	サ		*							
トウバンジャン			0.01 g	20.87 g	20.87 g	給食会		*							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
水			17.50 g	36.52 リットル	36.52 リットル			*							
かたくり粉			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	デンプン		*							
【ナムル】															
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会	短冊切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会		*	②野菜とかまぼこを切る						
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	ほそ切り	*	③野菜、かまぼこ、蒸して冷却						
もやし			16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果		*	温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスチ		*	④和える						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*	⑤温度確認						
ごま油			0.44 g	4.59 本	4.59 本	一般物資		*	※二次汚染注意						
【豚肉と野菜のスープ】															
★豚モモ(脂身付き)			17.06 g	35.60 Kg	35.60 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
じゃがいも			21.66 g	50.23 Kg	50.23 Kg	青果	せん切り	*	②豚肉を炒め、酒塩コショウを振る						
にんじん			12.73 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	せん切り	*	③湯を入れ、人参、玉葱を入れる						
玉葱			14.40 g	31.97 Kg	31.97 Kg	青果	横一スライス	*	④じゃがいも、えのきを入れる						
えのきたけ			8.93 g	21.93 Kg	21.93 Kg	青果	3cm位	*	⑤味付けして葱を入れる						
葉ねぎ			4.94 g	10.98 Kg	10.98 Kg	青果	小口切り	*	⑥温度確認						
★がらスープ(ホーク&チキ)			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	一般物資		*							
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サ		*							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
水			89.70 g	187.19 リットル	187.19 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月26日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【小型コッペパン】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【イチゴジャム】																
いちごジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	数えて袋分けする							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【やきそば】																
★マカロニ・スパゲッティ			28.44 g	59.35 Kg	59.35 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
★豚モモ(脂身付き)			19.69 g	41.09 Kg	41.09 Kg	肉屋		*	②豚肉を炒める							
★鹿の子いか			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	③いか、野菜、天ぷらを炒める							
スライス天ぷら			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	④もやしを蒸す							
キャベツ			14.88 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	色紙切り	*	⑤④を入れて味付けする 温度確認							
もやし			21.22 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果		*	⑥麺を茹でる 温度確認							
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	横一スライス	*	⑦⑤に麺を入れる							
にんじん			10.19 g	21.93 Kg	21.93 Kg	青果	短冊切り	*	⑧温度確認							
葉ねぎ			5.76 g	12.79 Kg	12.79 Kg	青果	斜め切り	*								
中濃ソース			9.06 g	9.13 本	9.13 本	一般物資		*								
ウスターソース			2.26 g	4.10 ㍓	4.10 ㍓	ソース		*								
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	㍓		*								
こしょう			0.03 g	62.60 g	62.60 g	㍓		*								
酒			0.62 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	㍓		*								
サラダ油			0.79 g	1.83 ㍓	1.83 ㍓	㍓		*								
【野菜とみかんのサラダ】																
だいこん			11.81 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	短冊切り	*	①野菜を切る							
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	短冊切り	*	②調味料、加熱冷却 温度確認							
アスパラガス			7.00 g	18.26 Kg	18.26 Kg	青果	斜め切り	*	③みかん缶を開けて冷却							
わかめ			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	給食会		*	④材料を加熱冷却 温度確認							
みかん缶(果肉のみ)			14.88 g	18.27 缶	18.27 缶	給食会		*	⑤和える							
★りんご酢			1.31 g	2.73 ㍓	2.73 ㍓	㍓		*	⑥温度確認							
みりん			0.75 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	㍓		*								
三温			0.13 g	0.27 Kg	0.27 Kg	㍓		*								
塩			0.20 g	0.42 Kg	420.00 g	㍓		*								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	㍓		*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月27日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【塩さば】									①酒を振る						
★塩さば		50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切	魚屋		*	②ホテルパンに並べる						
酒			1.00 g	2.20 ㍓	2.20 ㍓	サケ		*	③焼く						
									④温度確認						
【磯部あえ】															
ほうれんそう(冷凍)			9.52 g	20.91 Kg	20.91 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
キャベツ			17.03 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	ほそ切り	*	②調味料、加熱冷却 温度確認						
もやし			15.55 g	33.45 Kg	33.45 Kg	青果		*	③野菜、蒸して冷却 温度確認						
にんじん			5.83 g	12.54 Kg	12.54 Kg	青果	せん切り	*	④和える						
焼きのり			0.40 g	0.83 Kg	553.33 袋	給食会		*	⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.67 ㍓	1.67 ㍓	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 ㍓	1.25 ㍓	コイケ		*							
みりん			0.69 g	1.25 ㍓	1.25 ㍓	ミリン		*							
すりごま			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	一般物資		*							
ごま油			0.40 g	4.17 本	4.17 本	一般物資		*							
【じゃがいものみそ汁】															
★揚げ豆腐			20.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布といりこを水につける						
じゃがいも			21.64 g	50.17 Kg	50.17 Kg	青果	厚く切り	*	②野菜を切る						
玉葱			18.84 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	横一スライス	*	③揚げ豆腐を切る						
えのきたけ			10.22 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	3cm位	*	④だしをとる						
葉ねぎ			5.65 g	12.54 Kg	12.54 Kg	青果	小口切り	*	⑤野菜を入れる						
★みそ			9.00 g	18.78 Kg	18.78 Kg	みそ		*	⑥揚げ豆腐を蒸す 温度確認						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*	⑦汁に揚げ豆腐を入れる						
いりこ			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*	⑧みそを溶いて味付けする						
水			96.19 g	200.73 ㍓	200.73 ㍓			*	⑨葱を入れる						
									⑩温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月28日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ミルクパン】															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
【鶏の香り焼き】															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		*	①すり下ろした玉ねぎ,ニンニクと						
オイスターソース			0.00 g	0.00 缶	0.00 缶	給食会		*	調味料を合わせ、肉をつけ込む						
カレー粉			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	給食会		*	ラップを被せて密閉する						
ごま油			0.36 g	0.83 リットル	0.83 リットル	一般物資		*	②天板に並べて焼く						
三温			0.10 g	0.21 Kg	0.21 Kg	サンオ		*	③温度確認						
みりん			1.14 g	2.07 リットル	2.07 リットル	ミリン		*							
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケ		*							
★うすくちしょうゆ			0.91 g	1.65 リットル	1.65 リットル	ウスケ		*							
玉葱			1.87 g	4.15 Kg	4.15 Kg	青果	おろす	*							
にんにく			0.37 g	0.83 Kg	0.83 Kg	青果	おろす	*							
【キャベツとパプリカのサラダ】															
キャベツ			16.90 g	41.49 Kg	41.49 Kg	青果	色紙切り	*	①野菜を切る						
きゅうり			15.59 g	33.20 Kg	33.20 Kg	青果	輪切りスライス	*	大根は、小さく						
だいこん			14.32 g	33.20 Kg	33.20 Kg	青果	短冊切り	*	黄ピーマンは、薄く短く						
黄ピーマン			3.04 g	7.05 Kg	7.05 Kg	青果	せん切り	*	②野菜、蒸して冷却 温度確認						
★野菜いっぱいドレッシング(和風)			3.98 g	8.31 本	8.31 本	給食会		*	③和える ④温度確認						
【ワンタンスープ】															
ワンタン			5.97 g	12.46 Kg	12.46 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
★豚モモ(脂身付き)			11.93 g	24.90 Kg	24.90 Kg	肉屋		*	②豚肉を炒め酒塩コショウを振る						
玉葱			16.82 g	37.33 Kg	37.33 Kg	青果	横一スライス	*	③玉ねぎ、人参を炒め、湯を入れる						
にんじん			10.03 g	21.58 Kg	21.58 Kg	青果	せん切り	*	④きくらげを入れる						
ほうれんそう(冷凍)			9.45 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会		*	⑤ワンタンを入れる						
きくらげ(スライス)			0.40 g	0.83 Kg	0.83 Kg	給食会	3cm位	*	⑥味付けする						
サラダ油			0.54 g	1.25 リットル	1.25 リットル	サラダユ		*	⑦ほうれん草を入れる						
★がらスープ(ホク&チキ)			5.97 g	12.46 Kg	4.15 袋	一般物資		*	⑧温度確認						
★うすくちしょうゆ			2.29 g	4.16 リットル	4.16 リットル	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.83 リットル	0.83 リットル	コイケ		*							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
酒			0.57 g	1.25 リットル	1.25 リットル	サ		*							
水			99.42 g	207.47 リットル	207.47 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年 9月29日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
【ひじきごはん】															
	水稻穀粒(精白米)		75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、							
	水稻穀粒(強化米)		0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			* 数量、品温の確認と記録							
	水		100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			*							
	干ひじき(鉄釜、乾)		1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg			* ①いんげん、解凍							
	★鶏成鶏肉モモ(皮付き)		10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	肉屋		* ②ひじきをもどす							
	★ゆで大豆(レトルト)		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ③材料を短め小さめに切る							
	★カット油揚げ		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ④いんげん、蒸す							
	板こんにやく		4.81 g	40.15 袋	40.15 袋	蒟蒻	短冊切り	* ⑤こんにやく、油揚げを切る							
	ささがきごぼう		5.25 g	10.96 Kg	10.96 Kg	青果		* ⑥こんにやくを煎り、鶏肉を炒める							
	にんじん		3.82 g	8.22 Kg	8.22 Kg	青果	せん切り	* ⑦ごぼう人参を入れてよく炒める							
	いんげん(すじなし)		4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会	小口切り	* ※ごぼう人参に火を通す							
	サラダ油		0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		* ⑧ひじきを加え、炒めて煮る							
	★うすくちしょうゆ		2.26 g	4.10 リットル	4.10 リットル	ウスチ		⑨味付けする							
	★こいくちしょうゆ		2.26 g	4.10 リットル	4.10 リットル	コイチ		いんげんを加える							
	酒		0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		* ⑩温度確認							
	みりん		1.51 g	2.74 リットル	2.74 リットル	ミリン		*							
	三温		0.33 g	688.64 g	688.64 g	サンオン		* ※炊きこみが可能ならば、炊き込み							
	水		5.91 g	12.33 リットル	12.33 リットル			* を検討する							
	花かつお 100g		0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		*							
【牛乳】															
	★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		搬入時刻、検収担当者、						
								* 数量、品温等の確認と記録							
【けんちん汁】															
	★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		9.84 g	20.53 Kg	20.53 Kg	肉屋		* ①昆布を浸ける							
	★白豆腐		20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	豆腐		* ②野菜を切る							
	だいこん		12.60 g	29.22 Kg	29.22 Kg	青果	仔ヨウ切り	* ③だしをとる							
	にんじん		9.76 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果	仔ヨウ切り	* ④コンヤク、乾煎り							
	ささがきごぼう		10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果		* 肉、豆腐、人参、ごぼう、大根、							
	葉ねぎ		4.94 g	10.98 Kg	10.98 Kg	青果	小口切り	* を炒める 豆腐は崩す							
	さといも		16.74 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	1/2	* ⑤だしを入れる							
	板こんにやく		8.66 g	72.29 袋	72.29 袋	蒟蒻	色紙切り	* ⑥椎茸と里芋を入れる							
	干し椎茸		0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	* ⑦味付けする							
	ごま油		0.66 g	1.38 Kg	6.90 本	一般物資		* ⑧葱を入れる							
	酒		0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		* ⑨温度確認							
	★うすくちしょうゆ		2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスチ		*							
	★こいくちしょうゆ		0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイチ		*							
	塩		0.07 g	0.15 Kg	150.00 g	ソ		*							
	出し昆布		0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
	水		89.70 g	187.19 リットル	187.19 リットル			*							
【紫いもチップス】															
	紫いもチップス		6.00	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月 2日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【そぼろ丼】								搬入時刻、検収担当者、								
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* 数量、品温等の確認と記録								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*								
錦糸卵			30.63 g	63.92 Kg	63.92 Kg	給食会	除去食あり	①生姜をすりおろす								
★鶏ミンチ			21.88 g	45.66 Kg	45.66 Kg	肉屋		* ②だしを取る(5分くらい)								
★大豆の華(フレーク・繊維)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	一般物資		* ③ミンチ、生姜、調味料を混ぜ合わせて								
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		* から炒める								
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	おろす	* ④ミンチの色が変わったら、大豆の華								
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスチ		* を加え、だしを加え火を通す								
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	コイチ		* ⑤そぼろ卵を蒸す								
みりん			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	ミリン		* ⑥味付けする								
酒			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サケ		* ⑦そぼろ卵を加えて炒める								
三温			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	サンオン		* ⑨温度確認								
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		* ※きざみのりは数えて袋分けする								
かたくり粉			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	デンプン		*								
焼きのり		0.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*								
【牛乳】								搬入時刻、検収担当者、								
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 数量、品温等の確認と記録								
【梅ごま和え】								搬入時刻、検収担当者、								
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	せん切り	* ①調味料を加熱冷却 温度確認								
きゅうり			12.86 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	せん切り	* ②野菜を切る								
カットこまつな			9.95 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会		* ③野菜を加熱冷却する 温度確認								
にんじん			3.18 g	6.84 Kg	6.84 Kg	青果	せん切り	* ④和える								
すりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		* ⑤温度確認								
ねり梅			1.36 g	9.15 本	9.15 本	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			0.25 g	0.45 リットル	0.45 リットル	ウスチ		*								
みりん			1.51 g	2.74 リットル	2.74 リットル	ミリン		*								
三温			0.13 g	271.28 g	271.28 g	サンオン		*								
【わかめときのこの汁】								搬入時刻、検収担当者、								
わかめ			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	給食会		* ①干し椎茸を戻す								
★おわら麩			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会		* 昆布をつける								
だいこん			13.78 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果	短冊切り	* ②野菜を切る								
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	横一スライス	* ③だしをとる								
えのきたけ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	3cm位	* ④わかめ、麩を戻す								
干し椎茸			0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	* ⑤材料を入れる								
葉ねぎ			5.14 g	11.41 Kg	11.41 Kg	青果	小口切り	* ⑥味付けする								
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスチ		* ⑦温度確認								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*								
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*								
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資		*								
水			98.45 g	205.45 リットル	205.45 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月 3日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【小型ミルクパン】																
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【みかんジュース】																
温州蜜柑ストレートジュース		200.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本			*								
【キノとレコンのマジェンバ】																
★マカロニ・スパゲッティ			30.63 g	63.92 Kg	63.92 Kg	給食会	茹でる	*								
キャベツ			11.16 g	27.40 Kg	27.40 Kg	青果	色紙切り	*	①野菜を切る							
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		*	②野菜を炒める							
にんじん			6.37 g	13.71 Kg	13.71 Kg	青果	せん切り	*	③味付けする 温度確認							
黄ピーマン			3.94 g	9.14 Kg	9.14 Kg	青果	横一スライス	*	④スパゲティを茹でる							
しめじ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	食べ易く	*	温度確認							
えのきたけ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	2cm位	*	⑤③に④の麺を入れる							
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*	⑥温度確認							
★マジェンバのたれ			7.29 g	13.71 本	13.71 本			*								
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
★鶏ミンチ			21.88 g	45.66 Kg	45.66 Kg	肉屋		*	スパゲティとそばろは別配缶にする							
玉葱			18.51 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	みじん切り	*								
れんこん			10.50 g	27.40 Kg	27.40 Kg	青果	イチョウスライス	*	①野菜を切る れんこんはペラペラに							
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 リットル	サラダユ		*	②鶏ミンチと玉葱みじん切りをよく混							
★マジェンバのたれ			4.86 g	9.14 本	9.14 本			*	ぜてから炒める							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ		*	③れんこんを加えてさらに炒める							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	④味付けする							
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サ		*								
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*								
水			0.00 g	0.00 リットル	0.00 リットル			*								
焼きのり		0.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする							
【フルーツヨーグルト】																
みかん缶(果肉のみ)			11.16 g	13.70 缶	13.70 缶	給食会		*	①缶詰を開ける(缶汁は切る)							
★黄桃缶(果肉のみ)			0.00 g	0.00 缶	0.00 缶	給食会		*	②ヨーグルトに少しずつスキムミルク							
パイン缶詰(果肉のみ)			19.58 g	22.83 缶	22.83 缶	給食会		*	クを加え、混ぜて溶かす							
アロエシラップ漬			15.75 g	18.26 缶	18.26 缶	給食会		*	③ジャムを加えて混ぜる							
★野菜入りファイバーゼリー			10.72 g	31.95 Kg	31.95 Kg	給食会		*	④ヨーグルトと缶詰、ゼリーを合わ							
★ヨーグルト(全脂無糖)			35.00 g	73.04 Kg	73.04 Kg	一般物資		*	せる							
★スキムミルク			1.58 g	9.16 袋	9.16 袋	給食会		*	⑤温度確認							
いちごジャム			8.75 g	18.26 Kg	1826.00 個	給食会		*	※使い捨て手袋使用、二次汚染注意							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月 4日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
【ししゃもフリッター】																
★子持ちからふとししゃもフリッター		26.00	2.00 個	3800.00 個	3800.00 個	給食会		*	①揚げる							
サラダ油			5.20 g	0.67 缶	0.67 缶	サラダユ		*	②温度確認							
【切り干し大根のごまあえ】																
切干しだいこん			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会	戻す	*	①ほうれん草、解凍							
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	ほそ切り	*	②切り干し大根をもどす							
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		*	③調味料、加熱冷却 温度確認							
にんじん			5.94 g	12.77 Kg	12.77 Kg	青果	せん切り	*	④野菜を切る							
すりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		*	⑤材料、加熱冷却 温度確認							
ねりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会		*	⑥和える 温度確認							
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	ウスケチ		*	※切り干し大根は、食感を残す							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ		*								
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*								
【豆腐と白菜のすまし汁】																
★白豆腐			25.00 g	52.17 Kg	52.17 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布を水に浸ける							
はくさい			24.68 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	短冊切り	*	②干し椎茸をもどす							
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	短冊切り	*	③野菜を切る							
干し椎茸			0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	*	④だしをとる							
葉ねぎ			5.14 g	11.41 Kg	11.41 Kg	青果	小口切り	*	⑤材料を入れる							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスケチ		*	⑥味付けする							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ		*	⑦温度確認							
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*								
塩			0.12 g	0.25 Kg	250.00 g	ソウ		*								
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*								
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資		*								
水			94.07 g	196.31 リットル	196.31 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月 5日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【食パン】															
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
【ドライカレー】															
★豚ミンチ			30.63 g	63.92 Kg	63.92 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	汁		*	ニンジンが「リビ」サイズの大きさ						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*	②ニンニク、ショウガ、ミチ、タマキ、ニンジン						
赤ワイン			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	一般物資		*	炒め、塩コショウ酒を振る						
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	粗みじん	*	③少量の水で煮る						
にんじん			6.37 g	13.71 Kg	13.71 Kg	青果	さいの目	*	④大豆、コンを入れる						
★ゆで大豆（レトルト）			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	⑤グリーンピース、蒸す						
コーンカーネル			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	⑥味付けしてグリーンピースを入れる						
グリーンピース（冷凍）			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	⑦温度確認						
サラダ油			0.44 g	0.92 Kg	1.02 リットル	サラダユ		*							
にんにく			0.40 g	0.90 Kg	0.90 Kg	青果	みじん切り	*							
しょうが			0.18 g	0.48 Kg	0.48 Kg	青果	みじん切り	*							
ウスターソース			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	ソース		*							
★とろけるカレー（甘口）			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*							
水			24.06 g	50.21 リットル	50.21 リットル			*							
【白菜と豚肉のスープ】															
★豚モモ（脂身付き）			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	肉屋		*	①野菜を切る 白菜、縦切り						
はくさい			24.68 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	ほそ切り	*	②豚肉を炒める 酒塩コショウを振る						
もやし			21.22 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果		*	③湯を入れる						
にんじん			9.55 g	20.55 Kg	20.55 Kg	青果	せん切り	*	④にんじんともやしを入れる						
ほうれんそう（冷凍）			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		*	⑤白菜を入れる						
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスケ		*	⑥味付けしてほうれん草を入れる						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ		*	⑦温度確認						
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	汁		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
酒			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サケ		*							
★がらスープ（ホーク&チキ）			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	一般物資		*							
水			89.70 g	187.19 リットル	187.19 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月 6日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*		搬入時刻、検収担当者、						
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*		数量、品温の確認と記録						
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*								
【エビのチリソース】																
★えびフリッター			34.82 g	72.66 Kg	72.66 Kg	給食会	除去食あり	*		①野菜を切る						
サラダ油			3.41 g	7.91 リットル	7.91 リットル	サダユ		*		②葉ネギの白い所2kg位みじん切り						
玉葱			9.59 g	21.29 Kg	21.29 Kg	青果	横一串切り	*		③えびフリッターを揚げる						
じゃがいも			15.00 g	34.79 Kg	34.79 Kg	青果	仔ヨリ切り	*		温度確認						
ピーマン			4.09 g	10.04 Kg	10.04 Kg	青果	1cm角	*		④配缶する						
黄ピーマン			4.15 g	9.62 Kg	9.62 Kg	青果	1cm角	*		⑤釜に油と②の葱と生姜を入れてか						
葉ねぎ			1.88 g	4.17 Kg	4.17 Kg	青果	みじん切り	*		ら点火し、しっかり加熱する						
しょうが			0.33 g	0.86 Kg	0.86 Kg	青果	みじん切り	*		⑥玉ねぎ、じゃがいも、ピーマンを炒						
サラダ油			0.55 g	1.28 リットル	1.28 リットル	サダユ		*		める						
★エビチリの素			5.35 g	13.62 缶	13.62 缶	給食会		*		⑦味付けし温度確認						
ケチャップ			4.35 g	9.08 Kg	9.08 Kg	給食会		*		⑧④の食缶に⑦を掛ける						
酒			0.95 g	2.09 リットル	2.09 リットル	サ		*								
みりん			0.92 g	1.67 リットル	1.67 リットル	ミリン		*								
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.83 リットル	0.83 リットル	コイケ		*								
トウバンジャン			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	給食会		*								
三温			0.10 g	208.68 g	208.68 g	サオン		*								
かたくり粉			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	デソフン		*								
水			10.02 g	20.91 リットル	20.91 リットル			*								
【中華サラダ】																
にんじん			5.07 g	10.91 Kg	10.91 Kg	青果	せん切り	*		①調味料、加熱冷却						
きゅうり			17.06 g	36.33 Kg	36.33 Kg	青果	せん切り	*		②野菜を切る						
はるさめ(カット)			5.44 g	11.35 Kg	11.35 Kg	給食会		*		③材料を加熱冷却する 温度確認						
コーンカーネル			2.18 g	4.55 Kg	4.55 Kg	給食会		*		④和える						
★りんご酢			1.74 g	3.63 リットル	3.63 リットル	リンゴス		*		⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスチ		*		※使い捨て手袋と専用白衣を使用						
三温			0.87 g	1.82 Kg	1.82 Kg	サオン		*		※二次汚染注意						
塩			0.15 g	0.31 Kg	310.00 g	ソ		*								
いりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		*								
ごま油			0.39 g	0.90 リットル	0.90 リットル	一般物資		*								
【大根スープ】																
★豚モモ(脂身付き)			14.03 g	29.28 Kg	29.28 Kg	肉屋		*		①野菜を切る 白菜、縦切り						
だいこん			18.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	青果	ほそ切り	*		②湯に豚肉を入れ酒塩コショウをする						
はくさい			22.61 g	50.19 Kg	50.19 Kg	青果	ほそ切り	*		③肉の色が変わったら大根を入れる						
えのきたけ			10.05 g	24.67 Kg	24.67 Kg	青果	3cm位	*		④大根が煮えたら、えのきと白菜を						
ほうれんそう(冷凍)			11.42 g	25.08 Kg	25.08 Kg	給食会		*		入れる						
★がらスープ(ホーク&キン)			6.01 g	4.18 袋	4.18 袋	一般物資		*		⑤味付けする						
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.17 リットル	4.17 リットル	ウスチ		*		⑥刺し草を入れる						
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	コイケ		*		⑦温度確認						
酒			0.58 g	1.27 リットル	1.27 リットル	サ		*								
塩			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			94.19 g	196.56 リットル	196.56 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月10日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【小型ミルクパン】															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【みかんジャム】															
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【焼きピーマン】															
ピーマン			26.25 g	54.78 Kg	54.78 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
★豚モモ(脂身付き)			12.03 g	25.10 Kg	25.10 Kg	肉屋		*	ピーマンは、切ってから						
★鹿の子いか			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	給食会		*	水で軽く流す						
スライス天ぷら			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	②モツ、ピーマン、蒸す						
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	*	③ショウガ、葱、豚、玉葱、人参を炒める						
白ねぎ			0.41 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	*	④きくらげ、天ぷら、キャベツ						
塩			0.07 g	0.15 Kg	150.00 g	ソ		*	を加える						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	⑤もやし、ピーマンを加え味付けす						
玉葱			15.00 g	33.31 Kg	33.31 Kg	青果	横一スライス	*	る						
にんじん			10.00 g	21.51 Kg	21.51 Kg	青果	せん切り	*	⑥ピーマンを茹でる(約4分)						
キャベツ			20.00 g	49.10 Kg	49.10 Kg	青果	ほそ切り	*	⑦⑤に⑥と調味料を加えて仕上げる						
もやし			14.85 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果		*	⑧温度確認						
きくらげ(ゆで)			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg		短冊切り	*	※きくらげは、生きくらげです						
カットこまつな			9.95 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会		*							
黄ピーマン			3.74 g	8.68 Kg	8.68 Kg	青果	スライス	*							
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*							
★うすくちしょうゆ			2.26 g	4.10 リットル	4.10 リットル	ウスケチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ		*							
酒			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サケ		*							
塩			0.20 g	417.36 g	417.36 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
オイスターソース			0.98 g	4.54 缶	4.54 缶	給食会		*							
水			1.97 g	4.11 リットル	4.11 リットル			*							
ごま油			0.44 g	4.59 本	4.59 本	一般物資		*							
【シューマイ】															
★大焼売(肉)		28.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	①ホテルパンに並べる						
									②蒸す						
									③温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月11日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【高菜チャーハン】																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* ①高菜漬け、下処理して切る								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* ②ベーコンと高菜漬けを炒めて								
水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			* 味付けし、仕上げにごま油を入れる								
★ベーコン			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	肉屋		* 温度確認								
たかな漬			15.31 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果	せん切り	* ③炒り卵を加熱 温度確認								
サラダ油			0.39 g	0.90 リットル	0.90 リットル	サラダユ		* ④ごはんの保存を取ってから②③の								
ごま油			0.39 g	0.90 リットル	0.90 リットル	一般物資		* 具と混ぜる								
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	コイケ		*								
酒			0.42 g	0.92 リットル	0.92 リットル	サケ		*								
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
錦糸卵			15.31 g	31.95 Kg	31.95 Kg	給食会	除去食あり	*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
【じゃがいもと玉ねぎのスープ】																
★豚モモ(脂身付き)			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	肉屋		* ①野菜を切る 白菜、縦切り								
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		* ②釜に豚肉を入れ、酒、塩こしょう								
じゃがいも			23.63 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	ほそ切り	* を振り、炒める								
玉葱			24.68 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	横一スライス	* ③湯を入れる								
ささがきごぼう			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果		* ④玉ねぎ、ごぼうを入れる								
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会		* ⑤煮えたらジャガイモを入れる								
★がらスープ(ホ-ク&チン)			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	一般物資		* ⑥ジャガイモが煮えたら味付けして								
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスケ		* ほうれん草を入れる								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ		* ⑦温度確認								
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			89.70 g	187.19 リットル	187.19 リットル			*								
【ブルーベリーゼリー】																
ブルーベリーゼリー (VC&Fe)		35.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		朝イチで袋分けし自然解凍する * もしくは前日に冷蔵庫に移しておく								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月12日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ピザトースト】															
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江			* ①チーズを冷蔵庫から出しておく						
玉葱			15.00 g	33.31 Kg	33.31 Kg	青果	横一スライス		* ②野菜を切る						
ピーマン			5.00 g	12.27 Kg	12.27 Kg	青果	せん切り		* ③具を炒める						
★ロースハム			5.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg	肉屋			* ④パンにソースを塗る						
コーンカーネル			2.98 g	6.22 Kg	6.22 Kg	給食会			* ⑤具をのせる						
オリーブ油			0.44 g	0.92 Kg	2.30 本	オリーブユ			* ⑥チーズを掛ける						
ピザソース			16.74 g	12.05 缶	12.05 缶	給食会			* ⑦ホイルを被せて焼く						
★シュレッドチーズ			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会			* ⑧温度確認						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*						
【白菜とレタスのスープ】															
はくさい			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	ほそ切り		* ①野菜を切る						
レタス			15.00 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果	ほそ切り		* ②豚肉、玉ねぎを炒める						
玉葱			14.40 g	31.97 Kg	31.97 Kg	青果	横一スライス		* ③湯を入れる						
えのきたけ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	2cm位		* ④えのきと白菜を入れる						
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会			* ⑤味付けする						
★豚モモ(脂身付き)			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	肉屋			* ⑥ほうれん草を入れる						
チキンコンソメSP			1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	一般物資			* ⑦温度確認						
★こいくちしょうゆ			0.25 g	0.45 ㍤	0.45 ㍤	コイケ			*						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ			*						
水			91.88 g	191.74 ㍤	191.74 ㍤				*						
【みかん】															
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	青果			* ①流水で3回洗浄する ②袋分けする						
【さつまポテト】															
★さつまポテト		35.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会			* 前日に冷蔵庫に移す もしくは朝イチで自然解凍する 数えて袋分けする						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月13日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等	
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80		
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江					*					
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg						*					
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ					* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録					
【魚のマヨネーズ焼き】																
さわら 50g		50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切	魚屋					* ①焼く前に魚に酒とマジックソルトで下味					
酒			1.04 g	2.28 ㍓	2.28 ㍓	サ					* を付ける					
★エッグケア			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会					* ②①にマヨネーズを混ぜる					
マジックソルト			0.22 g	0.46 Kg	2.30 缶	その他					* ③天板に並べる					
											④焼く					
											⑤温度確認					
											※専用白衣、使い捨て手袋使用					
											※手洗いをし、二次汚染に注意する					
【しらあえ】											①野菜を切る					
ほうれんそう(冷凍)			14.55 g	31.97 Kg	31.97 Kg	給食会	2cm位				* ②調味料、加熱冷却					
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	ほそ切り				* (湯煎にかける) 温度確認					
★白豆腐			15.00 g	31.30 Kg	31.30 Kg	豆腐					* ③豆腐、蒸す					
★米みそ(甘みそ)			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会					* バットに上げて潰し冷却する					
すりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資					* 温度確認					
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	ウスケ					* ④野菜を加熱冷却する 温度確認					
みりん			0.75 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	ミリン					* ⑤和える					
											⑥温度確認					
【豚汁】																
★豚モモ(脂身付き)			5.03 g	10.50 Kg	10.50 Kg	肉屋					* ①野菜とこんにゃくを切る					
サラダ油			0.59 g	1.37 ㍓	1.37 ㍓	サラダ					* 白菜、縦切り					
酒			0.62 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	サ					* ②こんにゃく乾煎り					
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	おろす				* 豚肉とおろした生姜を炒める					
さつまいも			17.72 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	1/3切り				* ごぼう、玉葱、人参、大根を					
ささがきごぼう			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	青果					* 炒める					
はくさい			18.51 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	短冊切り				* ③湯を入れてサツマイモを入れる					
にんじん			4.24 g	9.12 Kg	9.12 Kg	青果	1/3スライス				* ④白菜を入れる					
だいこん			11.81 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	1/3スライス				* ⑤みそを溶いて葉ネギを入れる					
玉葱			8.23 g	18.28 Kg	18.28 Kg	青果	横一スライス				* ⑥温度確認					
板こんにゃく			7.22 g	60.27 袋	60.27 袋	蒟蒻	色紙切り				*					
葉ねぎ			4.11 g	9.12 Kg	9.12 Kg	青果	小口切り				*					
★みそ			10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	みそ					*					
水			89.70 g	187.19 ㍓	187.19 ㍓						*					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月16日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等								
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2235.86 食	2235.86 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* 数量、品質等の確認と記録								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録								
【スコッチエッグ】																
★うずら卵缶			9.44 g	12.55 缶	12.55 缶	給食会	除去食あり	* ①液卵を解凍しておく								
★牛ミンチ			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	肉屋		* ②玉ねぎ、みじん切り								
★豚ミンチ			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	肉屋		* ③ミンチに玉ねぎ、卵、パン粉、調味								
玉葱			15.22 g	33.79 Kg	33.79 Kg	青果	みじん切り	* 料を入れて練る								
★パン粉			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ④うずら卵を③のタネで包む								
★凍結全卵			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	給食会		* ⑤水で溶いた天ぷら粉、パン粉の順								
塩			0.10 g	208.68 g	208.68 g	ソ		* で衣を付ける								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		* ⑥油で揚げる								
★天ぷら粉			3.01 g	6.28 Kg	6.28 Kg	給食会		* ⑦温度確認								
水			0.00 g	0.00 Kg	0.00 リットル			*								
★パン粉			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		* ※衣が付いてない所は黒く焦げるの								
サラダ油			6.30 g	13.15 Kg	14.61 リットル	サラダユ		* で、衣はムラ無く付ける								
【一食ソース】																
中濃ソース		8.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	一般物資		* 数えて袋分けする								
【茹で野菜】																
じゃがいも			23.63 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	さいの目	* ①野菜を切る								
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会		* ②塩こしょうをふる								
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会		* ③蒸す								
にんじん			4.24 g	9.12 Kg	9.12 Kg	青果	さいの目	* ④温度確認								
塩			0.20 g	0.42 Kg	420.00 g	ソ		* ※ブロッコリーの一方は、芯のダイ								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		* スカット								
【ワンタンスープ】																
ワンタン			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		* ①野菜を切る								
★豚モモ(脂身付き)			10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	肉屋		* ②湯に酒塩コショウをする								
はくさい			22.62 g	50.21 Kg	50.21 Kg	青果	ほそ切り	* ③豚肉を入れる								
チンゲンツアイ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	ほそ切り	* ③ワンタンを入れる								
もやし			21.22 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果		* ④白菜を入れる								
★うすくちしょうゆ			2.26 g	4.10 リットル	4.10 リットル	ウスカ		* ⑤味付けする								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイカ		* ⑥チンゲン菜を入れる								
酒			0.66 g	1.38 Kg	1.45 リットル	サ		* ⑦温度確認								
塩			0.07 g	146.08 g	146.08 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
★がらスープ(ホークチン)			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	一般物資		*								
水			89.70 g	187.19 リットル	187.19 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月17日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【小型ミルクパン】															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【かしわうどん】															
★うどん(ゆで)			61.26 g	127.84 Kg	127.84 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			21.88 g	45.66 Kg	45.66 Kg	肉屋		*	椎茸は、薄くスライス						
ささがきごぼう			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	青果	ささがき	*	②ダシをとる						
にんじん			7.85 g	16.88 Kg	16.88 Kg	青果	せん切り	*	③鶏肉と野菜を入れる						
★カット油揚			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	④味付けする						
干し椎茸			0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	*	⑤麺を蒸す						
葉ねぎ			5.14 g	11.41 Kg	11.41 Kg	青果	小口切り	*	⑥④に葱を入れる						
★うすくちしょうゆ			3.27 g	5.93 リットル	5.93 リットル	ウチワ		*	⑦麺と汁の温度確認						
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	コイケ		*	⑧麺を配缶して汁を注ぐ						
みりん			1.51 g	2.74 リットル	2.74 リットル	ミリン		*							
酒			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サケ		*							
塩			0.12 g	250.42 g	250.42 g	ソウ		*							
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg			*							
水			142.20 g	296.74 リットル	296.74 リットル			*							
【野菜サラダ'リンゴのドレッシング】															
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り	*	①りんごをピューレ状にする						
きゅうり			12.86 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	輪切りスライス	*	②①と調味料を合わせ加熱冷却する						
カットこまつな			9.95 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会		*	温度確認						
ライト油漬チャクR			8.02 g	16.74 Kg	16.74 Kg	給食会		*	③野菜を切る						
★りんご			1.28 g	12.60 個	12.60 個	青果	おろす	*	④材料を加熱冷却する 温度確認						
★りんご酢			1.00 g	2.09 リットル	2.09 リットル	リンゴス		*	⑤和える						
塩			0.20 g	417.36 g	417.36 g	ソウ		*	⑥温度確認						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	※二次汚染注意						
三温			0.11 g	229.55 g	229.55 g	サソシ		*							
白ワイン			0.42 g	0.92 リットル	0.92 リットル			*							
オリーブ油			0.44 g	0.92 Kg	2.30 本	オリブユ		*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月18日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
【ご飯】															
★ 水稲穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、							
★ 水稲穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			* 数量、品質等の確認と記録							
★ 水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			*							
【牛乳】															
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録							
【変わり卵焼き】															
★ 凍結全卵			48.13 g	100.44 Kg	100.44 Kg	一般物資	除去食あり	* ①液卵、枝豆、解凍							
★ 鶏ミンチ			3.94 g	8.22 Kg	8.22 Kg	肉屋		* ②卵をほぐし、だしを加える							
★ 玉葱			10.28 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	みじん切り	* ③鶏ミンチと玉ねぎをよく混ぜてから							
★ 大豆の華(フレーク・繊維)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	一般物資		* 炒め始める ひじきも加えて炒める							
★ 干ひじき(ステンレス釜、乾)			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会		* ④枝豆を加える							
★ 枝豆むき身			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		* ⑤大豆の華とだしを加える							
★ 塩			0.13 g	0.27 Kg	270.00 g	汁		* ⑥味付けする							
★ うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスケチ		* ⑦ホテルパンに具と卵を入れる							
★ こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ		* ⑧焼く							
★ みりん			2.01 g	3.65 リットル	3.65 リットル	ミリン		* ⑨温度確認							
★ 酒			1.66 g	3.65 リットル	3.65 リットル	サケ		* ⑩切り分ける							
★ サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*							
★ 花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		*							
★ かつおだし			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg			*							
【きんぴら】															
★ ささがきごぼう			17.50 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果		* ①野菜を切る							
★ じゃがいも			15.75 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	せん切り	* ②つきこんを乾煎り							
★ にんじん			6.37 g	13.71 Kg	13.71 Kg	青果	せん切り	* ③ごぼう、にんじんを加え、よく炒							
★ つき出しこんにやく			6.30 g	73.04 袋	73.04 袋	蒟蒻		* める							
★ とうがらし			0.01 g	20.87 g	20.87 g			* ④じゃがいもを加える							
★ サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 リットル	サラダユ		* ⑤火が通ったら味付けする							
★ こいくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	コイケチ		* 様子を見て少量の水分を加える							
★ うすくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	ウスケチ		* ⑥温度確認							
★ みりん			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	ミリン		*							
★ 三温			0.11 g	229.55 g	229.55 g	サオン		*							
★ ごま油			0.44 g	4.59 本	4.59 本	一般物資		*							
★ いりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		*							
【豆腐とわかめのみそ汁】															
★ 白豆腐			41.00 g	85.56 Kg	85.56 Kg	豆腐	さいの目	* ①いりごと昆布を浸ける							
★ 玉葱			20.00 g	44.41 Kg	44.41 Kg	青果	横一スライス	* ②玉ねぎと豆腐を切る							
★ ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		* ③だしをとる							
★ カット油揚			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		* ④だしに材料を入れて加熱							
★ みそ			10.00 g	20.87 Kg	20.87 Kg	みそ		* ⑤味付けする							
★ 出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		* ⑥ほうれん草を入れて仕上げる							
★ いりこ			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ⑦温度確認							
★ 水			91.88 g	191.74 リットル	191.74 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月19日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等					
【ミルクパン】															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*						
【サラダでげんきサラダ】															
キャベツ			13.94 g	34.22 Kg	34.22 Kg	青果	色紙切り		* ①野菜を切る						
きゅうり			9.65 g	20.55 Kg	20.55 Kg	青果	輪切りスライス		* ②茎わかめを戻す						
トマト			9.54 g	20.53 Kg	20.53 Kg	青果	1cm角		* ③調味料、加熱冷却						
にんじん			5.04 g	10.85 Kg	10.85 Kg	青果	色紙切り		* 砂糖は入れない						
コーンカーネル			2.73 g	5.70 Kg	5.70 Kg	給食会			* ④材料、加熱冷却						
★ロースハム			5.47 g	11.41 Kg	11.41 Kg	肉屋			* ⑤トマト、レモン、消毒						
茎わかめ(乾)			0.55 g	5.74 袋	5.74 袋	給食会	戻す		* ⑥レモン果汁を搾る						
花かつお 100g			0.27 g	0.56 Kg	0.56 Kg	給食会	焼く		* ⑦トマトをカット						
レモン			1.59 g	34.22 個	34.22 個	青果	消毒		* 砂糖を振っておく						
★りんご酢			0.55 g	1.15 リットル	1.15 リットル	リンゴス			* ⑧和える						
塩			0.13 g	271.28 g	271.28 g	ソ			⑨温度確認						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ			*						
きび砂糖			0.26 g	0.54 Kg	0.72 袋	給食会			*						
オリーブ油			0.44 g	0.92 Kg	2.30 本	オリーブユ			*						
【チキンのポトフ】															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			40.73 g	85.00 Kg	85.00 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ			* ②鶏を炒め、白ワイン、塩、コショウを振る						
こしょう			0.01 g	0.02 Kg	20.00 g	コショウ			* ③玉葱、人参、リンゴを炒める						
白ワイン			1.93 g	4.03 Kg	4.24 リットル	一般物資			* ④煮えたら、ジャガイモを加える						
サラダ油			0.00 g	0.00 Kg	0.00 リットル	サラダユ			* ⑤いんげん、蒸す 温度確認						
じゃがいも			29.33 g	68.01 Kg	68.01 Kg	青果	厚く仔ヨウ		* ⑥味付けする						
玉葱			30.63 g	68.01 Kg	68.01 Kg	青果	横一串切り		* ⑦いんげんを加え、温度確認						
にんじん			13.83 g	29.76 Kg	29.76 Kg	青果	仔ヨウ切り		*						
れんこん			14.66 g	38.25 Kg	38.25 Kg	青果	仔ヨウ切り		*						
いんげん(すじなし)			6.11 g	12.75 Kg	12.75 Kg	給食会	2cm位		*						
チキンコンソメSP			1.02 g	2.13 Kg	4.26 袋	一般物資			*						
塩			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	ソ			*						
こしょう			0.03 g	0.06 Kg	60.00 g	コショウ			*						
★こいくちしょうゆ			1.18 g	2.46 Kg	2.14 リットル	コイケ			*						
水			30.55 g	63.75 Kg	63.75 リットル				*						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月20日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【鶏肉の西京焼き】															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		*	①肉に塩と酒で下味を付ける						
塩			0.08 g	0.17 Kg	170.00 g	汰		*	②天板に並べて焼く						
酒			1.03 g	2.26 リットル	2.26 リットル	サケ		*	③みそ、砂糖、味醂、酒を混ぜて加熱						
★米みそ(甘みそ)			3.68 g	7.68 Kg	7.68 Kg	給食会		*	④鶏肉とみその温度確認						
みりん			2.24 g	4.06 リットル	4.06 リットル	ミリン		*	⑤焼けた鶏肉にみそをかける						
酒			3.09 g	6.79 リットル	6.79 リットル	サケ		*							
上白糖			0.21 g	0.44 Kg	0.44 Kg	ジヨウハク		*							
【ごま和え】															
ほうれんそう(冷凍)			12.35 g	27.13 Kg	27.13 Kg	給食会	2cm位	*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
キャベツ			22.10 g	54.26 Kg	54.26 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る						
もやし			16.81 g	36.16 Kg	36.16 Kg	青果		*	③野菜、加熱冷却 温度確認						
すりごま			1.08 g	2.25 Kg	2.25 Kg	一般物資		*	④和える						
ねりごま			1.08 g	2.25 本	2.25 本	給食会		*	⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			1.00 g	1.81 リットル	1.81 リットル	ウスケ		*	※二次汚染注意						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ			※専用白衣と使い捨て手袋を使用						
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*							
【みぞれ汁】															
★白豆腐			19.00 g	39.65 Kg	39.65 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布を浸ける						
はくさい			20.10 g	44.62 Kg	44.62 Kg	青果	短冊切り	*	②野菜と豆腐を切る						
ささがきごぼう			10.00 g	20.87 Kg	20.87 Kg	青果		*	③おろし大根は軽く水気を切る (絞らない)						
えのきたけ			9.91 g	24.33 Kg	24.33 Kg	青果	2cm位	*	④さといも、塩もみ						
さといも			19.83 g	48.69 Kg	48.69 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	⑤だしをとる						
だいこん			29.74 g	68.95 Kg	68.95 Kg	青果	おろす	*	⑥煮えにくいものから入れる						
こねぎ			1.40 g	3.26 Kg	3.26 Kg	青果	小口切り	*	⑦味付けする						
★うすくちしょうゆ			2.24 g	4.06 リットル	4.06 リットル	ウスケ		*	⑧とろみを付ける						
★こいくちしょうゆ			0.67 g	1.22 リットル	1.22 リットル	コイケ		*	⑨かたくり粉は少し早めに溶いておく						
塩			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	汰		*	⑩おろし大根を入れる						
混合削り節(給食用バラ)			1.94 g	4.05 Kg	4.05 Kg	一般物資		*	⑪葱を入れる						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*	⑫温度確認						
かたくり粉			0.97 g	2.02 Kg	2.02 Kg	テンポン		*	⑬※だしはゆっくり加熱する						
水			90.00 g	187.81 リットル	187.81 リットル			*	⑭昆布は沸騰前に引き上げる かつお節は沈んでから引き上げる						
※献立の一例として、みぞれ汁を掲載しました。															

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月23日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg				* 数量、品温の確認と記録							
【焼きのり】																
焼きのり		1.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会			* 数えて袋分けする							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*							
【肉じゃが】																
★輸入牛モモ(脂身付き)			5.47 g	11.41 Kg	11.41 Kg				* ①野菜を切る							
★豚モモ(脂身付き)			24.06 g	50.21 Kg	50.21 Kg	肉屋			* ②だしをとる							
じゃがいも			47.25 g	109.56 Kg	109.56 Kg	青果	厚く仔ヨウ		* ③つきこん、乾煎り							
にんじん			15.49 g	33.33 Kg	33.33 Kg	青果	仔ヨウ切り		* ④肉を炒める 下味を付ける							
玉葱			39.07 g	86.73 Kg	86.73 Kg	青果	横一串切り		* ⑤玉ねぎ、人参を炒める							
つき出しこんにやく			12.21 g	141.55 袋	141.55 袋	蒟蒻			* ⑥だしを入れて加熱 味付け							
いんげん(すじなし)			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会	斜め切り		* ⑦いんげんを蒸す 温度確認							
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 リットル	サラダユ			* ⑧いんげんを入れる							
★うすくちしょうゆ			3.02 g	5.48 リットル	5.48 リットル	ウスケチ			* ⑨温度確認							
★こいくちしょうゆ			2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	コイケチ			*							
みりん			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ミリン			*							
酒			1.45 g	3.19 リットル	3.19 リットル	サケ			*							
三温			0.88 g	1.84 Kg	1.84 Kg	サンオン			*							
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会			*							
水			30.63 g	63.92 リットル	63.92 リットル				*							
【おかかあえ】																
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	ほそ切り		* ①調味料を加熱冷却 温度確認							
もやし			16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果			* ②かつお節を焼く							
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会			* ③野菜を切る							
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会			* ④蒲鉾を短冊に切る							
花かつお 100g			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	給食会			* ⑤材料を加熱冷却 温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスケチ			* ⑥和える							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ			* ⑦温度確認							
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン			* ※二次汚染注意							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月24日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【コッペパン】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【イチゴジャム】																
いちごジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【肉じゃがオープンコロッケ】																
じゃがいも			42.16 g	97.75 Kg	97.75 Kg	青果	仔ヨ切	*	①野菜を切る							
★牛ミンチ			5.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg	肉屋		*	②じゃがいも、茹でてつぶす							
★豚ミンチ			5.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg	肉屋		*	温度確認							
にんじん			5.00 g	10.75 Kg	10.75 Kg	青果	みじん切り	*	③ミンチ、玉葱、炒めて味付け 温度確認							
玉葱			10.00 g	22.20 Kg	22.20 Kg	青果	みじん切り	*	④②に③を混ぜ合わせる							
糸コンニャク（白）			10.00 g	115.93 袋	115.93 袋	蒟蒻	1cm位	*	⑤④をアルミカップに入れる							
サラダ油			0.37 g	0.86 リットル	0.86 リットル	サラダユ		*	⑥パン粉とサラダ油を混ぜる							
★こいくちしょうゆ			1.18 g	2.14 リットル	2.14 リットル	コイケ		*	⑦⑤に⑥をかける							
★うすくちしょうゆ			0.94 g	1.71 リットル	1.71 リットル	ウスケ		*	⑧オープンで焼く							
みりん			1.41 g	2.56 リットル	2.56 リットル	ミリン		*	⑨温度確認							
酒			0.39 g	0.86 リットル	0.86 リットル	サケ		*								
塩			0.01 g	20.87 g	20.87 g	ソ		*								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*								
★パン粉			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*								
サラダ油			1.84 g	4.27 リットル	4.27 リットル	サラダユ		*								
アルミカップ（丸）		1.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	九州パ		*								
【豚肉ともやしのスープ】																
★豚モモ（脂身付き）			20.37 g	42.51 Kg	42.51 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
ほうれんそう（冷凍）			9.67 g	21.24 Kg	21.24 Kg	給食会		*	②豚肉を炒め酒と塩こしょうを振る							
もやし			19.76 g	42.51 Kg	42.51 Kg	青果		*	③湯を入れ、野菜を入れる							
にんじん			9.88 g	21.26 Kg	21.26 Kg	青果	せん切り	*	④味付けする							
えのきたけ			10.39 g	25.50 Kg	25.50 Kg	青果	3cm位	*	⑤温度確認							
がらスープ（チキ）			6.11 g	4.25 袋	4.25 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ		*								
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*								
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			99.80 g	208.26 リットル	208.26 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月25日 水曜日

0: 通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
【鶏の竜田揚げ】															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			50.00 g	104.34 Kg	104.34 Kg	肉屋		*	①しょうがをすり下ろす						
★うすくちしょうゆ			1.73 g	3.61 Kg	3.14 ㍤	ウスチ		*	②鶏肉に下味をつける						
★こいくちしょうゆ			0.58 g	1.21 Kg	1.05 ㍤	コイチ		*	③片栗粉を混ぜこむ						
酒			2.13 g	4.44 Kg	4.67 ㍤	サケ		*	④油で揚げる						
しょうが			0.45 g	1.17 Kg	1.17 Kg	青果		*	⑤温度確認						
かたくり粉			5.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg	デンプン		*							
白絞油			6.00 g	0.76 缶	0.76 缶	給食会		*							
【キャベツと茎わかめのサラダ】															
キャベツ			20.80 g	51.06 Kg	51.06 Kg	青果	ほそ切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
だいこん			9.17 g	21.26 Kg	21.26 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る						
きゅうり			9.99 g	21.26 Kg	21.26 Kg	青果	ほそ切り	*	③野菜を加熱冷却する 温度確認						
茎わかめ(乾)			0.41 g	4.28 袋	4.28 袋	給食会		*	④和える						
★りんご酢			1.63 g	3.40 Kg	3.40 ㍤	リンゴス		*	⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.71 g	1.29 ㍤	1.29 ㍤	ウスチ		*							
三温			0.82 g	1.71 Kg	1.71 Kg	サンオン		*							
塩			0.15 g	0.31 Kg	310.00 g	ソ		*							
いりごま			1.02 g	2.13 Kg	2.13 Kg	一般物資		*							
ごま油			0.37 g	0.77 Kg	3.85 本	一般物資		*							
【揚げ豆腐とさつまいものみそ汁】															
★揚げ豆腐			14.27 g	29.78 Kg	29.78 Kg	豆腐		*	①いりごと昆布をつける						
さつまいも			25.69 g	59.56 Kg	59.56 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	②野菜を切る						
にんじん			11.87 g	25.54 Kg	25.54 Kg	青果	仔ヨウスライス	*	③ほうれん草、解凍						
玉葱			11.50 g	25.52 Kg	25.52 Kg	青果	横一スライス	*	④だしをとる						
ほうれんそう(冷凍)			9.68 g	21.26 Kg	21.26 Kg	給食会		*	⑤玉ねぎ、にんじん						
★みそ			10.19 g	21.26 Kg	21.26 Kg	みそ		*	揚げ豆腐、さつまいもを入れる						
いりこ			2.04 g	4.26 Kg	4.26 Kg	給食会		*	⑥味付けする						
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*	⑦ほうれん草を入れる						
水			99.90 g	208.47 ㍤	208.47 ㍤			*	⑧温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月26日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【コッペパン】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【さがみかんジャム】																
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	袋分けする							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
【豚と炒り卵の野菜炒め】																
★豚モモ(脂身付き)			37.19 g	77.61 Kg	77.61 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
錦糸卵			15.31 g	31.95 Kg	31.95 Kg	給食会	除去食あり	*	②肉を炒め、油を取り除く							
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り	*	③酒塩コショウ少々を振る							
もやし			16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果		*	③もやしを蒸す 温度確認							
エリンギ			10.06 g	22.81 Kg	22.81 Kg	青果	短冊切り	*	④卵を蒸す 温度確認							
ピーマン			5.02 g	12.33 Kg	12.33 Kg	青果	せん切り	*	⑤エリンギを加えよく炒める							
にんにく			0.20 g	0.46 Kg	0.46 Kg	青果	みじん切り	*	キャベツを加える							
オリーブ油			0.44 g	0.92 Kg	2.30 本	オリーブユ		*	ピーマンともやしを加える							
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*	⑥残りの塩コショウ、醤油を加え							
塩			0.22 g	459.10 g	459.10 g	ソウ		*	とろみをつける							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	⑦温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ		*	⑧アレルギー食を取り分ける							
かたくり粉			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	デンプン		*	⑨卵を加える							
									⑩温度確認							
【コンソメスープ】																
だいこん			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	せん切り	*	①材料を切る							
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	横一スライス	*	②湯に材料を入れる							
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	せん切り	*	③煮えたら味付けする							
にんじん			10.61 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	せん切り	*	④ほうれん草を入れる							
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会		*	⑤温度確認							
チキンコンソメSP			1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	一般物資		*								
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイケ		*								
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			91.88 g	191.74 リットル	191.74 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月27日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【茹で豚と野菜のサラダ】															
★豚モモ(脂身付き)			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg	肉屋		*	①豚肉に酒塩コショウを揉み込む						
酒			0.57 g	1.25 リットル	1.25 リットル	サ		*	②野菜を切る						
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	汰		*	③野菜、加熱冷却 温度確認						
こしょう			0.00 g	0.00 g	0.00 g	コショウ		*	④豚肉、茹でて冷却 温度確認						
きゅうり			13.75 g	29.28 Kg	29.28 Kg	青果	せん切り	*	⑤和える						
もやし			15.55 g	33.45 Kg	33.45 Kg	青果		*	⑥温度確認						
キャベツ			13.63 g	33.47 Kg	33.47 Kg	青果	短冊切り	*							
すりごま			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg			*							
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.00 g	4.17 Kg	4.17 Kg	給食会		*							
★クリーミー胡麻ドレッシング			4.01 g	8.37 Kg	8.37 本	給食会		*							
【五目豆】															
★大豆(冷凍)			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
板こんにやく			7.94 g	66.28 袋	66.28 袋	蒟蒻	さいの目	*	②昆布を浸ける						
スライス天ぷら			6.01 g	12.54 Kg	12.54 Kg	給食会	さいの目	*	③だしをとる						
ごぼう			10.82 g	25.08 Kg	25.08 Kg	青果	さいの目	*	④こんにやく、からいり						
にんじん			5.83 g	12.54 Kg	12.54 Kg	青果	さいの目	*	⑤野菜を加えて炒める						
いんげん(すじなし)			4.01 g	8.37 Kg	8.37 Kg	給食会	小口1cm幅	*	⑥他の材料を加えて煮る						
サラダ油			0.18 g	0.42 リットル	0.42 リットル	サラダユ		*	⑦味付けする						
★うすくちしょうゆ			0.69 g	1.25 リットル	1.25 リットル	ウスケ		*	⑧インゲン蒸してから加える						
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.83 リットル	0.83 リットル	コイケ		*	⑨温度確認						
みりん			1.84 g	3.34 リットル	3.34 リットル	ミリン		*							
りしりこんぶ(素干し)			0.41 g	0.86 Kg	0.86 Kg	給食会		*							
花かつお 100g			0.20 g	0.42 Kg	0.42 Kg	給食会		*							
水			16.03 g	33.45 リットル	33.45 リットル			*							
【けんちん汁】															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg	肉屋		*	①昆布を浸ける						
★白豆腐			20.04 g	41.82 Kg	41.82 Kg	豆腐		*	②野菜を切る						
だいこん			12.63 g	29.28 Kg	29.28 Kg	青果	仔ヨリ切り	*	③だしをとる						
にんじん			9.72 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	仔ヨリ切り	*	④コンヤク、乾煎り						
ささがきごぼう			10.02 g	20.91 Kg	20.91 Kg	青果	ささがき	*	肉、豆腐、人参、ごぼう、大根、						
葉ねぎ			4.90 g	10.87 Kg	10.87 Kg	青果	小口切り	*	を炒める 豆腐は崩す						
さといも			15.33 g	37.65 Kg	37.65 Kg	青果	1/2	*	⑤だしを入れる						
板こんにやく			8.82 g	73.62 袋	73.62 袋	蒟蒻	色紙切り	*	⑥椎茸と里芋を入れる						
干し椎茸			0.80 g	2.09 Kg	2.09 Kg	給食会	横一スライス	*	⑦味付けする						
ごま油			0.61 g	1.27 Kg	6.35 本			*	⑧葱を入れる						
酒			0.58 g	1.27 リットル	1.27 リットル	サ		*	⑨温度確認						
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.17 リットル	4.17 リットル	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.61 g	1.27 Kg	1.10 リットル	コイケ		*							
塩			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	汰		*							
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
水			90.18 g	188.19 リットル	188.19 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月30日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【八宝菜】															
★豚モモ(脂身付き)			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	肉屋		*	①干し椎茸を戻す						
★鹿の子いか			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会		*	②材料を切る						
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会		*	ネギは白い所をみじん切り						
★うずら卵缶			10.30 g	13.69 缶	13.69 缶	給食会	除去食あり	*	白菜は縦に切る						
きくらげ(スライス)			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	給食会		*	③生姜、みじん切りのネギを炒め						
にんじん			11.67 g	25.10 Kg	25.10 Kg	青果	短冊切り	*	豚肉を加えて炒める						
はくさい			26.73 g	59.35 Kg	59.35 Kg	青果	短冊切り	*	④玉ねぎ、にんじんを炒める						
玉葱			15.01 g	33.33 Kg	33.33 Kg	青果	横一串切り	*	⑤筍、椎茸を炒める						
たけのこ缶			11.81 g	13.69 缶	13.69 缶	給食会	短冊切り	*	⑥湯を入れる						
葉ねぎ			10.28 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	斜め切り	*	⑦いか、かまぼこを加える						
干し椎茸			0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	*	⑧うずら卵を加える						
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	*	⑨白菜を入れる						
白ねぎ			0.41 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り	*	⑩味付けする						
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*	⑪葱を加えてとろみをつける						
酒			1.25 g	2.75 リットル	2.75 リットル	サ		*	⑫温度確認						
★うすくちしょうゆ			1.76 g	3.19 リットル	3.19 リットル	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ		*							
鶏豚湯			0.98 g	4.54 缶	4.54 缶	給食会		*							
塩			0.07 g	146.08 g	146.08 g	ソ		*							
こしょう			0.03 g	62.60 g	62.60 g	コショウ		*							
水			50.32 g	105.01 リットル	105.01 リットル			*							
かたくり粉			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	デンプン		*							
【レンコンと柿のサラダ】															
れんこん			15.05 g	39.25 Kg	39.25 Kg	青果	短冊切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
じゃがいも			14.96 g	34.68 Kg	34.68 Kg	青果	短冊切り	*	②柿はSSVで消毒後、冷蔵する						
きゅうり			10.08 g	21.47 Kg	21.47 Kg	青果	短冊切り	*	③野菜を切る						
かき(甘がき)			9.95 g	22.81 Kg	22.81 Kg		短冊切り	*	④野菜、加熱冷却 温度確認						
★エッグケア			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	⑤柿を切る						
★りんご酢			0.44 g	0.92 Kg	0.92 リットル	リンゴス		*	⑥和えて、温度確認						
塩			0.09 g	0.19 Kg	190.00 g	ソ		*							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*							
★スキムミルク			0.79 g	4.58 袋	4.58 袋	給食会		*							
【パリッシュ】															
★パリッシュ		5.00	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年10月31日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【ミルクパン】																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【牛乳】									搬入時刻、検収担当者、							
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	数量、品温の確認と記録							
【春巻き】																
★春巻 F e (米粉入り)		35.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	①油で揚げる							
サラダ油			3.50 g	7.30 Kg	8.11 ㍲	サラダユ		*	②温度確認							
【肉団子スープ】																
★鶏ミンチ			14.22 g	29.67 Kg	29.67 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
★豚ミンチ			12.03 g	25.10 Kg	25.10 Kg	肉屋		*	②肉団子のタネを作る							
玉葱			5.76 g	12.79 Kg	12.79 Kg	青果	みじん切り	*	③湯を沸かす							
しょうが			0.26 g	0.69 Kg	0.69 Kg	青果	おろす	*	④③に肉団子を入れていく							
かたくり粉			0.60 g	1.25 Kg	1.25 Kg	テンポン		*	沸騰させすぎない							
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ		*	⑤他の野菜を入れる							
キャベツ			14.88 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	短冊切り	*	⑥味付けする							
えのきたけ			10.23 g	25.13 Kg	25.13 Kg	青果	3cm位	*	⑦ホウレン草を入れる							
にんじん			7.85 g	16.88 Kg	16.88 Kg	青果	せん切り	*	⑧温度確認							
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		*								
がらスープ(チキ)			6.56 g	13.69 Kg	4.56 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.03 ㍲	5.03 ㍲	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 ㍲	1.36 ㍲	コイケ		*								
酒			1.04 g	2.28 ㍲	2.28 ㍲	サ		*								
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			96.26 g	200.88 ㍲	200.88 ㍲			*								
【みかん】																
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	青果		*	①流水で3回洗浄する							
									②袋分けする							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 1日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【カレーライス】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2235.86 食	2235.86 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、						
おおむぎ(押麦)			7.50 g	15.65 Kg	15.65 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録						
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg				*						
★豚モモ(脂身付き)			16.41 g	34.24 Kg	34.24 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
酒			0.62 g	1.36 ㍺	1.36 ㍺	サケ			* ※りんごは皮ごとフードにかける						
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	仔ヨ切リ		* バナナもフードにかける						
にんじん			13.79 g	29.67 Kg	29.67 Kg	青果	仔ヨ切リ		* ②釜に油、コンク、生姜を入れて火を						
玉葱			28.79 g	63.92 Kg	63.92 Kg	青果	横一スライス		* つけ、香りが出るまで炒める						
しめじ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果			* ③肉を入れて色が変わるまで炒める						
グリーンピース(冷凍)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会			* ④タマ杖、コンジ、シメジを入れて炒める						
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 ㍺	サラダユ			* カレー粉、塩、コショウを振る						
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り		* ⑤湯を入れる						
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切り		* ⑥ブラウンルーを作る						
★りんご			1.39 g	13.69 個	13.69 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらジヤカ* 仕入れる						
★バナナ			0.66 g	2.30 Kg	2.30 Kg	青果	おろす		* ⑧グリーンピースを蒸す 温度確認						
★ゴールドデンチャツネ			0.98 g	4.54 袋	4.54 袋	給食会			* ⑨ジヤカ* 仕が煮えたらルーと⑥と調味						
ディナーカレー			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会			* 料を入れ、煮込む						
アレゲソフリカレーフレークN			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会			* ⑩グリーンピースを入れて温度確認						
★薄力粉			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*						
★有塩バター			1.97 g	9.14 個	9.14 個	給食会			*						
カレー粉			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	給食会			*						
ケチャップ			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*						
ウスターソース			2.52 g	4.57 ㍺	4.57 ㍺	ソース			*						
★こいくちしょうゆ			0.00 g	0.00 Kg	0.00 ㍺	コイケ			*						
★牛乳			2.25 g	4.56 ㍺	4.56 ㍺	グリコ			*						
★スキムミルク			0.79 g	4.58 袋	4.58 袋	給食会			*						
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソウ			*						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ			*						
水			76.57 g	159.79 ㍺	159.79 ㍺				*						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*						
【海藻サラダ】															
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	色紙切り		①野菜を切る						
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	輪切りスライス		* ②材料を加熱冷却する						
海藻ミックス			0.66 g	13.77 袋	13.77 袋	給食会			* じゃこは焼く						
★揚げ豆腐			15.31 g	31.95 Kg	31.95 Kg	豆腐			* 温度確認						
しらすぼし			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資	焼く		* ③和える						
★青じそドレッシング(減塩)			2.19 g	4.57 ㍺	4.57 ㍺	給食会			* ④温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 2日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【食パン】																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【いちごジャム】																
いちごジャム		10.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	数えて袋分けする							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【鶏の唐揚げ】																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		*	①肉に下味をつける							
酒			1.66 g	3.65 ㍓	3.65 ㍓	サ		*	②粉を付けて揚げる							
塩			0.22 g	0.46 Kg	460.00 g	ソ		*	温度確認							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	ゴショウ		*								
にんにく			0.40 g	0.90 Kg	0.90 Kg	青果	みじん切り	*								
★薄力粉			3.28 g	6.84 Kg	6.84 Kg	給食会		*								
かたくり粉			1.75 g	3.65 Kg	3.65 Kg	デソフン		*								
サラダ油			5.50 g	0.71 缶	0.71 缶	サラダユ		*								
【ミネストローネ】																
トマト			16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	さいの目	*	①材料を切る							
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	さいの目	*	②釜に油とにんにくを入れて点火							
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り	*	にんにくを炒める							
玉葱			16.45 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	さいの目	*	③セロリー、玉ねぎ、人参、トマトを							
にんじん			8.49 g	18.26 Kg	18.26 Kg	青果	さいの目	*	炒める トマトはよく炒める							
セロリー			0.71 g	2.27 Kg	2.27 Kg	青果	みじん切り	*	④湯を入れ、ハムとだいたずを加える							
にんにく			0.40 g	0.90 Kg	0.90 Kg	青果	みじん切り	*	⑤じゃがいもを加え、煮えたらキャ							
パセリ(乾)			0.04 g	0.08 Kg	80.00 g	パセリ		*	ベツを加える							
★ロースハム			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	肉屋		*	⑥味付けしてパセリを入れる							
★大豆(冷凍)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	⑦温度確認							
サラダ油			0.44 g	0.92 Kg	1.02 ㍓	サラダユ		*								
チキンコンソメSP			1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	一般物資		*								
塩			0.00 g	0.00 g	0.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ゴショウ		*								
水			91.88 g	191.74 ㍓	191.74 ㍓			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 6日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
【焼きのり】															
焼きのり		1.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【おでん風煮】															
★うずら卵缶			17.08 g	22.70 缶	22.70 缶	給食会	除去食あり	*	①材料を切る 竹輪 斜め切り						
竹輪			9.30 g	340.48 本	340.48 本	牛蒲	除去食あり		さつま揚げ 短冊切り						
スライス天ぷら			7.54 g	204.34 枚	204.34 枚	給食会	除去食あり	*	②こんにゃく、大根、人参、揚げ豆腐						
★揚げ豆腐			47.88 g	99.92 Kg	99.92 Kg	豆腐	さいの目大	*	下蒸し						
板こんにゃく			19.15 g	39.96 Kg	159.84 袋	蒟蒻		*	③だしをとる						
だいこん			47.01 g	108.99 Kg	108.99 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	④煮汁を作る						
にんじん			6.33 g	13.63 Kg	13.63 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	⑤②と昆布を入れて炊く						
こんぶ			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg			*	⑥うずら卵と練り物を入れる						
いんげん(すじなし)			6.53 g	13.63 Kg	13.63 Kg	給食会	斜め切り	*	⑦いんげんを加える						
★うすくちしょうゆ			3.00 g	5.44 リットル	5.44 リットル	ウスチ		*	⑧温度確認						
★こいくちしょうゆ			1.76 g	3.19 リットル	3.19 リットル	コイチ		*							
みりん			2.25 g	4.08 リットル	4.08 リットル	ミリン		*							
酒			1.45 g	3.19 リットル	3.19 リットル	サケ		*							
混合削り節(給食用バラ)			2.18 g	4.55 Kg	4.55 Kg	一般物資		*							
水			39.17 g	81.74 リットル	81.74 リットル			*							
【ブロッコリーと白菜のサラダ】															
ブロッコリー(冷凍)			13.06 g	27.25 Kg	27.25 Kg	給食会		*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
はくさい			24.55 g	54.51 Kg	54.51 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る 白菜は縦切り						
キャベツ			14.80 g	36.33 Kg	36.33 Kg	青果	ほそ切り	*	③野菜、加熱冷却 温度確認						
★りんご酢			1.31 g	2.73 リットル	2.73 リットル	リンゴス		*	④和える						
上白糖			0.66 g	1.38 Kg	1.38 Kg	ショウハク		*	⑤温度確認						
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソウ		*	※使い捨て手袋、専用白衣使用						
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	※二次汚染注意						
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイチ		*							
ごま油			0.44 g	4.59 本	4.59 本	一般物資		*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 7日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【コッペパン】															
★コッペパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【さがみかんジャム】															
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会			* 袋分けする						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【ポーケビーンズ】															
★大豆(冷凍)			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会			* ①野菜を切る						
★豚モモ(脂身付き)			21.88 g	45.66 Kg	45.66 Kg	肉屋			* ②ニンク、セリー、油を釜に入れて点火						
じゃがいも			16.74 g	38.81 Kg	38.81 Kg	青果	仔杓切り		* 香りが出たら肉、トマトを炒める						
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	横一串切り		* 玉ねぎ、人参、エリンギを炒める						
にんじん			9.76 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果	仔杓切り		* 湯を入れて煮る						
エリンギ			8.05 g	18.26 Kg	18.26 Kg	青果	仔杓切り		* ③じゃがいもを入れる						
グリーンピース(冷凍)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会	下蒸し		* ④グリーンピースを蒸す 温度確認						
トマト			6.37 g	13.71 Kg	13.71 Kg	青果	さいの目		* ⑤味付けする						
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り		* ⑥煮込む						
セロリー			0.43 g	1.38 Kg	1.38 Kg	青果	みじん切り		* ⑦グリーンピースを入れる						
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サタユ			* ⑧温度確認						
赤ワイン			1.04 g	2.28 リットル	2.28 リットル	一般物資			*						
トマトピューレ			13.13 g	9.13 缶	9.13 缶	給食会			*						
★デミグラスソース			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	給食会			*						
★低脂肪乳			4.51 g	9.41 Kg	9.41 Kg				*						
塩			0.01 g	20.87 g	20.87 g	汁			*						
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ			*						
★ハヤシルウ			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会			*						
デhydrate-フチー			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*						
★薄力粉			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*						
★有塩バター			1.97 g	9.14 個	9.14 個	給食会			*						
水			65.63 g	136.96 リットル	136.96 リットル				*						
【キャベツとささみのサラダ】															
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り		* ①ささみに下味を付ける						
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	輪切りスライス		* ②野菜を切る						
カットこまつな			9.95 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会			* ③野菜、ささみを加熱冷却する						
★鶏若鶏肉ささ身			8.31 g	18.26 Kg	18.26 Kg	肉屋			* 温度確認						
酒			0.42 g	0.92 リットル	0.92 リットル	サケ			* ④和える						
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	汁			* ⑤温度確認						
こしょう			0.00 g	0.00 g	0.00 g	コショウ			* ※二次汚染注意						
★ノオイルド・レツシカ°(香味和風)			4.38 g	9.14 本	9.14 本	給食会			*						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 8日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名／食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【小城市産夢しずくの麦ご飯】															
	水稻穀粒(精白米)		70.00 g	1825.95 食	1825.95 食	堀江		*							
	おおむぎ(押麦)		7.00 g	14.61 Kg	14.61 Kg	堀江		*							
	水稻穀粒(強化米)		0.21 g	1825.95 食	1825.95 食			*							
【佐賀のり】									数えて袋分けする						
	焼きのり	1.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*							
【牛乳(さが生まれ)】									搬入時刻、検収担当者、						
★	牛乳	206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	数量、品温等の確認と記録						
【お魚のすりごまパン粉焼き】									①にんにくをフードにかける						
	さわら 50g	50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切	魚屋		*	②魚に塩コショウにんにくで下味を						
	酒		1.04 g	2.28 ㍗	2.28 ㍗	サ		*	付ける						
	塩		0.15 g	0.31 Kg	310.00 g	ソ		*	③パン粉を炒る						
	こしょう		0.01 g	0.02 Kg	20.00 g	ゴヨウ		*	④魚にオリーブ油をからめる						
	にんにく		0.15 g	0.33 Kg	0.33 Kg	青果	みじん切り	*	⑤天板に並べる						
	オリーブ油		0.88 g	1.84 Kg	4.60 本	オリーブユ		*	⑥パン粉、すりごま、粉チーズ、パセ						
★	粉チーズ		1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	給食会		*	リ、サラダ油を混ぜる						
★	パン粉		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		*	⑦魚に⑥をかける						
	いりごま		1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		*	⑧焼く						
	パセリ(乾)		0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	パセリ		*	⑨温度確認						
	サラダ油		2.00 g	4.17 Kg	4.63 ㍗	サラダユ		*							
【地元野菜と豚肉の炒めもの】															
★	豚モモ(脂身付き)		8.09 g	16.88 Kg	16.88 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
	キャベツ		15.43 g	37.88 Kg	37.88 Kg	青果	ほそ切り	*	②もやし、下蒸し						
	もやし		9.76 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果		*	③豚肉を炒める						
	こまつな		10.23 g	25.13 Kg	25.13 Kg	青果	3cm位	*	④にんじんを炒める						
	チンゲンツァイ		8.00 g	19.64 Kg	19.64 Kg	青果	ほそ切り	*	⑤小松菜と②を加える						
	えのきたけ		11.90 g	29.22 Kg	29.22 Kg	青果	3cm位	*	⑥味つけする						
	にんじん		5.09 g	10.96 Kg	10.96 Kg	青果	せん切り	*	⑦ごま油を入れてとろみをつける						
	酒		0.62 g	1.36 ㍗	1.36 ㍗	サ		*	⑧温度確認						
	塩		0.16 g	0.33 Kg	330.00 g	ソ		*							
	こしょう		0.01 g	20.87 g	20.87 g	ゴヨウ		*							
★	こいくちしょうゆ		0.50 g	0.91 ㍗	0.91 ㍗	コイチ		*							
	サラダ油		0.59 g	1.37 ㍗	1.37 ㍗	サラダユ		*							
	かたくり粉		0.66 g	1.38 Kg	1.38 Kg	テンポン		*							
【手作り味噌のおみそ汁】															
★	揚げ豆腐		18.16 g	37.90 Kg	37.90 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布といりこを浸ける						
	なす		16.15 g	37.44 Kg	37.44 Kg	青果	短冊切り	*	②野菜を切る						
	玉葱		10.69 g	23.73 Kg	23.73 Kg	青果	横一スライス	*	なす、軽く水にさらす						
	はくさい		11.31 g	25.10 Kg	25.10 Kg	青果	短冊切り	*	③ダシをとる						
	だいこん		9.06 g	21.01 Kg	21.01 Kg	青果	短冊切り	*	④煮えにくいものから入れる						
	さといも		20.46 g	50.23 Kg	50.23 Kg	青果	仔ヨウスライス	*	⑤味つけする						
	葉ねぎ		4.94 g	10.98 Kg	10.98 Kg	青果	小口切り	*	⑥ねぎを加える						
★	みそ		10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	みそ		*	⑦温度確認						
	いりこ		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		*							
	出し昆布		0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
	酒		0.62 g	1.36 ㍗	1.36 ㍗	サ		*							
	水		96.26 g	200.88 ㍗	200.88 ㍗			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月 9日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【ミルクパン】																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【白菜とベーコンのチャウダー】																
★ベーコン			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
はくさい			24.68 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	短冊切り	*	②玉葱、人参、ベーコンを炒め下味を							
しめじ			0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg	青果	小房	*	付ける							
じゃがいも			29.53 g	68.47 Kg	68.47 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	③湯を入れてじゃがいもを入れる							
にんじん			10.61 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	④バター小麦牛乳で初トソースを作る							
玉葱			18.51 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	横一串切り	*	牛乳で薄め濃度を下げておく							
国産白いんげん(ペーストタイプ)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	⑤豆乳を温める							
★薄力粉			1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	給食会		*	⑥いんげんペーストを牛乳で溶く							
★有塩バター			0.98 g	4.54 個	4.54 個	給食会		*	⑦③のジャガイモが煮えたら白菜を							
★牛乳			24.79 g	50.23 ㊺	50.23 ㊺	グリコ		*	入れる							
★豆乳			16.08 g	31.96 本	31.96 本	給食会		*	⑧コンソメと⑥⑤④を入れる							
白ワイン			0.62 g	1.36 ㊺	1.36 ㊺	一般物資		*	⑨温度確認							
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	㊺		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	㊺		*								
チキンコンソメSP			1.09 g	2.27 Kg	4.54 袋	一般物資		*								
水			43.75 g	91.30 ㊺	91.30 ㊺			*								
【茹で豚と野菜のサラダ】																
★豚モモ(脂身付き)			14.00 g	29.22 Kg	29.22 Kg	肉屋		*	①豚スライスに下味を付ける							
塩			0.05 g	0.10 Kg	100.00 g	㊺		*	②野菜を切る							
酒			0.42 g	0.92 ㊺	0.92 ㊺	㊺		*	③野菜を加熱冷却する 温度確認							
キャベツ			14.88 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	短冊切り	*	④豚肉を茹でて冷却する 温度確認							
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	短冊切り	*	⑤和える							
カットこまつな			11.94 g	24.92 Kg	24.92 Kg	給食会		*	⑥温度確認							
★野菜いっぱいドレッシング(和風)			4.38 g	9.14 本	9.14 本	給食会		*	※二次汚染注意							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月10日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、								
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.50 Kg	0.50 Kg			* 数量、品質等の確認と記録								
水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録								
【鶏肉のきのこあんかけ】																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	肉屋		* ①鶏肉に下味を付ける								
酒			1.04 g	2.28 リットル	2.28 リットル	サケ		* ②ホテルパンに並べる								
塩			0.11 g	229.55 g	229.55 g	ソウ		* ③焼く								
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		* ④温度確認								
玉葱			5.14 g	11.41 Kg	11.41 Kg	青果	スライス	* ①野菜を切る								
しめじ			5.02 g	12.33 Kg	12.33 Kg	青果	小房	* ②だしをとる								
エリンギ			5.03 g	11.41 Kg	11.41 Kg	青果	短冊切り	* ③野菜を入れる								
にんじん			3.18 g	6.84 Kg	6.84 Kg	青果	せん切り	* ④味付けする								
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスカ		* ⑤とろみをつける								
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイサ		* ⑥温度確認								
みりん			2.26 g	4.10 リットル	4.10 リットル	ミリン		*								
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		*								
水			13.13 g	27.40 リットル	27.40 リットル			*								
かたくり粉			0.66 g	1.38 Kg	1.38 Kg	デンプン		*								
【おかかあえ】								①調味料、加熱冷却								
ブロッコリー(冷凍)		13.13	13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会	ほそ切り	* ②レモンを消毒する								
キャベツ		14.88	14.88 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	色紙切り	* 果汁を絞る 冷蔵する								
きゅうり		10.72	10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	輪切りスライス	* ③かつお節を焼く								
コーンカーネル		2.19	2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ④野菜を切る								
ライト油漬チャクR		7.00	7.00 g	14.61 Kg	14.61 Kg	給食会		* ⑤野菜、加熱冷却 温度確認								
レモン		1.27	1.27 g	27.34 個	27.34 個	青果	果汁搾る	* ⑥和える								
花かつお 100g		0.44	0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	給食会		* ⑦温度確認								
★うすくちしょうゆ		0.75	0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスカ		* ※二次汚染注意								
★こいくちしょうゆ		0.75	0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイサ		*								
みりん		0.75	0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*								
【トマトと卵のスープ】																
★凍結全卵		17.50	17.50 g	36.52 Kg	36.52 Kg	給食会		* ①卵は前日に冷蔵庫に移す								
レタス		17.15	17.15 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	短冊切り	* ②液卵を開封する								
トマト		16.98	16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果	1cm角	* ③野菜を切る								
玉葱		10.28	10.28 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	横一スライス	* ④湯に白ワイン、塩、こしょう、								
★うすくちしょうゆ		2.52	2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスカ		* 玉ねぎを入れる								
★こいくちしょうゆ		0.75	0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイサ		* ⑤玉ねぎが煮えたら味付けする								
白ワイン		0.62	0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	一般物資		* ⑥とろみを付ける								
塩		0.02	0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソウ		* ⑦卵を流し入れる								
こしょう		0.02	0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		* ⑧レタスとトマトを入れる								
がらスープ(チキ)		6.56	6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	給食会		* ⑨温度確認								
かたくり粉		1.00	1.00 g	2.09 Kg	2.09 Kg	デンプン		*								
水			109.39 g	228.28 リットル	228.28 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月13日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【石工井】																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* ①野菜とこんにゃくを切る								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			* こんにゃく、ころころの角切り								
おおむぎ(押麦)			7.50 g	15.65 Kg	15.65 Kg	堀江		* ②こんにゃく、下蒸し								
★豚モモ(脂身付き)			28.24 g	58.93 Kg	58.93 Kg	肉屋		* ③にんにくと肉と玉ねぎを炒める								
★輸入牛肩(脂身付き)			17.38 g	36.27 Kg	36.27 Kg	給食会		* 人参とこんにゃくを入れる								
にんにく			0.18 g	0.42 Kg	0.42 Kg	青果	みじん切り	* ④味付けして、煮る								
玉葱			28.59 g	63.46 Kg	63.46 Kg	青果	横一スライス	* ⑤ほうれん草を入れて混ぜる								
にんじん			7.59 g	16.32 Kg	16.32 Kg	青果	せん切り	* ほうれん草は、よくほぐす								
ほうれんそう(冷凍)			10.32 g	22.66 Kg	22.66 Kg	給食会		* ⑥温度確認								
板こんにゃく			12.90 g	107.68 袋	107.68 袋	蒟蒻	角切り1.5cm	*								
サラダ油			0.59 g	1.37 リットル	1.37 リットル	サラダユ		*								
★うすくちしょうゆ			1.75 g	3.18 リットル	3.18 リットル	ウスチ		*								
★こいくちしょうゆ			1.75 g	3.18 リットル	3.18 リットル	コイチ		*								
みりん			1.25 g	2.27 リットル	2.27 リットル	ミリン		*								
酒			1.85 g	4.06 リットル	4.06 リットル	サケ		*								
三温			0.43 g	0.90 Kg	0.90 Kg	サンオン		*								
水			23.90 g	49.87 リットル	49.87 リットル			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		搬入時刻、検収担当者、		* 数量、品温の確認と記録						
【白菜と大根のスープ】																
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会	ほそ切り	* ①干し椎茸をもどす								
はくさい			30.63 g	68.01 Kg	68.01 Kg	青果	短冊切り	* ②野菜を切る								
だいこん			23.46 g	54.40 Kg	54.40 Kg	青果	短冊切り	* 白菜、縦切り								
たけのこ缶			7.82 g	9.07 缶	9.07 缶	給食会	短冊切り	* ③湯に材料を入れる								
干し椎茸			0.87 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会	横一スライス	* ④味付けして葉ねぎを入れる								
葉ねぎ			5.11 g	11.35 Kg	11.35 Kg	青果	小口切り	* ⑤温度確認								
がらスープ(チキ)			6.52 g	4.54 袋	4.54 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.50 g	4.54 リットル	4.54 リットル	ウスチ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*								
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*								
水			93.42 g	194.95 リットル	194.95 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月14日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
【小型ミルクパン】															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*							
【塩麴入りマジェンバ】															
★うどん(ゆで)			65.63 g	136.96 Kg	136.96 Kg	給食会	蒸す	* A: うどん							
★鶏ミンチ			9.84 g	20.53 Kg	20.53 Kg	肉屋		* ①玉ねぎ、にんにくを切る							
★豚ミンチ			9.84 g	20.53 Kg	20.53 Kg	肉屋		* ②だしをとる							
玉葱			20.56 g	45.64 Kg	45.64 Kg	青果	みじん切り	* ③ニンク、ミチ、玉葱を炒める							
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切り	* ④味付けして②のだしを入れる							
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 ㍓	サラダユ		* 中心温度測定							
酒			1.25 g	2.75 ㍓	2.75 ㍓	サケ		* ⑤うどんを蒸す 中心温度測定							
塩			0.01 g	20.87 g	20.87 g	ソ		* ⑥うどんを配缶し④を注いで混ぜる							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
★マジェンバのたれ			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg			*							
みりん			1.51 g	2.74 ㍓	2.74 ㍓	ミリン		*							
水			10.94 g	22.83 ㍓	22.83 ㍓			*							
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		*							
								B: 温野菜							
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	短冊切り	* ①野菜を切る							
アスパラガス(ゆで)			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg		斜め切り	* ②野菜を蒸す 温度確認							
スライスれんこん			10.94 g	22.83 Kg	22.83 Kg	給食会	イチョウスライス	* ③白いんげんペーストを塩麴と酒で溶							
にんじん			4.24 g	9.12 Kg	9.12 Kg	青果	短冊切り	* いて、湯煎にかける 温度確認							
黄ピーマン			3.35 g	7.76 Kg	7.76 Kg	青果	横一スライス	* ④②の野菜を③の塩麴で和える							
赤ピーマン			3.35 g	7.76 Kg	7.76 Kg	青果	横一スライス	*							
米こうじ			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg			* ※Aのうどんの上に、Bの野菜を							
塩			0.20 g	0.42 Kg	420.00 g	ソ		* 盛り付け、食べる時に混ぜて頂く							
酒			0.42 g	0.92 ㍓	0.92 ㍓	サケ		*							
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* きざみのりを数えて袋分けする							
焼きのり		0.50	1.00 袋	1900.00 袋	1900.00 袋	給食会		*							
【フルーツいちごヨーグルト】															
みかん缶(果肉のみ)			11.16 g	13.70 缶	13.70 缶	給食会		* ①ヨーグルトにスキム乳とイチゴジャムを混ぜ							
パイナップル缶詰(果肉のみ)			19.58 g	22.83 缶	22.83 缶	給食会		* る スキム乳は少しずつ加えてがまに							
アロエシラップ漬			15.75 g	18.26 缶	18.26 缶	給食会		* ならないようにする							
★野菜入りファイバーゼリー			10.72 g	31.95 Kg	31.95 Kg	給食会		* ②缶詰を開ける(缶汁は切る)							
★ヨーグルト(全脂無糖)			35.00 g	73.04 Kg	73.04 Kg	一般物資		* ③①のヨーグルトで和える							
★スキムミルク			1.58 g	9.16 袋	9.16 袋	給食会		* ④温度確認							
いちごジャム			8.75 g	18.26 Kg	1826.00 個	給食会		*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月15日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、						
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg				* 数量、品温の確認と記録						
水			100.00 g	208.68 Kg	208.68 リットル				*						
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*						
【佐賀産和牛のいも煮】															
★和牛モモ(脂身付き)			79.19 g	165.25 Kg	165.25 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
さといも			39.05 g	95.87 Kg	95.87 Kg	青果	厚く仔刈		* ②こんにやくを茹でる						
ごぼう			9.84 g	22.81 Kg	22.81 Kg	青果	仔刈切り		* ③里芋、塩もみして、塩ゆでする						
しめじ			10.04 g	24.65 Kg	24.65 Kg	青果	横一串切り		* ④だしをとる						
板こんにやく			12.51 g	104.42 袋	104.42 袋	蒟蒻	下蒸し		* ⑤肉に酒を振り、炒める						
葉ねぎ			10.28 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	斜め切り		* ⑥肉に濃口0.7%で下味を付ける						
サラダ油			0.00 g	0.00 Kg	0.00 リットル	サラダユ			* ⑦だしを入れる						
酒			2.08 g	4.57 リットル	4.57 リットル	サケ			* ⑧ごぼう、しめじを入れる						
★うすくちしょうゆ			3.02 g	5.48 リットル	5.48 リットル	ウスケ			* ⑨味付けする						
★こいくちしょうゆ			3.02 g	5.48 リットル	5.48 リットル	コイケ			* ⑩こんにやくをちぎって入れる						
みりん			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ミリン			* ⑪里芋を入れる						
三温			0.88 g	1.84 Kg	1.84 Kg	サンオン			* ⑫煮えたら葱を入れる						
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会			* ⑬温度確認						
水			30.63 g	63.92 リットル	63.92 リットル				*						
【竹輪の紅葉あげ】															
竹輪		57.00	0.25 本	475.00 本	475.00 本	牛蒲	除去食あり		* ①竹輪を4等分する						
★天ぷら粉			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会			* ②衣を作る						
パプリカ(粉)			0.03 g	4.17 本	4.17 本	給食会			* 天ぷら粉とパプリカを混ぜる						
にんじん根(冷凍)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg				* 水で溶く						
水			0.00 g	0.00 リットル	0.00 リットル				* 人参ピューレを入れる						
サラダ油			2.60 g	5.43 Kg	6.03 リットル	サラダユ			* ③衣を付けて揚げる						
									④温度確認						
									※塚本兄弟、家から持参						
【ごまあえ】															
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会			* ①調味料、加熱冷却						
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	ほそ切り		* ②野菜を切る						
はくさい			18.51 g	41.09 Kg	41.09 Kg	青果	ほそ切り		* 白菜、縦切り						
すりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資			* ③野菜を加熱冷却する						
ねりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会			* 温度確認						
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	ウスケ			* ④和える						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケ			* ⑤温度確認						
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン			* ※二次汚染注意						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月16日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
【ミルクパン】															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【ハンバーグ】															
★スクールハンバーグ		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		* 天板に並べて焼く 温度確認							
【トマトと玉ねぎのソース】															
★デミグラスソース			6.52 g	4.54 袋	4.54 袋	給食会		* ①野菜を切る							
トマトピューレ			6.52 g	4.54 缶	4.54 缶	給食会		* ②玉ねぎ、トマトをよく炒める							
赤ワイン			1.09 g	2.27 Kg	2.39 ㍗	一般物資		* ③ソースを入れて加熱する							
玉葱			6.13 g	13.61 Kg	13.61 Kg	青果	みじん切り	* ④いんげんを蒸す							
トマト			6.32 g	13.61 Kg	13.61 Kg	青果	さいの目	* ⑤④を入れる							
いんげん(すじなし)			4.34 g	9.06 Kg	9.06 Kg	給食会	小口切り	* ⑥温度確認							
サラダ油			0.22 g	0.46 Kg	0.51 ㍗	サラダユ		* ⑦配付したハンバーグに掛ける							
【ポトフ 佐賀産もち麦入り】															
じゃがいも			25.00 g	57.97 Kg	57.97 Kg	青果	厚く仔刈	* ①野菜を切る							
玉葱			25.00 g	55.51 Kg	55.51 Kg	青果	横一串切り	* ※ブロッコリーの茎はいちょう切り							
だいこん			25.00 g	57.97 Kg	57.97 Kg	青果	厚く仔刈	* ②もち麦を水に浸漬する							
にんじん			10.00 g	21.51 Kg	21.51 Kg	青果	厚く仔刈	* ③ささみを蒸し煮する							
スライスれんこん			10.00 g	20.87 Kg	20.87 Kg	給食会		* ④玉葱、大根、人参、しめじも入れ蒸							
しめじ			9.91 g	24.33 Kg	24.33 Kg	青果	食べ易く	* し煮にする							
ブロッコリー			8.12 g	17.84 Kg	17.84 Kg	青果	小房	* ⑤湯ともち麦を入れる							
★佐賀県産もち麦			5.83 g	12.17 Kg	12.17 Kg	給食会		* ⑥じゃがいもを入れる							
★がらスープ(ホーク&キン)			5.83 g	4.06 袋	4.06 袋	一般物資		* ⑦味付けして煮込む							
チキンコンソメSP			0.97 g	2.02 Kg	4.04 袋	一般物資		* ⑧ブロッコリーを蒸す							
★こいくちしょうゆ			0.67 g	1.22 ㍗	1.22 ㍗	コイケ		* ⑨ブロッコリーを入れる							
水			58.31 g	121.68 ㍗	121.68 ㍗			* ⑩温度確認							
								※在庫のコンソメを使う							
								※醤油は味見してから入れるか入れないか決める							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月17日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等							
【さつまいもご飯】								①さつまいもを切り、水にさらす							
★ 水稻穀粒(精白米)		70.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		* ②ご飯を炊く							
水稻穀粒(強化米)			0.21 g	0.44 Kg	0.44 Kg			* ③さつまいもに塩をまぶし蒸す							
さつまいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	厚く仔ヨウ	* 温度確認							
塩			0.07 g	0.15 Kg	150.00 g	汰		* ④ご飯にごまを混ぜ、後からさつまいもを入れ崩れないように混ぜる							
いりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		* ⑤保存食をとる							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【ぶりの南蛮漬け】															
ぶり 50g		50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切	魚屋		* ①かつおだしをとる							
酒			1.04 g	2.28 リットル	2.28 リットル	サケ		* ②野菜を切る							
★薄力粉			4.00 g	8.35 Kg	8.35 Kg	給食会		* ③魚に粉をつけて揚げる 温度確認							
サラダ油			5.40 g	11.27 Kg	12.52 リットル	サラダユ		* ④配缶する							
								⑤①に②を入れ、酢以外で味つけ							
玉葱			10.08 g	22.37 Kg	22.37 Kg	青果	横一スライス	* ⑥玉ねぎが煮えて温度の確認が取れ							
赤ピーマン			2.95 g	6.84 Kg	6.84 Kg	青果	横一スライス	* たら酢を加える							
黄ピーマン			2.95 g	6.84 Kg	6.84 Kg	青果	横一スライス	* ⑦中心温度を測定し、85℃以上90秒							
かつおだし			1.53 g	3.19 Kg	3.19 Kg			* を確認する 沸騰はさせない							
混合削り節(給食用バラ)			0.10 g	0.21 Kg	0.21 Kg	一般物資		* ⑧魚に南蛮酢をかける							
★りんご酢			1.97 g	4.11 リットル	4.11 リットル	リンゴス		*							
★うすくちしょうゆ			1.50 g	2.72 リットル	2.72 リットル	ウスケチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.20 g	0.36 リットル	0.36 リットル	コイケチ		*							
酒			0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サケ		*							
きび砂糖			0.80 g	1.67 Kg	2.23 袋	給食会		*							
【小城の梅の香あえ】															
だいこん			20.08 g	46.56 Kg	46.56 Kg	青果	短冊切り	* ①梅干しの種を取り、果肉をペーストにする							
きゅうり			15.00 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果	短冊切り	*							
こまつな			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	2cm位	* ②①と調味料を合わせる							
カットこまつな			7.96 g	16.61 Kg	16.61 Kg	給食会		* 加熱冷却 温度確認							
梅干し			1.31 g	3.65 Kg	3.65 Kg	青果		* ③野菜を切る							
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	ウスケチ		* ④野菜、加熱冷却 温度確認							
みりん			1.31 g	2.73 Kg	2.37 リットル	ミリン		* ⑤和える							
三温			0.13 g	0.27 Kg	0.27 Kg	サソウ		* ⑥温度確認							
焼きのり			0.44 g	0.92 Kg	613.33 袋	給食会		* ※専用白衣と使い捨て手袋を使用							
【さがんもんみそ汁】															
★豚モモ(脂身付き)			10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	肉屋		* ①水に昆布といりこをつける							
酒			0.42 g	0.92 リットル	0.92 リットル	サケ		* ②野菜とこんにやくを切る							
板こんにやく			9.63 g	80.38 袋	80.38 袋	蒟蒻	色紙切り	* こんにやくは下蒸しする							
★白豆腐			20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	豆腐		* ③①をゆっくり加熱し、だしをとる							
生しいたけ(原木栽培、生)			10.39 g	22.83 Kg	22.83 Kg	その他	横一スライス	* ④豚肉を炒め、酒を振る							
はくさい			22.00 g	48.83 Kg	48.83 Kg	青果	短冊切り	* ⑤④にだしを加える							
にんじん			9.97 g	21.45 Kg	21.45 Kg	青果	短冊切り	* ⑥煮えにくいものから入れる							
しょうが			0.26 g	0.69 Kg	0.69 Kg	青果	おろす	* ⑦煮えたら生姜とみそで味付けする							
こねぎ			0.98 g	2.27 Kg	2.27 Kg	青果	小口切り	* ⑧ねぎを加える							
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ⑨温度確認							
★みそ			8.31 g	17.34 Kg	17.34 Kg	みそ		*							
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*							
いりこ			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		*							
水			87.51 g	182.62 リットル	182.62 リットル			*							
【小城ようかん】								①ようかんを切り分ける							

[調理室手配表]

2023年11月17日 金曜日

0: 通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
練りようかん			15.31 g	31.95 Kg	1597.50 個	その他		* ②袋詰めする ※箸と使い捨て手袋を使用							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月20日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等								
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* 数量、品質の確認と記録								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*								
【豚肉のさがみかんソテー】																
★豚モモ(脂身付き)			40.04 g	83.56 Kg	83.56 Kg	肉屋		* ①野菜を切る								
玉葱			10.28 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	横一スライス	* ②もやし、蒸す								
もやし			14.85 g	31.95 Kg	31.95 Kg	青果		* ③にんにく、豚肉を炒める								
にんにく			0.40 g	0.90 Kg	0.90 Kg	青果	みじん切り	* ④玉ねぎを炒める								
酒			1.04 g	2.28 ㍓	2.28 ㍓	サ		* ⑤もやしを加える								
塩			0.15 g	313.02 g	313.02 g	㌥		* ⑥味付けしてとろみをつける								
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		* ⑦温度確認								
赤ワイン			0.62 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	一般物資		*								
温州蜜柑(濃縮還元ジュース)			2.19 g	4.57 ㍓	4.57 ㍓	給食会		*								
ケチャップ			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*								
★マーマレード(低糖度)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		*								
かたくり粉			0.88 g	1.84 Kg	1.84 Kg	デンプン		*								
【キャベツと大根のサラダ】																
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	短冊切り	* ①野菜を切る								
だいこん			15.75 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	短冊切り	* ②野菜、加熱冷却								
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	短冊切り	* ③和える								
コーンカーネル			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ④温度確認								
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ※二次汚染注意								
★野菜いっぱいドレッシング(和風)			4.38 g	9.14 本	9.14 本	給食会		*								
【豆腐の赤だしみそ汁】																
★白豆腐			25.00 g	52.17 Kg	52.17 Kg	豆腐	ㄧㄧㄧ切り	* ①昆布を浸ける								
玉葱			15.00 g	33.31 Kg	33.31 Kg	青果	横一スライス	* ②材料を切る								
にんじん			10.61 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	ㄧㄧㄧ切り	* ③だしをとる								
えのきたけ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	2cm位	* ④材料を入れる								
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		* ⑤煮えたらみそを溶いて味付け								
★カット油揚			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		* ⑥ほうれん草を入れる								
★赤出みそ			10.06 g	20.99 Kg	20.99 Kg	給食会		* ⑦温度確認								
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資		*								
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*								
水			95.00 g	198.25 ㍓	198.25 ㍓			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月21日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等	
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80		
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱		調理方法等						
【小型ミルクパン】																
★	小型ミルクパン	60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江					*					
【牛乳】																
★	牛乳	206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ					* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録					
【わかめうどん】																
★	うどん(ゆで)		61.26 g	127.84 Kg	127.84 Kg	給食会					* ①干し椎茸を戻す					
★	鶏若鶏肉モモ(皮付き)		14.00 g	29.22 Kg	29.22 Kg	肉屋					* ②昆布を浸ける					
	わかめ		0.88 g	1.84 Kg	1.84 Kg	給食会	戻す				* ③野菜を切る					
	にんじん		9.76 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果	せん切り				* ④出汁をとる					
	玉葱		9.46 g	20.99 Kg	20.99 Kg	青果	横一スライス				* ⑤わかめをもどす					
	ささがきごぼう		6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	青果					* ⑥材料を入れる					
	干し椎茸		0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス				* ⑦味付けする					
	こねぎ		1.18 g	2.73 Kg	2.73 Kg	青果	小口切り				* ⑨葱を入れる					
★	うすくちしょうゆ		2.77 g	5.03 リットル	5.03 リットル	ウスケ					* ⑩温度確認					
★	こいくちしょうゆ		1.01 g	1.83 リットル	1.83 リットル	コイケ					*					
	みりん		1.51 g	2.74 リットル	2.74 リットル	ミリン					* ⑪麺を蒸す					
	酒		0.83 g	1.82 リットル	1.82 リットル	サ					* ⑫温度確認					
	塩		0.00 g	0.00 Kg	0.00 g	ソ					*					
	出し昆布		0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会					* ⑬食缶に麺を入れて汁を入れる					
	混合削り節(給食用バラ)		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資					*					
	水		137.83 g	287.62 リットル	287.62 リットル						*					
【野菜サラダ】											①野菜を切る					
	キャベツ		22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り				* ②野菜、加熱冷却					
	きゅうり		12.86 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	輪切りスライス				* ③和える					
	カットこまつな		9.95 g	20.76 Kg	20.76 Kg	給食会	食べ易く				* ④温度確認					
	赤ピーマン		3.94 g	9.14 Kg	9.14 Kg	青果	スライス				* ※赤ピーマンは、薄く2cm位に切る					
★	ゆで大豆(レトルト)		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会					* ※二次汚染注意					
	国産白いんげん(ペーストタイプ)		2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会					*					
★	クリーミー胡麻ドレッシング		2.19 g	4.57 本	4.57 本	給食会					*					
★	うすくちしょうゆ		0.25 g	0.45 リットル	0.45 リットル	ウスケ					*					
【みかん】																
	温州蜜柑(早生、生)	100.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	青果					* ①流水で3回洗浄する ②袋分けする					

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月22日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	156.51 Kg	1956.38 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【煮魚】																
★まさば		50.00	1.00 切	1900.00 切	1900.00 切	魚屋		*	①調味液としょうがを煮立てる							
★こいくちしょうゆ			7.50 g	13.61 リットル	13.61 リットル	コイフ		*	②1/2ホテルパンに魚を入れる							
酒			10.32 g	22.67 リットル	22.67 リットル	サケ		*	煮汁を注ぐ							
みりん			12.49 g	22.66 リットル	22.66 リットル	ミリン		*	落とし蓋をして蓋をする							
三温			0.11 g	0.23 Kg	0.23 Kg	サウナ		*	※ホテルパン1枚に25切程度							
しょうが			0.52 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	スライス	*	※調味液0.7%程度							
									③蒸す							
									④温度確認							
【青菜と天ぷらの炒め物】																
ほうれんそう(冷凍)			14.55 g	31.97 Kg	31.97 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り	*	②キャベツを蒸す							
にんじん			6.37 g	13.71 Kg	13.71 Kg	青果	せん切り	*	③人参、天ぷらを炒める							
スライス天ぷら			6.56 g	13.69 Kg	13.69 Kg	給食会		*	④木ノ草を入れる							
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 リットル	サラダユ		*	⑤②のキャベツを入れる							
塩			0.15 g	313.02 g	313.02 g	ソ		*	⑥味付けする							
こしょう			0.01 g	20.87 g	20.87 g	コショウ		*	⑦温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.91 リットル	0.91 リットル	コイフ		*								
【すまし汁】																
玉葱			24.68 g	54.80 Kg	54.80 Kg	青果	横一スライス	*	①椎茸を戻す							
ささがきごぼう			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	青果		*	②昆布を浸ける							
えのきたけ			11.16 g	27.40 Kg	27.40 Kg	青果	2 cm位	*	③材料をを切る							
干し椎茸			0.88 g	2.30 Kg	2.30 Kg	給食会	横一スライス	*	④だしをとる							
わかめ			0.44 g	0.92 Kg	0.92 Kg	給食会	戻す	*	⑤麩とわかめを戻す							
★焼きふ(車ふ)			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会	戻す	*	⑥だしに具を入れる							
★カット油揚げ			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会		*	⑦味付けする							
葉ねぎ			5.35 g	11.87 Kg	11.87 Kg	青果	小口切り	*	⑧葱を入れる							
出し昆布			0.48 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*	⑨温度確認							
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資		*								
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サケ		*								
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイフ		*								
塩			0.04 g	83.47 g	83.47 g	ソ		*								
水			100.63 g	209.99 リットル	209.99 リットル			*								

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月24日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱 調理方法等							
【きのこチャーハン】															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		* ①野菜を切る							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* 人参、5ミリの色紙切り							
錦糸卵			13.13 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会	除去食あり	* エリンギ、インゲンくらい							
★ベーコン			7.66 g	15.98 Kg	15.98 Kg	肉屋		* ②インゲン、下茹で							
玉葱			13.16 g	29.22 Kg	29.22 Kg	青果	みじん切り	* ③ベーコン、玉ねぎ、にんじん、							
にんじん			5.94 g	12.77 Kg	12.77 Kg	青果	色紙切り	* キノコを炒め、味付けする							
えのきたけ			5.21 g	12.79 Kg	12.79 Kg	青果	2cm位	* 仕上げにゴマ油を加える							
エリンギ			5.64 g	12.79 Kg	12.79 Kg	青果	さいの目	* 温度確認							
いんげん(すじなし)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会	小口切り	* ④スクランブルエッグを蒸す							
塩			0.66 g	1.38 Kg	1380.00 g	ソ		* ⑤温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		* ⑤ごはんの保存食をとる							
サラダ油			1.18 g	2.74 リットル	2.74 リットル	サラダユ		* ⑥ご飯と具を混ぜる							
ごま油			0.44 g	0.92 Kg	4.60 本	一般物資		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*							
【アーモンド和え】															
キャベツ			22.31 g	54.78 Kg	54.78 Kg	青果	色紙切り	* ①調味料、加熱冷却							
きゅうり			12.86 g	27.38 Kg	27.38 Kg	青果	輪切りスライス	* ②野菜を切る							
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	27.40 Kg	27.40 Kg	給食会		* ③野菜、加熱冷却							
アーモンド(乾)			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会		* ④和える							
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		* ⑤温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスチ		* ※二次汚染注意							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		* ※使い捨て手袋、専用白衣着用							
【豆腐の五目スープ】															
★白豆腐			20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	豆腐	さいの目	* ①野菜と豆腐を切る							
★豚モモ(脂身付き)			26.25 g	54.78 Kg	54.78 Kg	肉屋		* ②肉を炒め、酒と塩を振る							
だいこん			15.75 g	36.52 Kg	36.52 Kg	青果	せん切り	* ③煮えにくいものから入れる							
もやし			16.98 g	36.54 Kg	36.54 Kg	青果		* ④味付けする							
こねぎ			0.98 g	2.27 Kg	2.27 Kg	青果	小口切り	* ⑤ネギを入れて仕上げる							
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.57 リットル	4.57 リットル	ウスチ		* ⑥温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*							
酒			0.62 g	1.36 リットル	1.36 リットル	サ		*							
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
★がらスープ(ホーク&チキ)			6.56 g	4.56 袋	4.56 袋	一般物資		*							
かたくり粉			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	テンポン		*							
水			91.88 g	191.74 リットル	191.74 リットル			*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月27日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ご飯】															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1900.00 食	1900.00 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【がんもの含め煮】															
★がんもどき			30.41 g	63.46 Kg	63.46 Kg	給食会		*	①だしをとる						
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			13.03 g	27.19 Kg	27.19 Kg	肉屋		*	②野菜, こんにやくを切る						
板こんにやく			11.95 g	99.75 袋	99.75 袋	蒟蒻	色紙切り	*	③こんにやく, 乾煎り						
たけのこ缶			11.73 g	13.60 缶	13.60 缶	給食会	仔ヨ切	*	④鶏肉, 玉葱を炒める						
玉葱			22.46 g	49.85 Kg	49.85 Kg	青果	横一串切り	*	⑤人参, つきこん, たけのこ						
だいこん			21.51 g	49.87 Kg	49.87 Kg	青果	仔ヨ切	*	がんも, 出汁を入れて煮る						
にんじん			9.48 g	20.39 Kg	20.39 Kg	青果	仔ヨ切	*	⑥味付けして煮含める						
干し椎茸			0.87 g	2.27 Kg	2.27 Kg	給食会	横一スライス	*	⑦いんげん蒸す 温度確認						
いんげん(すじなし)			6.52 g	13.61 Kg	13.61 Kg	給食会	斜め切り	*	⑧いんげんを入れて仕上げる						
サラダ油			0.65 g	1.36 Kg	1.51 リットル	サラダユ		*							
★うすくちしょうゆ			3.25 g	5.90 リットル	5.90 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			1.50 g	2.72 リットル	2.72 リットル	コイチ		*							
酒			1.03 g	2.26 リットル	2.26 リットル	サケ		*							
みりん			1.25 g	2.27 リットル	2.27 リットル	ミリン		*							
三温			0.78 g	1.63 Kg	1.63 Kg	サンオン		*							
花かつお 100g			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg	給食会		*							
水			54.31 g	113.33 リットル	113.33 リットル			*							
【おかか和え】															
ほうれんそう(冷凍)			14.45 g	31.74 Kg	31.74 Kg	給食会		*	①調味料を加熱冷却						
キャベツ			18.47 g	45.35 Kg	45.35 Kg	青果	せん切り	*	②野菜を切る						
もやし			16.86 g	36.27 Kg	36.27 Kg	青果		*	③材料、加熱冷却						
しらすぼし			2.17 g	4.53 Kg	4.53 Kg		焼く	*	しらす干しとかつお節を焼く						
花かつお 100g			0.43 g	0.90 Kg	0.90 Kg	給食会	焼く	*	④和える						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ウスチ		*	ほうれん草をよくほぐす						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイチ		*	⑤温度確認						
みりん			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	ミリン		*							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月28日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等							
【カレーライス】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2235.86 食	2235.86 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、							
おおむぎ(押麦)			7.50 g	15.65 Kg	15.65 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.46 Kg	0.46 Kg				*							
★豚モモ(脂身付き)			16.41 g	34.24 Kg	34.24 Kg	肉屋			* ①野菜を切る							
酒			0.62 g	1.36 ㍓	1.36 ㍓	サ			* ※りんごは皮ごとフードにかける							
じゃがいも			19.69 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	仔ヨ切		* バナナもフードにかける							
にんじん			13.79 g	29.67 Kg	29.67 Kg	青果	仔ヨ切		* ②釜に油、コンク、生姜を入れて火を							
玉葱			28.79 g	63.92 Kg	63.92 Kg	青果	横一ス		* つけ、香りが出るまで炒める							
しめじ			9.30 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果			* ③肉を入れて色が変わるまで炒める							
グリーンピース(冷凍)			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会			* ④タマ杖、コンク、シマシマを入れて炒める							
サラダ油			0.66 g	1.38 Kg	1.53 ㍓	サラダユ			* カレー粉、塩、コショウを振る							
にんにく			0.60 g	1.36 Kg	1.36 Kg	青果	みじん切		* ⑤湯を入れる							
しょうが			0.35 g	0.92 Kg	0.92 Kg	青果	みじん切		* ⑥ブラウンルーを作る							
★りんご			1.39 g	13.69 個	13.69 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらジヤクを入れる							
★バナナ			0.66 g	2.30 Kg	2.30 Kg	青果	おろす		* ⑧グリーンピースを蒸す 温度確認							
★ゴールドデンチャツネ			0.98 g	4.54 袋	4.54 袋	給食会			* ⑨ジヤクが煮えたらルーと⑥と調味							
ディナーカレー			4.38 g	9.14 Kg	9.14 Kg	給食会			* 料を入れ、煮込む							
アレゲソフリーカレーフレーク			8.75 g	18.26 Kg	18.26 Kg	給食会			* ⑩グリーンピースを入れて温度確認							
★薄力粉			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*							
★有塩バター			1.97 g	9.14 個	9.14 個	給食会			*							
カレー粉			0.10 g	0.21 Kg	210.00 g	給食会			*							
ケチャップ			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	給食会			*							
ウスターソース			2.52 g	4.57 ㍓	4.57 ㍓	ソース			*							
★こいくちしょうゆ			0.00 g	0.00 Kg	0.00 ㍓	コイケ			*							
★牛乳			2.25 g	4.56 ㍓	4.56 ㍓	グリコ			*							
★スキムミルク			0.79 g	4.58 袋	4.58 袋	給食会			*							
塩			0.02 g	41.74 g	41.74 g	ソ			*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ			*							
水			76.57 g	159.79 ㍓	159.79 ㍓				*							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ			*							
【海藻サラダ】																
キャベツ			18.60 g	45.66 Kg	45.66 Kg	青果	色紙切		①野菜を切る							
きゅうり			10.72 g	22.83 Kg	22.83 Kg	青果	輪切リス		* ②材料を加熱冷却する							
海藻ミックス			0.66 g	13.77 袋	13.77 袋	給食会			* じゃこは焼く							
★揚げ豆腐			15.31 g	31.95 Kg	31.95 Kg	豆腐	さいの目		* 温度確認							
しらすぼし			2.19 g	4.57 Kg	4.57 Kg	一般物資	焼く		* ③和える							
★青じそドレッシング(減塩)			2.19 g	4.57 ㍓	4.57 ㍓	給食会			* ④温度確認							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月29日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備							合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2							1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熟	調理方法等						
【ミルクパン】															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	堀江		*							
【牛乳】															
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
【あんかけパリパリマジェンバ】															
★揚げチャーメン		30.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	給食会		*	①揚げチャーメンを数える						
★豚ミンチ			8.15 g	17.01 Kg	17.01 Kg	肉屋		*	1～3年30g、4年生以上40g						
★鶏ミンチ			6.12 g	12.77 Kg	12.77 Kg	肉屋		*	②缶詰を開ける						
★白豆腐			20.00 g	41.74 Kg	41.74 Kg	豆腐		*	③野菜を切る						
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	12.52 Kg	12.52 Kg	給食会		*	④釜に、油、にんにく、生姜を入れ						
★うずら卵缶			12.80 g	17.01 缶	17.01 缶	給食会	除去食あり	*	点火する						
たけのこ缶			7.35 g	8.52 缶	8.52 缶	給食会	せん切り	*	⑤にんにくの色が変わったら、ミンチを加え炒める						
チンゲンツァイ			10.40 g	25.54 Kg	25.54 Kg	青果	短冊切り	*	⑥肉の色が変わったら、たけのこ、						
にんじん			7.91 g	17.01 Kg	17.01 Kg	青果	せん切り	*	にんじんを炒める						
もやし			23.73 g	51.04 Kg	51.04 Kg	青果		*	⑦湯を入れ、沸いたら、豆腐、蒲鉾、						
にんにく			0.56 g	1.27 Kg	1.27 Kg	青果	みじん切り	*	もやし、うずら卵を入れる						
しょうが			0.33 g	0.86 Kg	0.86 Kg	青果	みじん切り	*	豆腐は崩しながら入れる						
サラダ油			0.20 g	0.42 Kg	0.47 ㍓	サラダユ		*	⑧味付けする						
ごま油			0.41 g	0.86 Kg	4.30 本	一般物資		*	⑨チンゲン菜を入れとろみを付ける						
酒			0.58 g	1.27 ㍓	1.27 ㍓	サケ		*	⑩温度確認						
★マジェンバのたれ			10.88 g	22.70 Kg	22.70 Kg			*							
★うすくちしょうゆ			0.00 g	0.00 ㍓	0.00 ㍓	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.47 g	0.85 ㍓	0.85 ㍓	コイケ		*							
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	41.74 g	41.74 g	コショウ		*							
★がらスープ(ホーク&チキ)			6.12 g	4.26 袋	4.26 袋	一般物資		*							
水			79.51 g	165.92 ㍓	165.92 ㍓			*							
かたくり粉			2.04 g	4.26 Kg	4.26 Kg	デンプン		*							
【ツナサラダ】															
キャベツ			17.33 g	42.55 Kg	42.55 Kg	青果	色紙切り	*	①野菜を切る						
だいこん			18.35 g	42.55 Kg	42.55 Kg	青果	短冊切り	*	②わかめを戻す						
コーンカーネル			2.04 g	4.26 Kg	4.26 Kg	給食会		*	③材料、加熱冷却 温度確認						
わかめ			0.20 g	0.42 Kg	0.42 Kg	給食会		*	④ツナを開けて油を切る						
ライトツナ油漬缶R			6.12 g	12.77 Kg	12.77 Kg	給食会		*	冷却する						
★ノオイルドレッシング(香味和風)			4.08 g	8.51 本	8.51 本	給食会		*	⑤和える						
								*	⑥温度確認						

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています

[調理室手配表]

2023年11月30日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターA 献立

人数	幼稚園	小学生	中学生	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	31	1157	514	194	2	2								1900	2086.80	
献立名/食品名		内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	熱	調理方法等							
【ご飯】																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	1956.38 食	1956.38 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*								
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	1900.00 本	1900.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
【白菜のベーコン煮】																
★揚げ豆腐			51.14 g	106.72 Kg	106.72 Kg	豆腐	さいの目大	*	①野菜、揚げ豆腐を切る							
★ベーコン			10.23 g	21.35 Kg	21.35 Kg	肉屋		*	②糸こんにゃく、食べやすくカット							
糸こんにゃく(白)			14.80 g	30.88 Kg	171.56 袋	蒟蒻		*	揚げ豆腐とこんにゃく、下蒸し							
玉葱			20.46 g	45.43 Kg	45.43 Kg	青果	横一串切り	*	③だしをとる							
はくさい			30.69 g	68.13 Kg	68.13 Kg	青果	短冊切り	*	④だしに材料を入れて蒸し煮にする							
もやし			21.11 g	45.41 Kg	45.41 Kg	青果		*	⑤味付けする							
にんじん			15.83 g	34.06 Kg	34.06 Kg	青果	短冊切り	*	⑥温度確認							
えのきたけ			10.36 g	25.44 Kg	25.44 Kg	青果	2cm位	*								
混合削り節(給食用バラ)			2.18 g	4.55 Kg	4.55 Kg	一般物資		*								
★うすくちしょうゆ			4.00 g	7.26 リットル	7.26 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			3.00 g	5.44 リットル	5.44 リットル	コイケチ		*								
みりん			2.25 g	4.08 リットル	4.08 リットル	ミリン		*								
酒			3.10 g	6.81 リットル	6.81 リットル	サケ		*								
三温			0.06 g	0.13 Kg	0.13 Kg	サンオン		*								
水			13.06 g	27.25 リットル	27.25 リットル			*								
【磯部和え】																
だいこん			13.71 g	31.78 Kg	31.78 Kg	青果	短冊切り	*	①調味料、加熱冷却 温度確認							
きゅうり			14.93 g	31.78 Kg	31.78 Kg	青果	短冊切り	*	②野菜を切る							
ほうれんそう(冷凍)			10.34 g	22.70 Kg	22.70 Kg	給食会		*	③材料、加熱冷却 温度確認							
ほそ切り蒲鉾			6.53 g	13.63 Kg	13.63 Kg	給食会		*	④和える							
焼きのり			0.44 g	0.92 Kg	613.33 袋	給食会		*	⑤温度確認							
ごま油			0.44 g	4.59 本	4.59 本	一般物資		*	※専用白衣、使い捨て手袋使用							
★うすくちしょうゆ			1.00 g	1.81 リットル	1.81 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.36 リットル	1.36 リットル	コイケチ		*								
いりごま			1.09 g	2.27 Kg	2.27 Kg	一般物資		*								
【みかん】																
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1900.00 個	1900.00 個	青果		*	①流水で3回洗浄する ②袋分けする							

※「表示設定」を行ったアレルギー食品には★を表示しています