

## 〔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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【カレーライス】</b>																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、							
おおむぎ(押麦)			7.50 g	16.37 Kg	16.37 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg				*							
★豚モモ(脂身付き)										17.38 g	37.94 Kg	37.94 Kg	肉屋			* ①野菜を切る
酒			0.62 g	1.42 ㍺	1.42 ㍺	サケ			* ※りんごは皮ごとフードにかける							
じゃがいも			19.55 g	47.41 Kg	47.41 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	33.20 Kg	33.20 Kg	青果	仔ヨウ切り		* ②釜に油、コンク、生姜を入れて火を							
しめじ			9.23 g	23.71 Kg	23.71 Kg	青果	小房		* つけ、香りが出るまで炒める							
玉葱			30.63 g	71.14 Kg	71.14 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	4.74 Kg	4.74 Kg	給食会	蒸す		* ④タマ杖、コンジンをを入れてよく炒める							
にんにく			0.60 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り		* カレー粉、塩、コンヨウを振る							
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り		* ⑤湯を入れる							
サラダ油			0.58 g	1.41 ㍺	1.41 ㍺	サタユ			* ⑥ブラウンルーを作る							
★りんご			1.38 g	14.15 個	14.15 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらシジ、ジャガトを入れる							
★バナナ			0.65 g	2.36 Kg	2.36 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	4.75 袋	4.75 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	9.47 Kg	9.47 Kg	給食会			* 込む							
アレルゲンフリーカレー			8.69 g	18.97 Kg	18.97 Kg	給食会			* ⑩グリーンピースを入れる							
★薄力粉			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会			* ⑪温度確認							
★有塩バター			0.98 g	4.75 個	4.75 個	給食会			*							
カレー粉			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	給食会			*							
ケチャップ			2.17 g	4.74 Kg	4.74 Kg	給食会			*							
ウスターソース			2.49 g	4.73 ㍺	4.73 ㍺	ソース			*							
★低脂肪乳(Fe, Ca入り)			4.48 g	9.49 本	9.49 本	その他			*							
★スキムミルク			0.78 g	4.73 袋	4.73 袋	給食会			*							
水			78.21 g	170.72 ㍺	170.72 ㍺				*							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*							
<b>【フルーツポンチ】</b>																
みかん缶(果肉のみ)			14.77 g	18.97 缶	18.97 缶	給食会			* ①缶詰を開ける							
★黄桃缶(果肉のみ)			14.77 g	18.97 缶	18.97 缶	給食会			* ②和える							
パイナップル缶詰(果肉のみ)			15.56 g	18.98 缶	18.98 缶	給食会			* ※温度確認							
アロエシラップ漬			15.64 g	18.97 缶	18.97 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	37.96 Kg	37.96 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 5日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【揚げ豆腐のすき焼き風煮】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			16.18 g	35.32 Kg	35.32 Kg	肉屋		*	①椎茸を戻す							
サラダ油			0.61 g	1.33 Kg	1.48 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	1.33 リットル	1.33 リットル	コイケ		*	③野菜を切る 椎茸は薄く							
みりん			0.70 g	1.33 リットル	1.33 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	1.33 リットル	1.33 リットル	サケ		*	⑤だしをとる							
★揚げ豆腐		54.60	54.60 g	119.19 Kg	119.19 Kg	豆腐	下蒸し	*	⑥揚げ豆腐、蒸す							
つき出しこんにやく		9.83	9.83 g	119.21 袋	119.21 袋	蒟蒻	下蒸し	*	⑦肉を炒めて下味を付ける							
玉葱		17.11	17.11 g	39.73 Kg	39.73 Kg	青果	横一スライス	*	⑧玉葱、人参を炒める							
にんじん		13.73	13.73 g	30.89 Kg	30.89 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	15.69 g	35.32 Kg	35.32 Kg	青果		*	⑩葱を入れる							
葉ねぎ		9.50	9.50 g	22.07 Kg	22.07 Kg	青果	斜め切り	*	⑪温度確認する							
えのきたけ		10.31	10.31 g	26.48 Kg	26.48 Kg	青果	2cm位	*								
干し椎茸		0.81	0.81 g	2.20 Kg	2.20 Kg	給食会	横一スライス	*								
酒			0.58 g	1.33 リットル	1.33 リットル	サケ		*								
★うすくちしょうゆ			1.86 g	3.53 リットル	3.53 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			2.33 g	4.42 リットル	4.42 リットル	コイケ		*								
みりん			1.86 g	3.53 リットル	3.53 リットル	ミリン		*								
三温			0.61 g	1.33 Kg	1.33 Kg	サソ		*								
出し昆布			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg	給食会		*								
水		40.44	40.44 g	88.28 リットル	88.28 リットル			*								
しいたけだし		10.11	10.11 g	22.07 Kg	22.07 Kg			*								
<b>【キャベツとモヤシのごまあえ】</b>																
キャベツ		13.75	13.75 g	35.32 Kg	35.32 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	9.91 g	22.07 Kg	22.07 Kg	青果	せん切り	*	②野菜を切る							
切干しだいこん		2.02	2.02 g	4.41 Kg	4.41 Kg	給食会		*	③蒲鉾を切る 短冊切り							
ほそ切り蒲鉾		6.00	6.00 g	13.10 Kg	13.10 Kg	給食会		*	④切り干し大根を戻す							
すりごま		1.01	1.01 g	2.20 Kg	2.20 Kg	一般物資		*	⑤歯ごたえを残す、よく洗う							
ねりごま		1.01	1.01 g	2.20 本	2.20 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	1.77 リットル	1.77 リットル	ウスケ		*	⑦和える							
★こいくちしょうゆ			0.70 g	1.33 リットル	1.33 リットル	コイケ		*	⑧温度確認							
みりん			0.70 g	1.33 リットル	1.33 リットル	ミリン		*	※二次汚染に注意する							
<b>【国産りんごゼリー】</b>																
国産りんごゼリー		40.00	40.00 g	1963.00 個	1963.00 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 6日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【ミルクパン】</b>																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【鶏肉のレモン風味焼き】</b>																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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	1.90 g	1.90 g	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	1.90 g	1.90 g	コイケ		*	②鶏肉を①と調味料で味付けする							
みりん			2.00 g	3.80 g	3.80 g	ミリン		*	③天板に並べて焼く							
白ワイン			1.04 g	2.39 g	2.39 g	一般物資		*	④温度確認							
レモン			2.95 g	66.36 個	66.36 個	青果		*	※二次汚染注意							
<b>【ミネストローネ】</b>																
★ローズハム			5.00 g	10.91 Kg	10.91 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
★大豆(冷凍)			10.86 g	23.71 Kg	23.71 Kg	給食会		*	②にんにく、セロリーを炒める							
トマト			13.70 g	30.82 Kg	30.82 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	47.41 Kg	47.41 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	42.68 Kg	42.68 Kg	青果	色紙切り	*	④湯を入れて煮る							
玉葱			13.68 g	31.76 Kg	31.76 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	17.07 Kg	17.07 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	13.27 Kg	13.27 Kg	青果	食べ易く	*	⑦温度確認							
セロリー			0.63 g	2.12 Kg	2.12 Kg	青果	みじん切り	*								
にんにく			0.60 g	1.42 Kg	1.42 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	1.41 g	1.41 g	サラダユ		*								
チキンコンソメSP			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	一般物資		*								
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
白ワイン			0.62 g	1.42 g	1.42 g	一般物資		*								
水			89.07 g	194.43 g	194.43 g			*								

※「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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*								
水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【いわし梅煮】</b>																
★いわし梅煮		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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							
<b>【大豆の磯煮】</b>																
干ひじき(ステンス釜、乾)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 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	21.87 Kg	21.87 Kg	給食会		*	②材料を小さく切る							
★カット油揚げ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*	③こんにやく乾煎り							
板こんにやく			3.97 g	34.66 袋	34.66 袋	蒟蒻	短冊切り	*	ごぼう、人参を加え、火が通るまでよく炒める							
ささがきごぼう			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	青果		*	④他の材料を加え、さらに炒める							
にんじん			3.89 g	8.75 Kg	8.75 Kg	青果	せん切り	*	⑤インゲン、下茹で 温度確認							
いんげん(すじなし)			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会	斜め切り	*	⑥味付けし短時間で煮る							
サラダ油			0.55 g	1.33 リットル	1.33 リットル	サラダユ		*	※少量のだしで煮る							
みりん			1.38 g	2.62 リットル	2.62 リットル	ミリン		*	⑦インゲンを加えて温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.75 リットル	1.75 リットル	ウスチ		*								
★こいくちしょうゆ			1.38 g	2.62 リットル	2.62 リットル	コイチ		*								
三温			0.41 g	0.89 Kg	0.89 Kg	サンオン		*								
花かつお 100g			0.20 g	0.44 Kg	0.44 Kg	給食会		*								
水			4.01 g	8.75 リットル	8.75 リットル			*								
<b>【とうがんのすまし汁】</b>																
★おわら麩			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	給食会	戻す	*	①昆布をつける							
玉葱			13.19 g	30.63 Kg	30.63 Kg	青果	横一スライス	*	②野菜を切る							
とうがん			25.25 g	78.74 Kg	78.74 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	17.51 Kg	17.51 Kg	青果	せん切り	*	④麩を戻す							
えのきたけ			10.22 g	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	3cm位	*	⑤だしに材料を入れる							
葉ねぎ			4.90 g	11.37 Kg	11.37 Kg	青果	小口切り	*	⑥味付けする							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 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	1.33 リットル	1.33 リットル	コイチ		*	⑧温度確認							
塩			0.04 g	0.09 Kg	90.00 g	ソ		*								
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*								
混合削り節(給食用バラ)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	一般物資		*								
水			100.20 g	218.73 リットル	218.73 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 8日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【ミルクパン】</b>																
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【スパゲティナポリタン】</b>																
★マカロニ・スパゲッティ			34.46 g	75.22 Kg	75.22 Kg	給食会		*	①野菜を切る ビーマン薄く							
★ロースハム			13.78 g	30.08 Kg	30.08 Kg	肉屋		*	②にんにく、玉ねぎ、にんじん							
にんじん			11.14 g	25.06 Kg	25.06 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	80.24 Kg	80.24 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	13.05 Kg	13.05 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	10.04 Kg	10.04 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	17.08 缶	17.08 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	1.48 Kg	1.48 Kg	青果	みじん切り	*								
オリーブ油			0.46 g	1.00 Kg	2.50 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	0.99 リットル	0.99 リットル	サラダユ		*								
トマトダイス			13.78 g	20.05 缶	20.05 缶	給食会		*								
ケチャップ			27.57 g	60.18 Kg	60.18 Kg	給食会		*								
ウスターソース			0.53 g	1.01 リットル	1.01 リットル	ソース		*								
塩			0.03 g	65.49 g	65.49 g	ソ		*								
こしょう			0.03 g	65.49 g	65.49 g	コショウ		*								
<b>【ブロッコリーサラダ】</b>																
ブロッコリー			15.28 g	35.10 Kg	35.10 Kg	青果	小房	*	①サミに下味を付ける							
キャベツ			21.48 g	55.16 Kg	55.16 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	25.06 Kg	25.06 Kg	肉屋		*	③野菜を切る							
酒			0.22 g	0.51 リットル	0.51 リットル	サ		*	④野菜、ささみ、蒸して冷却							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		*	温度確認							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*	⑤和える							
★エッグケア			4.59 g	10.02 Kg	10.02 Kg	給食会		*	⑥温度確認							
★青じそドレッシング（減塩）			2.30 g	5.02 Kg	5.02 リットル	給食会		*								
みりん			0.53 g	1.01 リットル	1.01 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11日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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					
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*		搬入時刻、検収担当者、					
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			*		数量、品質等の確認と記録					
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*		搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録					
<b>【鶏の唐揚げ】</b>															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	肉屋		*		①肉に下味をつける					
酒			1.80 g	4.14 リットル	4.14 リットル	サケ		*		②粉を付けて揚げる					
塩			0.20 g	0.44 Kg	440.00 g	ソウ		*		③温度確認					
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 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	2.20 リットル	2.20 リットル	コイケ		*							
にんにく			0.56 g	1.33 Kg	1.33 Kg	青果	みじん切り	*							
★薄力粉			2.02 g	4.41 Kg	4.41 Kg	給食会		*							
かたくり粉			2.02 g	4.41 Kg	4.41 Kg	デンボン		*							
サラダ油			5.80 g	0.78 缶	0.78 缶	サラダユ		*							
<b>【おかかあえ】</b>															
キャベツ			30.00 g	77.03 Kg	77.03 Kg	青果	ほそ切り	*		①野菜を切る					
ほうれんそう(冷凍)			15.00 g	34.47 Kg	34.47 Kg	給食会		*		②かつお節を焼く					
にんじん			5.00 g	11.24 Kg	11.24 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	1.05 Kg	1.05 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	1.71 リットル	1.71 リットル	ウスケ		*		⑤和える					
★こいくちしょうゆ			0.40 g	0.76 リットル	0.76 リットル	コイケ		*		⑥温度確認					
みりん			0.70 g	1.33 リットル	1.33 リットル	ミリン		*							
<b>【豆腐とわかめのみそ汁】</b>															
★白豆腐			44.00 g	96.05 Kg	96.05 Kg	豆腐	さいの目	*		①昆布といりこを浸ける					
玉葱			24.00 g	55.73 Kg	55.73 Kg	青果	横一スライス	*		②材料を切る					
わかめ			0.40 g	0.87 Kg	0.87 Kg	給食会		*		③だしをとる					
こねぎ			0.90 g	2.18 Kg	2.18 Kg	青果	小口切り	*		④玉ねぎ、豆腐を入れる					
★みそ			9.00 g	19.65 Kg	19.65 Kg	みそ		*		⑤みそを溶いておく					
酒			0.40 g	0.92 リットル	0.92 リットル	サケ		*		⑥わかめを戻す					
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*		⑦味付けする					
いりこ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*		⑧わかめ、小葱を入れる					
水			95.00 g	207.38 リットル	207.38 リットル			*		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12日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等		
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90		
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									
<b>【チキンライス】</b>																	
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* ①野菜を切る									
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			* ②鶏肉を炒める									
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			21.88 g	47.76 Kg	47.76 Kg	肉屋		* ③玉ねぎ, トマト, マッシュルームを									
玉葱			8.23 g	19.12 Kg	19.12 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	9.54 Kg	9.54 Kg	青果	みじん切り	* く炒める									
グリーンピース(冷凍)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ④味付けする									
塩			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ソ		* 水分をしっかりと飛ばす									
マッシュルーム缶			7.44 g	9.55 缶	9.55 缶	給食会	粗みじん	* ⑤温度確認									
ケチャップ			24.06 g	52.52 Kg	52.52 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	1.42 リットル	1.42 リットル	一般物資		* 温度確認									
ウスターソース			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	ソース		* ⑦ご飯の保存をとる									
塩			0.07 g	152.80 g	152.80 g	ソ		* ⑧ご飯と具を混ぜる									
こしょう			0.03 g	65.49 g	65.49 g	コショウ		*									
パプリカ(粉)			0.02 g	2.91 本	2.91 本	給食会		*									
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		*									
<b>【牛乳】</b>																	
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		搬入時刻、検収担当者、 * 数量、品温の確認と記録									
<b>【コールスローサラダ】</b>																	
ライト油漬ファンクR			8.75 g	19.10 Kg	19.10 Kg	給食会		①野菜を切る									
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	色紙切り	* ②ツナを開けて油を切る									
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	19.10 Kg	19.10 Kg	給食会		* 冷却する									
ブロッコリー(冷凍)			6.56 g	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		* ③野菜、蒸して冷却 温度確認									
コーンカーネル			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ④和える									
★イタリアンドレッシング			4.38 g	9.56 リットル	9.56 リットル	給食会		* ⑤温度確認 * ※ブロッコリーの一方は、芯のダイスカット									
<b>【ベーコンと大根のスープ】</b>																	
★ベーコン			5.25 g	11.46 Kg	11.46 Kg	肉屋		* ①野菜を切る									
だいこん			15.75 g	38.20 Kg	38.20 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	47.76 Kg	47.76 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	47.74 Kg	47.74 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	19.10 Kg	19.10 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	43.66 g	43.66 g	パセリ		* 加える									
がらスープ(チキ)			6.56 g	4.77 袋	4.77 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	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスケ		* ⑥温度確認									
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケ		*									
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*									
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		*									
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*									
水			98.45 g	214.91 リットル	214.91 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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								
<b>【きなこあげぱん】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		* ①きなこを作る								
サラダ油			8.25 g	18.01 Kg	20.01 リットル	サヲダユ		* ②パンを揚げる								
★きな粉(大豆)			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会		* ③パンにきなこをまぶす								
きび砂糖			7.01 g	15.30 Kg	20.40 袋	給食会		*								
塩			0.08 g	0.17 Kg	170.00 g	ソ		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【キャベツとアスパラガスのサラダ】</b>																
キャベツ			20.44 g	52.50 Kg	52.50 Kg	青果	色紙切り	* ①野菜を切る								
アスパラガス(ゆで)			10.02 g	21.87 Kg	21.87 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	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	輪切りスライス	* ③和える								
コーンカーネル			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		* ④温度確認								
レンズまめ(全粒、ゆで)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 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	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会		* ※二次汚染注意								
★ノオイル・レッシング(香味和風)			4.01 g	8.75 本	8.75 本	給食会		* * レンズまめは、蒸しレンズ豆								
<b>【冬瓜とささみのスープ】</b>																
★鶏若鶏肉ささ身			19.04 g	43.75 Kg	43.75 Kg	肉屋		* ①材料を切る								
酒			0.41 g	0.89 Kg	0.94 リットル	サ		* ②ささみに下味を付ける								
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	ソ		* ③釜に玉ねぎ人参ササミを入れ、								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ゴショウ		* 少量の水で蒸し煮にする								
とうがん			16.83 g	52.48 Kg	52.48 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	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	短冊切り	* 入れて煮る コトコト炊く								
玉葱			9.42 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	横一スライス	* ⑤味付けする								
じゃがいも			19.84 g	48.11 Kg	48.11 Kg	青果	短冊切り	* ⑥温度確認								
パセリ(乾)			0.02 g	43.66 g	43.66 g	パセリ		*								
チキンコンソメSP			1.00 g	2.18 Kg	4.36 袋	一般物資		*								
★うすくちしょうゆ			0.47 g	0.89 リットル	0.89 リットル	ウスクチ		*								
水			96.19 g	209.97 リットル	209.97 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江			*							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg				*							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【魚のバター焼き】</b>																
★しろさけ 50g		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切				* ①にんにく、みじん切り							
塩			0.21 g	0.46 Kg	460.00 g	ソ			* ②魚に下味をつける							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ			* ③溶かしバターを混ぜる							
にんにく			0.55 g	1.31 Kg	1.31 Kg	青果	みじん切り		* 魚を天板に並べる							
酒			0.76 g	1.75 リットル	1.75 リットル	サケ			* ④焼く							
★こいくちしょうゆ			0.92 g	1.75 リットル	1.75 リットル	コイケ			* ⑤温度確認							
★有塩バター			0.90 g	4.37 個	4.37 個	給食会			*							
<b>【ごまあえ】</b>																
もやし			23.33 g	52.50 Kg	52.50 Kg	青果			* ①調味料、加熱冷却 温度確認							
キャベツ			17.03 g	43.75 Kg	43.75 Kg	青果	ほそ切り		* ②野菜を切る							
ほうれんそう(冷凍)			7.62 g	17.51 Kg	17.51 Kg	給食会			* ③野菜、蒸して冷却 温度確認							
すりごま			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	一般物資			* ④和える							
ねりごま			1.00 g	2.18 本	2.18 本	給食会			* ⑤温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.75 リットル	1.75 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	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケ			* ※二次汚染注意							
みりん			0.68 g	1.29 リットル	1.29 リットル	ミリン			*							
<b>【豆腐とわかめのすまし汁】</b>																
★白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	豆腐	さいの目		* ①昆布をつける							
わかめ			0.41 g	0.89 Kg	0.89 Kg	給食会	戻す		* ②野菜と豆腐を切る							
★おわら麩			1.01 g	2.20 Kg	2.20 Kg	給食会	戻す		* ③だしを丁寧にとる							
★カット油揚げ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会			* ④わかめと麩をもどす							
さといも(冷凍)			16.03 g	34.99 Kg	34.99 Kg	給食会	4等分		* ⑤人参、玉葱を入れる							
玉葱			15.07 g	34.99 Kg	34.99 Kg	青果	横一スライス		* ⑥豆腐を入れる							
にんじん			9.72 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	せん切り		* ⑦麩をしぼる							
葉ねぎ			5.09 g	11.81 Kg	11.81 Kg	青果	小口切り		* ⑧味付けする							
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.37 リットル	4.37 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	1.31 リットル	1.31 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	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会			*							
混合削り節(給食用バラ)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	一般物資			*							
水			94.19 g	205.61 リットル	205.61 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15日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等		
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90		
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									
<b>【食パン】</b>																	
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*									
<b>【イチゴジャム】</b>																	
いちごジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		* 数えて袋分けする									
<b>【牛乳】</b>																	
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録									
<b>【野菜チップス】</b>																	
れんこん			7.33 g	20.00 Kg	20.00 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	17.77 Kg	17.77 Kg	青果	スライス	* ゴぼうはナメスライス又は輪切りスライス									
かぼちゃ			10.08 g	24.45 Kg	24.45 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	26.68 Kg	26.68 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	7.12 Kg	7.12 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	4.45 Kg	4.45 Kg	一般物資		* ③煎り塩をまぶす									
サラダ油			4.50 g	9.82 Kg	10.91 ㍤	サラダユ		*									
塩			0.11 g	240.12 g	240.12 g	ソ		*									
<b>【ささみのポトフ】</b>																	
★鶏若鶏肉ささ身			20.64 g	47.43 Kg	47.43 Kg	肉屋		* ①野菜を切る									
じゃがいも			20.00 g	48.50 Kg	48.50 Kg	青果	厚くイチョ	* ※ブロッコリーの茎はいちょう切り									
玉葱			20.42 g	47.41 Kg	47.41 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	65.49 Kg	65.49 Kg	青果	厚くイチョ	* ③ささみを蒸し煮する									
にんじん			10.54 g	23.73 Kg	23.73 Kg	青果	厚くイチョ	* ④玉葱,大根,人参,しめじも入れ蒸									
しめじ			9.23 g	23.71 Kg	23.71 Kg	青果	食べ易く	* し煮にする									
ブロッコリー			8.26 g	18.97 Kg	18.97 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	14.23 Kg	14.23 Kg	給食会		* ⑥じゃがいもを入れる									
酒			1.03 g	2.37 ㍤	2.37 ㍤	サ		* ⑦味付けして煮込む									
チキンコンソメSP			1.30 g	2.84 Kg	5.68 袋	一般物資		* ⑧ブロッコリーを蒸す									
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		* ⑨ブロッコリーを入れる									
水			54.31 g	118.55 ㍤	118.55 ㍤			* 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19日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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								
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【豚の生姜炒め】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			43.19 g	94.28 Kg	94.28 Kg	肉屋		* ①野菜を切る								
キャベツ			13.63 g	35.01 Kg	35.01 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	13.12 Kg	13.12 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	0.89 Kg	0.89 Kg	青果	みじん切り	* 酒、塩こしょうを振る								
葉ねぎ			0.94 g	2.18 Kg	2.18 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	1.31 リットル	1.31 リットル	サラダユ		* ④キャベツを上のにせて蒸す								
酒			0.95 g	2.18 リットル	2.18 リットル	サケ		* ⑤インゲン、下蒸し 温度確認								
塩			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	ソウ		* ⑥キャベツの温度が上がったら								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		* 残りの調味料を入れて混ぜる								
みりん			0.92 g	1.75 リットル	1.75 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	2.18 リットル	2.18 リットル	ウスケチ		* ⑧温度確認								
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケチ		*								
上白糖			0.21 g	0.46 Kg	0.46 Kg	ジョウハク		*								
かたくり粉			0.60 g	1.31 Kg	1.31 Kg	テンポン		*								
<b>【磯辺和え】</b>																
だいこん			28.86 g	70.01 Kg	70.01 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	26.24 Kg	26.24 Kg	給食会		* ②野菜を切る								
にんじん			5.05 g	11.37 Kg	11.37 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	1.75 リットル	1.75 リットル	ウスケチ		* ④和える								
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケチ		⑤温度確認								
すりごま			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	一般物資		*								
焼きのり			0.40 g	0.87 Kg	580.00 袋	給食会		*								
ごま油			0.36 g	0.87 リットル	0.87 リットル	一般物資		*								
<b>【さつまいもの赤だしみそ汁】</b>																
さつまいも			30.00 g	72.76 Kg	72.76 Kg	青果	厚く仔ヨウ	* ①昆布といりこをつける								
玉葱			22.00 g	51.08 Kg	51.08 Kg	青果	横一スライス	* ②野菜を切る								
もやし			20.00 g	45.01 Kg	45.01 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	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		* ④材料を入れる								
葉ねぎ			5.00 g	11.61 Kg	11.61 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	19.65 Kg	19.65 Kg	給食会		* ⑥温度確認								
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*								
いりこ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*								
水			94.19 g	205.61 リットル	205.61 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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						
<b>【ミルクパン】</b>																
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
<b>【野菜たっぷりハンバーグ】</b>																
★牛ミンチ			8.02 g	17.51 Kg	17.51 Kg	肉屋			* ①いんげん、コーン、解凍							
★豚ミンチ			24.05 g	52.50 Kg	52.50 Kg	肉屋			* ②野菜を切る							
★白豆腐			6.00 g	13.10 Kg	13.10 Kg	豆腐			* ③材料を混ぜ合わせる							
★牛乳			2.06 g	4.37 リットル	4.37 リットル	グリコ			* ④タネを丸める							
★スキムミルク			1.44 g	8.73 袋	8.73 袋	給食会			* ⑤天板に並べて焼く							
玉葱			11.30 g	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	みじん切り		* ⑥中心温度測定							
にんじん			3.11 g	7.01 Kg	7.01 Kg	青果	さいの目		* ①デミに赤ワインを入れて加熱する							
いんげん(すじなし)			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会	小口切り		* ②温度確認							
コーンカーネル			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会			* ③配缶の時にハンバーグに掛ける							
サラダ油			0.20 g	0.44 Kg	0.49 リットル	サラダユ			* ④タネを丸める							
★パン粉			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会			* ⑤天板に並べて焼く							
塩			0.24 g	0.52 Kg	520.00 g	ソ			* ⑥中心温度測定							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ			* ①デミに赤ワインを入れて加熱する							
★デミグラスソース			10.00 g	7.28 袋	7.28 袋	給食会			* ②温度確認							
赤ワイン			2.86 g	6.57 リットル	6.57 リットル	一般物資			* ③配缶の時にハンバーグに掛ける							
<b>【海藻サラダ】</b>									①野菜を切る							
キャベツ			17.03 g	43.75 Kg	43.75 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	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	輪切りスライス		* ③和える							
海藻ミックス			0.80 g	1.75 Kg	17.50 袋	給食会			* ④温度確認							
アスパラガス(ゆで)			8.02 g	17.51 Kg	17.51 Kg				* ⑤温度確認							
★イタリアンドレッシング			4.01 g	8.75 リットル	8.75 リットル	給食会			* ⑥パセリをふる							
<b>【コンソメスープ】</b>																
玉葱			18.84 g	43.75 Kg	43.75 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	48.11 Kg	48.11 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	43.75 Kg	43.75 Kg	青果	せん切り		* ③味付けする							
にんじん			9.72 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	せん切り		* ④パセリをふる							
えのきたけ			10.22 g	26.24 Kg	26.24 Kg	青果			* ⑤温度確認							
パセリ(乾)			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	パセリ			* ⑥パセリをふる							
チキンコンソメSP			1.00 g	2.18 Kg	4.36 袋	一般物資			* ⑦温度確認							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ			* ⑧パセリをふる							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			* ⑨温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.47 g	0.89 リットル	0.89 リットル	コイケ			* ⑩温度確認							
水			96.19 g	209.97 リットル	209.97 リットル				* ⑪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21日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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								
<b>【れんこんとレタスのチャーハン】</b>																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* ①野菜を切る								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			* レタス2.0cm角,れんこん短冊								
水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル			* ②にんにく、生姜を炒める								
★豚ミンチ			20.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	肉屋		* ミンチと野菜を炒めて味付け								
レタス			15.00 g	33.42 Kg	33.42 Kg	青果	色紙切り	* ③温度確認								
れんこん			16.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	青果	短冊切り	* ④御飯と具を混ぜる								
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 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	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り	*								
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		*								
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*								
塩			0.30 g	0.65 Kg	650.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
★うすくちしょうゆ			2.50 g	4.75 リットル	4.75 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			1.25 g	2.37 リットル	2.37 リットル	コイケチ		*								
みりん			1.25 g	2.37 リットル	2.37 リットル	ミリン		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【肉団子スープ】</b>																
★鶏ミンチ			13.92 g	30.39 Kg	30.39 Kg	肉屋		* ①野菜を切る								
★豚ミンチ			11.93 g	26.04 Kg	26.04 Kg	肉屋		* ②肉団子のタネを作る								
玉葱			5.61 g	13.03 Kg	13.03 Kg	青果	みじん切り	* ③湯を沸かす								
しょうが			0.24 g	0.65 Kg	0.65 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	1.31 Kg	1.31 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	34.73 Kg	34.73 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	26.04 Kg	26.04 Kg	青果	3cm位	* ⑧温度確認								
にんじん			5.79 g	13.03 Kg	13.03 Kg	青果	せん切り	*								
ほうれんそう(冷凍)			11.33 g	26.04 Kg	26.04 Kg	給食会		*								
がらスープ(チキ)			5.97 g	4.34 袋	4.34 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.74 g	5.20 リットル	5.20 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケチ		*								
酒			0.99 g	2.16 Kg	2.27 リットル	サケ		*								
塩			0.04 g	0.09 Kg	90.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	コショウ		*								
水			99.42 g	217.02 リットル	217.02 リットル			*								
<b>【冷凍みかん】</b>																
早生みかん M		84.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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22日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ミルクパン】</b>															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
<b>【ポテトグラタン】</b>															
★鶏若鶏肉ささ身			9.52 g	21.87 Kg	21.87 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
★マカロニ・スパゲッティ			6.01 g	13.12 Kg	13.12 Kg	給食会		*	②マカロニを茹でる						
じゃがいも			23.45 g	56.89 Kg	56.89 Kg	青果	さいの目	*	③サミ、タネキを炒める						
玉葱			22.61 g	52.50 Kg	52.50 Kg	青果	さいの目	*	④ジャガイロ、ニンジン、コンを蒸す						
にんじん			3.89 g	8.75 Kg	8.75 Kg	青果	さいの目	*	⑤豆乳を温める						
コーンカーネル			4.01 g	8.75 Kg	8.75 Kg	給食会		*	⑥和トソースを作る						
★牛乳			20.64 g	43.74 リットル	43.74 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	17.50 本	17.50 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	0.87 リットル	0.87 リットル	サラダユ		*	⑧豆乳を加える						
★薄力粉			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*	⑨温度確認						
★有塩バター			1.80 g	8.73 個	8.73 個	給食会		*	⑩ホイル(角)に注ぎ分ける						
塩			0.24 g	523.90 g	523.90 g	ソ		*	⑪チーズとパセリをかけて焼く						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*	⑫温度確認						
★シュレッドチーズ			12.02 g	26.24 Kg	26.24 Kg	給食会		*							
パセリ(乾)			0.04 g	0.09 Kg	90.00 g	パセリ		*							
グラタン皿(7110)		1.00	1.00 枚	1963.00 枚	1963.00 枚	九州パ		*							
<b>【コンソメスープ】</b>															
★豚モモ(脂身付き)			20.04 g	43.75 Kg	43.75 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
キャベツ			25.04 g	64.31 Kg	64.31 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	34.99 Kg	34.99 Kg	青果	さいの目	*	する						
えのきたけ			10.22 g	26.24 Kg	26.24 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	13.12 Kg	13.12 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	2.18 Kg	4.36 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	0.89 リットル	0.89 リットル	ウスクチ		*	⑥温度確認						
酒			0.58 g	1.33 リットル	1.33 リットル	サケ		*							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		*	※トマトは、小さく切る						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*							
水			95.00 g	207.38 リットル	207.38 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25日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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							
<b>【そぼろ丼】</b>								搬入時刻、検収担当者、							
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* 数量、品温等の確認と記録							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
錦糸卵			30.63 g	66.86 Kg	66.86 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	47.76 Kg	47.76 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	9.56 Kg	9.56 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	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		* から炒める							
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 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	4.78 リットル	4.78 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	1.92 リットル	1.92 リットル	コイチ		* ⑤そぼろ卵を蒸す							
みりん			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	ミリン		* ⑥味付けする							
酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 リットル	サケ		* ⑦そぼろ卵を加えて炒める							
三温			0.44 g	0.96 Kg	0.96 Kg	サンオン		* ⑨温度確認							
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 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	0.48 Kg	0.48 Kg	デンプン		*							
焼きのり		0.50	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*							
<b>【牛乳】</b>								搬入時刻、検収担当者、							
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 数量、品温等の確認と記録							
<b>【梅ごま和え】</b>								搬入時刻、検収担当者、							
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 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	28.64 Kg	28.64 Kg	青果	せん切り	* ②野菜を切る							
カットこまつな			9.95 g	21.72 Kg	21.72 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	7.16 Kg	7.16 Kg	青果	せん切り	* ④和える							
すりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		* ⑤温度確認							
ねり梅			1.36 g	9.58 本	9.58 本	給食会		*							
★うすくちしょうゆ			0.25 g	0.47 リットル	0.47 リットル	ウスチ		*							
みりん			1.51 g	2.87 リットル	2.87 リットル	ミリン		*							
三温			0.13 g	283.78 g	283.78 g	サンオン		*							
<b>【わかめときのこの汁】</b>								搬入時刻、検収担当者、							
わかめ			0.44 g	0.96 Kg	0.96 Kg	給食会		* ①干し椎茸を戻す							
★おわら麩			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会		* 昆布をつける							
だいこん			13.78 g	33.42 Kg	33.42 Kg	青果	短冊切り	* ②野菜を切る							
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 Kg	青果	横一スライス	* ③だしをとる							
えのきたけ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	3cm位	* ④わかめ、麩を戻す							
干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス	* ⑤材料を入れる							
葉ねぎ			5.14 g	11.94 Kg	11.94 Kg	青果	小口切り	* ⑥味付けする							
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスチ		* ⑦温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ		*							
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*							
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資		*							
水			98.45 g	214.91 リットル	214.91 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B 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
<b>【塩さば】</b>																
★塩さば		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切	魚屋		*	①酒を振る ②ホテルパンに並べる							
酒			1.00 g	2.30 ㍲	2.30 ㍲	サケ		*	③焼く ④温度確認							
<b>【磯部あえ】</b>																
ほうれんそう(冷凍)			9.52 g	21.87 Kg	21.87 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
キャベツ			17.03 g	43.75 Kg	43.75 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	34.99 Kg	34.99 Kg	青果		*	③野菜、蒸して冷却 温度確認							
にんじん			5.83 g	13.12 Kg	13.12 Kg	青果	せん切り	*	④和える							
焼きのり			0.40 g	0.87 Kg	580.00 袋	給食会		*	⑤温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.75 ㍲	1.75 ㍲	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 ㍲	1.31 ㍲	コイケ		*								
みりん			0.69 g	1.31 ㍲	1.31 ㍲	ミリン		*								
すりごま			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	一般物資		*								
ごま油			0.40 g	4.37 本	4.37 本	一般物資		*								
<b>【じゃがいものみそ汁】</b>																
★揚げ豆腐			20.04 g	43.75 Kg	43.75 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	52.48 Kg	52.48 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	②野菜を切る							
玉葱			18.84 g	43.75 Kg	43.75 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	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	3 cm位	*	④だしをとる							
葉ねぎ			5.65 g	13.12 Kg	13.12 Kg	青果	小口切り	*	⑤野菜を入れる							
★みそ			9.00 g	19.65 Kg	19.65 Kg	みそ		*	⑥揚げ豆腐を蒸す 温度確認							
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*	⑦汁に揚げ豆腐を入れる							
いりこ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*	⑧みそを溶いて味付けする							
水			96.19 g	209.97 ㍲	209.97 ㍲			*	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27日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【小型コッペパン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【イチゴジャム】</b>																
いちごジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*	数えて袋分けする							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【やきそば】</b>																
★マカロニ・スパゲッティ			28.44 g	62.08 Kg	62.08 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
★豚モモ(脂身付き)			19.69 g	42.98 Kg	42.98 Kg	肉屋		*	②豚肉を炒める							
★鹿の子いか			4.38 g	9.56 Kg	9.56 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	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*	④もやしを蒸す							
キャベツ			14.88 g	38.22 Kg	38.22 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	47.76 Kg	47.76 Kg	青果		*	⑥麺を茹でる 温度確認							
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 Kg	青果	横一スライス	*	⑦⑤に麺を入れる							
にんじん			10.19 g	22.94 Kg	22.94 Kg	青果	短冊切り	*	⑧温度確認							
葉ねぎ			5.76 g	13.38 Kg	13.38 Kg	青果	斜め切り	*								
中濃ソース			9.06 g	9.55 本	9.55 本	一般物資		*								
ウスターソース			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	ソース		*								
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	汁		*								
こしょう			0.03 g	65.49 g	65.49 g	コショウ		*								
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*								
サラダ油			0.79 g	1.92 リットル	1.92 リットル	サラダユ		*								
<b>【野菜とみかんのサラダ】</b>																
だいこん			11.81 g	28.64 Kg	28.64 Kg	青果	短冊切り	*	①野菜を切る							
きゅうり			10.72 g	23.88 Kg	23.88 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	19.10 Kg	19.10 Kg	青果	斜め切り	*	③みかん缶を開けて冷却							
わかめ			0.44 g	0.96 Kg	0.96 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	19.11 缶	19.11 缶	給食会		*	⑤和える							
★りんご酢			1.31 g	2.86 リットル	2.86 リットル	リンゴス		*	⑥温度確認							
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン		*								
三温			0.13 g	0.28 Kg	0.28 Kg	サソシ		*								
塩			0.20 g	0.44 Kg	440.00 g	汁		*								
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*								

※「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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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							
<b>【ひじきごはん】</b>															
★ 水稲穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、							
★ 水稲穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* 数量、品温の確認と記録							
★ 水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル			*							
★ 干ひじき(鉄釜、乾)			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg			* ①いんげん、解凍							
★ 鶏成鶏肉モモ(皮付き)			10.94 g	23.88 Kg	23.88 Kg	肉屋		* ②ひじきをもどす							
★ ゆで大豆(レトルト)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ④いんげん、蒸す							
★ 板こんにやく			4.81 g	42.00 袋	42.00 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	11.46 Kg	11.46 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	8.60 Kg	8.60 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	9.56 Kg	9.56 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	1.43 リットル	1.43 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	4.29 リットル	4.29 リットル	ウスケチ		⑨味付けする							
★ こいくちしょうゆ			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	コイケチ		いんげんを加える							
★ 酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		* ⑩温度確認							
★ みりん			1.51 g	2.87 リットル	2.87 リットル	ミリン		*							
★ 三温			0.33 g	720.36 g	720.36 g	サンオン		* ※炊きこみが可能なならば、炊き込み							
★ 水			5.91 g	12.90 リットル	12.90 リットル			* を検討する							
★ 花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		*							
<b>【牛乳】</b>															
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		搬入時刻、検収担当者、							
								* 数量、品温等の確認と記録							
<b>【けんちん汁】</b>															
★ 鶏若鶏肉モモ(皮付き)			9.84 g	21.48 Kg	21.48 Kg	肉屋		* ①昆布を浸ける							
★ 白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	豆腐		* ②野菜を切る							
★ だいこん			12.60 g	30.56 Kg	30.56 Kg	青果	仔ヨウ切り	* ③だしをとる							
★ にんじん			9.76 g	21.96 Kg	21.96 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	21.96 Kg	21.96 Kg	青果		* 肉、豆腐、人参、ごぼう、大根、							
★ 葉ねぎ			4.94 g	11.48 Kg	11.48 Kg	青果	小口切り	* を炒める 豆腐は崩す							
★ さといも			16.74 g	42.98 Kg	42.98 Kg	青果	1/2	* ⑤だしを入れる							
★ 板こんにやく			8.66 g	75.62 袋	75.62 袋	蒟蒻	色紙切り	* ⑥椎茸と里芋を入れる							
★ 干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス	* ⑦味付けする							
★ ごま油			0.66 g	1.44 Kg	7.20 本	一般物資		* ⑧葱を入れる							
★ 酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		* ⑨温度確認							
★ うすくちしょうゆ			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスケチ		*							
★ こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイケチ		*							
★ 塩			0.07 g	0.15 Kg	150.00 g	ソウ		*							
★ 出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*							
★ 水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 リットル			*							
<b>【紫いもチップス】</b>															
★ 紫いもチップス		6.00	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 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 9月29日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2													1963	2182.90
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										
<b>【ミルクパン】</b>																			
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*											
<b>【牛乳】</b>																			
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録										
<b>【鶏の香り焼き】</b>																			
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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	0.87 リットル	0.87 リットル	一般物資		*	②天板に並べて焼く										
三温			0.10 g	0.22 Kg	0.22 Kg	サンオ		*	③温度確認										
みりん			1.14 g	2.16 リットル	2.16 リットル	ミリン		*											
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 リットル	1.31 リットル	コイチ		*											
★うすくちしょうゆ			0.91 g	1.73 リットル	1.73 リットル	ウスチ		*											
玉葱			1.87 g	4.34 Kg	4.34 Kg	青果	おろす	*											
にんにく			0.37 g	0.87 Kg	0.87 Kg	青果	おろす	*											
<b>【キャベツとパプリカのサラダ】</b>																			
キャベツ			16.90 g	43.40 Kg	43.40 Kg	青果	色紙切り	*	①野菜を切る										
きゅうり			15.59 g	34.73 Kg	34.73 Kg	青果	輪切りスライス	*	大根は、小さく										
だいこん			14.32 g	34.73 Kg	34.73 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	7.38 Kg	7.38 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	8.69 本	8.69 本	給食会		*	③和える ④温度確認										
<b>【ワンタンスープ】</b>																			
ワンタン			5.97 g	13.03 Kg	13.03 Kg	給食会		*	①野菜を切る										
★豚モモ(脂身付き)			11.93 g	26.04 Kg	26.04 Kg	肉屋		*	②豚肉を炒め酒塩コショウを振る										
玉葱			16.82 g	39.05 Kg	39.05 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	22.57 Kg	22.57 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	21.72 Kg	21.72 Kg	給食会		*	⑤ワンタンを入れる										
きくらげ(スライス)			0.40 g	0.87 Kg	0.87 Kg	給食会	3cm位	*	⑥味付けする										
サラダ油			0.54 g	1.31 リットル	1.31 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	13.03 Kg	4.34 袋	一般物資		*	⑧温度確認										
★うすくちしょうゆ			2.29 g	4.35 リットル	4.35 リットル	ウスチ		*											
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.87 リットル	0.87 リットル	コイチ		*											
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		*											
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*											
酒			0.57 g	1.31 リットル	1.31 リットル	サ		*											
水			99.42 g	217.02 リットル	217.02 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 2日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江			*						
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg				*						
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
<b>【揚げ豆腐となすの麻婆炒め】</b>															
★豚ミンチ			10.06 g	21.96 Kg	21.96 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	85.96 Kg	85.96 Kg	豆腐			* した後に水を切っておく						
なす			17.72 g	42.98 Kg	42.98 Kg	青果	仔ヨリ切り		* ②揚げ豆腐、蒸す 温度確認						
サラダ油			0.44 g	0.96 Kg	1.07 リットル	サダユ			* ③なす、油をまぶして焼く						
白ねぎ			0.62 g	1.44 Kg	1.44 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	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り		* ⑤豚ミンチを炒める						
にんにく			0.60 g	1.42 Kg	1.42 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	1.43 リットル	1.43 リットル	サダユ			* ⑦温度確認						
★麦みそ			2.63 g	5.74 Kg	5.74 Kg	給食会			*						
★甜面醤			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			*						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスチ			*						
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイチ			*						
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン			*						
酒			1.04 g	2.39 リットル	2.39 リットル	サ			*						
トウバンジャン			0.01 g	21.83 g	21.83 g	給食会			*						
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ			*						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*						
水			17.50 g	38.20 リットル	38.20 リットル				*						
かたくり粉			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	デンプン			*						
<b>【ナムル】</b>															
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	13.10 Kg	13.10 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	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会			* ②野菜とかまぼこを切る						
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 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	38.22 Kg	38.22 Kg	青果			* 温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスチ			* ④和える						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ			* ⑤温度確認						
ごま油			0.44 g	4.80 本	4.80 本	一般物資			* ※二次汚染注意						
<b>【豚肉と野菜のスープ】</b>															
★豚モモ(脂身付き)			17.06 g	37.24 Kg	37.24 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
じゃがいも			21.66 g	52.54 Kg	52.54 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	28.64 Kg	28.64 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	33.44 Kg	33.44 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	22.94 Kg	22.94 Kg	青果	3cm位		* ⑤味付けして葱を入れる						
葉ねぎ			4.94 g	11.48 Kg	11.48 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	4.77 袋	4.77 袋	一般物資			*						
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サ			*						
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 リットル	ウスチ			*						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ			*						
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ			*						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*						
水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2													1963	2182.90
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										
<b>【ご飯】</b>																			
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*											
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*											
<b>【牛乳】</b>																			
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録										
<b>【ししゃもフリッター】</b>																			
★子持ちからふとししゃもフリッター		26.00	2.00 個	3926.00 個	3926.00 個	給食会		*	①揚げる										
サラダ油			5.20 g	0.70 缶	0.70 缶	サラダユ		*	②温度確認										
<b>【切り干し大根のごまあえ】</b>																			
切干しだいこん			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会	戻す	*	①ほうれん草、解凍										
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 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	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会		*	③調味料、加熱冷却 温度確認										
にんじん			5.94 g	13.36 Kg	13.36 Kg	青果	せん切り	*	④野菜を切る										
すりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		*	⑤材料、加熱冷却 温度確認										
ねりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会		*	⑥和える 温度確認										
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 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	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケチ		*											
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン		*											
<b>【豆腐と白菜のすまし汁】</b>																			
★白豆腐			25.00 g	54.57 Kg	54.57 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布を水に浸ける										
はくさい			24.68 g	57.32 Kg	57.32 Kg	青果	短冊切り	*	②干し椎茸をもどす										
じゃがいも			19.69 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	短冊切り	*	③野菜を切る										
干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス	*	④だしをとる										
葉ねぎ			5.14 g	11.94 Kg	11.94 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	5.26 リットル	5.26 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	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケチ		*	⑦温度確認										
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*											
塩			0.12 g	0.26 Kg	260.00 g	ソウ		*											
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*											
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資		*											
水			94.07 g	205.35 リットル	205.35 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 4日 水曜日  
0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【小型ミルクパン】</b>															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*							
<b>【みかんジュース】</b>															
温州蜜柑ストレートジュース		200.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本			*							
<b>【キノとレコンのマジェンバ】</b>															
★マカロニ・スパゲッティ			30.63 g	66.86 Kg	66.86 Kg	給食会	茹でる	*							
キャベツ			11.16 g	28.66 Kg	28.66 Kg	青果	色紙切り	*	①野菜を切る						
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会		*	②野菜を炒める						
にんじん			6.37 g	14.34 Kg	14.34 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	9.56 Kg	9.56 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	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	食べ易く	*	温度確認						
えのきたけ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	2cm位	*	⑤③に④の麺を入れる						
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サダユ		*	⑥温度確認						
★マジェンバのたれ			7.29 g	14.34 本	14.34 本			*							
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	汰		*							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ゴショウ		*							
★鶏ミンチ			21.88 g	47.76 Kg	47.76 Kg	肉屋		*	スパゲティとそばろは別配缶にする						
玉葱			18.51 g	42.98 Kg	42.98 Kg	青果	みじん切り	*							
れんこん			10.50 g	28.66 Kg	28.66 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	1.44 Kg	1.60 リットル	サダユ		*	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	9.56 本	9.56 本			*	ぜてから炒める						
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	汰		*	③れんこんを加えてさらに炒める						
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ゴショウ		*	④味付けする						
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サ		*							
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする						
<b>【フルーツヨーグルト】</b>															
みかん缶(果肉のみ)			11.16 g	14.33 缶	14.33 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	23.88 缶	23.88 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	19.10 缶	19.10 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	33.42 Kg	33.42 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	76.40 Kg	76.40 Kg	一般物資		*	せる						
★スキムミルク			1.58 g	9.58 袋	9.58 袋	給食会		*	⑤温度確認						
いちごジャム			8.75 g	19.10 Kg	1910.00 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 5日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、						
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg				* 数量、品温の確認と記録						
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*						
<b>【エビのチリソース】</b>															
★えびフリッター			34.82 g	76.01 Kg	76.01 Kg	給食会	除去食あり		* ①野菜を切る						
サラダ油			3.41 g	8.27 リットル	8.27 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	22.27 Kg	22.27 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	36.39 Kg	36.39 Kg	青果	仔ヨリ切り		* 温度確認						
ピーマン			4.09 g	10.50 Kg	10.50 Kg	青果	1cm角		* ④配缶する						
黄ピーマン			4.15 g	10.06 Kg	10.06 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	4.37 Kg	4.37 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	0.89 Kg	0.89 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	1.33 リットル	1.33 リットル	サダユ			* める						
★エビチリの素			5.35 g	14.24 缶	14.24 缶	給食会			* ⑦味付けし温度確認						
ケチャップ			4.35 g	9.50 Kg	9.50 Kg	給食会			* ⑧④の食缶に⑦を掛ける						
酒			0.95 g	2.18 リットル	2.18 リットル	サ			*						
みりん			0.92 g	1.75 リットル	1.75 リットル	ミリン			*						
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.87 リットル	0.87 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	218.29 g	218.29 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	21.87 リットル	21.87 リットル				*						
<b>【中華サラダ】</b>															
にんじん			5.07 g	11.42 Kg	11.42 Kg	青果	せん切り		* ①調味料、加熱冷却						
きゅうり			17.06 g	38.00 Kg	38.00 Kg	青果	せん切り		* ②野菜を切る						
はるさめ(カット)			5.44 g	11.87 Kg	11.87 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	4.76 Kg	4.76 Kg	給食会			* ④和える						
★りんご酢			1.74 g	3.80 リットル	3.80 リットル	リンゴス			* ⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	1.90 Kg	1.90 Kg	サオン			* ※二次汚染注意						
塩			0.15 g	0.33 Kg	330.00 g	ソ			*						
いりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資			*						
ごま油			0.39 g	0.95 リットル	0.95 リットル	一般物資			*						
<b>【大根スープ】</b>															
★豚モモ(脂身付き)			14.03 g	30.63 Kg	30.63 Kg	肉屋			* ①野菜を切る 白菜、縦切り						
だいこん			18.04 g	43.75 Kg	43.75 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	52.50 Kg	52.50 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	25.80 Kg	25.80 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	26.24 Kg	26.24 Kg	給食会			* 入れる						
★がらスープ(ホーク&キン)			6.01 g	4.37 袋	4.37 袋	一般物資			* ⑤味付けする						
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.37 リットル	4.37 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	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケ			* ⑦温度確認						
酒			0.58 g	1.33 リットル	1.33 リットル	サ			*						
塩			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	ソ			*						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*						
水			94.19 g	205.61 リットル	205.61 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【食パン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
<b>【ドライカレー】</b>																
★豚ミンチ			30.63 g	66.86 Kg	66.86 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		*	ニンジンが「リビ」サイズの大きさ							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 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	1.91 リットル	1.91 リットル	一般物資		*	炒め、塩コショウ酒を振る							
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 Kg	青果	粗みじん	*	③少量の水で煮る							
にんじん			6.37 g	14.34 Kg	14.34 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	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*	⑤グリーンピース、蒸す							
コーンカーネル			6.56 g	14.32 Kg	14.32 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	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*	⑦温度確認							
サラダ油			0.44 g	0.96 Kg	1.07 リットル	サダユ		*								
にんにく			0.40 g	0.94 Kg	0.94 Kg	青果	みじん切り	*								
しょうが			0.18 g	0.50 Kg	0.50 Kg	青果	みじん切り	*								
ウスターソース			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	ソース		*								
★とろけるカレー粉 (甘口)			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*								
水			24.06 g	52.52 リットル	52.52 リットル			*								
<b>【白菜と豚肉のスープ】</b>																
★豚モモ (脂身付き)			13.13 g	28.66 Kg	28.66 Kg	肉屋		*	①野菜を切る 白菜、縦切り							
はくさい			24.68 g	57.32 Kg	57.32 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	47.76 Kg	47.76 Kg	青果		*	③湯を入れる							
にんじん			9.55 g	21.50 Kg	21.50 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	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会		*	⑤白菜を入れる							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 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	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケ		*	⑦温度確認							
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 リットル	サ		*								
★がらスープ (ホーク&キ)			6.56 g	4.77 袋	4.77 袋	一般物資		*								
水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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						
<b>【高菜チャーハン】</b>																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 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	0.50 Kg	0.50 Kg			*		②ベーコンと高菜漬けを炒めて						
水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 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	14.32 Kg	14.32 Kg	肉屋		*		温度確認						
たかな漬			15.31 g	33.42 Kg	33.42 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	0.95 リットル	0.95 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	0.95 リットル	0.95 リットル	一般物資		*		具と混ぜる						
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	コイクチ		*								
酒			0.42 g	0.97 リットル	0.97 リットル	サケ		*								
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	シオ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
錦糸卵			15.31 g	33.42 Kg	33.42 Kg	給食会	除去食あり	*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*		搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
<b>【じゃがいもと玉ねぎのスープ】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			13.13 g	28.66 Kg	28.66 Kg	肉屋		*		①野菜を切る 白菜、縦切り						
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 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	57.32 Kg	57.32 Kg	青果	ほそ切り	*		を振り、炒める						
玉葱			24.68 g	57.32 Kg	57.32 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	23.88 Kg	23.88 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	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会		*		⑤煮えたらジャガイモを入れる						
★がらスープ(ホーク&キン)			6.56 g	4.77 袋	4.77 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	5.26 リットル	5.26 リットル	ウスクチ		*		ほうれん草を入れる						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイクチ		*		⑦温度確認						
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	シオ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 リットル			*								
<b>【ブルーベリーゼリー】</b>																
ブルーベリーゼリー (VC&Fe)		35.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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11日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【小型ミルクパン】</b>																
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【みかんジャム】</b>																
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【焼きピーマン】</b>																
ピーマン			26.25 g	57.30 Kg	57.30 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
★豚モモ(脂身付き)			12.03 g	26.26 Kg	26.26 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	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*	②モツ、ピーマン、蒸す							
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 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	0.96 Kg	0.96 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	21.83 g	21.83 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	34.84 Kg	34.84 Kg	青果	横一スライス	*	る							
にんじん			10.00 g	22.51 Kg	22.51 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	51.36 Kg	51.36 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	33.42 Kg	33.42 Kg	青果		*	⑧温度確認							
きくらげ(ゆで)			10.94 g	23.88 Kg	23.88 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	21.72 Kg	21.72 Kg	給食会		*								
黄ピーマン			3.74 g	9.08 Kg	9.08 Kg	青果	スライス	*								
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		*								
★うすくちしょうゆ			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	ウスケチ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケチ		*								
酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 リットル	サケ		*								
塩			0.20 g	436.58 g	436.58 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
オイスターソース			0.98 g	4.75 缶	4.75 缶	給食会		*								
水			1.97 g	4.30 リットル	4.30 リットル			*								
ごま油			0.44 g	4.80 本	4.80 本	一般物資		*								
<b>【シューマイ】</b>																
★大焼売(肉)		28.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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12日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
<b>【魚のマヨネーズ焼き】</b>																
さわら 50g		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 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	2.39 ㍓	2.39 ㍓	サケ		*	を付ける							
★エッグケア			8.75 g	19.10 Kg	19.10 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	0.48 Kg	2.40 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							
<b>【しらあえ】</b>																
ほうれんそう(冷凍)			14.55 g	33.44 Kg	33.44 Kg	給食会	2cm位	*	②調味料、加熱冷却							
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	ほそ切り	*	(湯煎にかける) 温度確認							
★白豆腐			15.00 g	32.74 Kg	32.74 Kg	豆腐		*	③豆腐、蒸す							
★米みそ(甘みそ)			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会		*	バットに上げて潰し冷却する							
すりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		*	温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	ウスケ		*	④野菜を加熱冷却する 温度確認							
みりん			0.75 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	ミリン		*	⑤和える							
									⑥温度確認							
<b>【豚汁】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			5.03 g	10.98 Kg	10.98 Kg	肉屋		*	①野菜とこんにゃくを切る							
サラダ油			0.59 g	1.43 ㍓	1.43 ㍓	サラダユ		*	白菜、縦切り							
酒			0.62 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	サケ		*	②こんにゃく乾煎り							
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 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	42.98 Kg	42.98 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	9.56 Kg	9.56 Kg	青果		*	炒める							
はくさい			18.51 g	42.98 Kg	42.98 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	9.54 Kg	9.54 Kg	青果	1/3スライス	*	④白菜を入れる							
だいこん			11.81 g	28.64 Kg	28.64 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	19.12 Kg	19.12 Kg	青果	横一スライス	*	⑥温度確認							
板こんにゃく			7.22 g	63.04 袋	63.04 袋	蒟蒻	色紙切り	*								
葉ねぎ			4.11 g	9.54 Kg	9.54 Kg	青果	小口切り	*								
★みそ			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	みそ		*								
水			89.70 g	195.81 ㍓	195.81 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13日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ピザトースト】</b>															
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江			* ①チーズを冷蔵庫から出しておく						
玉葱			15.00 g	34.84 Kg	34.84 Kg	青果	横一スライス		* ②野菜を切る						
ピーマン			5.00 g	12.84 Kg	12.84 Kg	青果	せん切り		* ③具を炒める						
★ロースハム			5.00 g	10.91 Kg	10.91 Kg	肉屋			* ④パンにソースを塗る						
コーンカーネル			2.98 g	6.51 Kg	6.51 Kg	給食会			* ⑤具をのせる						
オリーブ油			0.44 g	0.96 Kg	2.40 本	オリーブユ			* ⑥チーズを掛ける						
ピザソース			16.74 g	12.60 缶	12.60 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	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会			* ⑧温度確認						
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*						
<b>【白菜とレタスのスープ】</b>															
はくさい			20.56 g	47.74 Kg	47.74 Kg	青果	ほそ切り		* ①野菜を切る						
レタス			15.00 g	33.42 Kg	33.42 Kg	青果	ほそ切り		* ②豚肉、玉ねぎを炒める						
玉葱			14.40 g	33.44 Kg	33.44 Kg	青果	横一スライス		* ③湯を入れる						
えのきたけ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 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	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会			* ⑤味付けする						
★豚モモ(脂身付き)			10.94 g	23.88 Kg	23.88 Kg	肉屋			* ⑥ほうれん草を入れる						
チキンコンソメSP			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	一般物資			* ⑦温度確認						
★こいくちしょうゆ			0.25 g	0.47 ㍤	0.47 ㍤	コイケ			*						
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*						
水			91.88 g	200.56 ㍤	200.56 ㍤				*						
<b>【みかん】</b>															
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	青果			* ①流水で3回洗浄する ②袋分けする						
<b>【さつまポテト】</b>															
★さつまポテト		35.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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16日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*		搬入時刻、検収担当者、						
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*		数量、品温の確認と記録						
<b>【焼きのり】</b>																
焼きのり		1.50	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*		数えて袋分けする						
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*								
<b>【肉じゃが】</b>																
★輸入牛モモ(脂身付き)			5.47 g	11.94 Kg	11.94 Kg			*		①野菜を切る						
★豚モモ(脂身付き)			24.06 g	52.52 Kg	52.52 Kg	肉屋		*		②だしをとる						
じゃがいも			47.25 g	114.60 Kg	114.60 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*		③つきこん、乾煎り						
にんじん			15.49 g	34.86 Kg	34.86 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	90.72 Kg	90.72 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	148.07 袋	148.07 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	14.32 Kg	14.32 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	1.44 Kg	1.60 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	5.73 リットル	5.73 リットル	ウスチ		*		⑨温度確認						
★こいくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 リットル	コイチ		*								
みりん			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ミリン		*								
酒			1.45 g	3.33 リットル	3.33 リットル	サケ		*								
三温			0.88 g	1.92 Kg	1.92 Kg	サンオン		*								
花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		*								
水			30.63 g	66.86 リットル	66.86 リットル			*								
<b>【おかかあえ】</b>																
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 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	38.22 Kg	38.22 Kg	青果		*		②かつお節を焼く						
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会		*		③野菜を切る						
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	13.10 Kg	13.10 Kg	給食会		*		④蒲鉾を短冊に切る						
花かつお 100g			0.44 g	0.96 Kg	0.96 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	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスチ		*		⑥和える						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ		*		⑦温度確認						
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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17日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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							
<b>【ご飯】</b>															
★ 水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、							
★ 水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* 数量、品質等の確認と記録							
★ 水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル			*							
<b>【牛乳】</b>															
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録							
<b>【変わり卵焼き】</b>															
★ 凍結全卵			48.13 g	105.06 Kg	105.06 Kg	一般物資	除去食あり	* ①液卵、枝豆、解凍							
★ 鶏ミンチ			3.94 g	8.60 Kg	8.60 Kg	肉屋		* ②卵をほぐし、だしを加える							
★ 玉葱			10.28 g	23.88 Kg	23.88 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	9.56 Kg	9.56 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	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会		* ④枝豆を加える							
★ 枝豆むき身			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		* ⑤大豆の華とだしを加える							
★ 塩			0.13 g	0.28 Kg	280.00 g	汁		* ⑥味付けする							
★ うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケチ		* ⑧焼く							
★ みりん			2.01 g	3.82 リットル	3.82 リットル	ミリン		* ⑨温度確認							
★ 酒			1.66 g	3.81 リットル	3.81 リットル	サケ		* ⑩切り分ける							
★ サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		*							
★ 花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		*							
★ かつおだし			10.94 g	23.88 Kg	23.88 Kg			*							
<b>【きんぴら】</b>															
★ ささがきごぼう			17.50 g	38.20 Kg	38.20 Kg	青果		* ①野菜を切る							
★ じゃがいも			15.75 g	38.20 Kg	38.20 Kg	青果	せん切り	* ②つきこんを乾煎り							
★ にんじん			6.37 g	14.34 Kg	14.34 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	76.40 袋	76.40 袋	蒟蒻		* める							
★ とうがらし			0.01 g	21.83	21.83			* ④じゃがいもを加える							
★ サラダ油			0.66 g	1.44 Kg	1.60 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	1.92 リットル	1.92 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	1.92 リットル	1.92 リットル	ウスケチ		* ⑥温度確認							
★ みりん			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	ミリン		*							
★ 三温			0.11 g	240.12 g	240.12 g	サオン		*							
★ ごま油			0.44 g	4.80 本	4.80 本	一般物資		*							
★ いりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		*							
<b>【豆腐とわかめのみそ汁】</b>															
★ 白豆腐			41.00 g	89.50 Kg	89.50 Kg	豆腐	さいの目	* ①いりごと昆布を浸ける							
★ 玉葱			20.00 g	46.45 Kg	46.45 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	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会		* ③だしをとる							
★ カット油揚			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		* ④だしに材料を入れて加熱							
★ みそ			10.00 g	21.83 Kg	21.83 Kg	みそ		* ⑤味付けする							
★ 出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		* ⑥ほうれん草を入れて仕上げる							
★ いりこ			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ⑦温度確認							
★ 水			91.88 g	200.56 リットル	200.56 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18日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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					
<b>【小型ミルクパン】</b>															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江					*				
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ					* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録				
<b>【かしわうどん】</b>															
★うどん(ゆで)			61.26 g	133.72 Kg	133.72 Kg	給食会					* ①野菜を切る				
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			21.88 g	47.76 Kg	47.76 Kg	肉屋					* 椎茸は、薄くスライス				
ささがきごぼう			6.56 g	14.32 Kg	14.32 Kg	青果	ささがき				* ②ダシをとる				
にんじん			7.85 g	17.66 Kg	17.66 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	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会					* ④味付けする				
干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス				* ⑤麺を蒸す				
葉ねぎ			5.14 g	11.94 Kg	11.94 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	6.21 リットル	6.21 リットル	ウチキ					* ⑦麺と汁の温度確認				
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	コイケ					* ⑧麺を配缶して汁を注ぐ				
みりん			1.51 g	2.87 リットル	2.87 リットル	ミリン					*				
酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 リットル	サケ					*				
塩			0.12 g	261.95 g	261.95 g	ソウ					*				
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資					*				
水			142.20 g	310.41 リットル	310.41 リットル						*				
<b>【野菜サラダ'リンゴ'のドレッシング】</b>															
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 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	28.64 Kg	28.64 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	21.72 Kg	21.72 Kg	給食会					* 温度確認				
ライト油漬チャクR			8.02 g	17.51 Kg	17.51 Kg	給食会					* ③野菜を切る				
★りんご			1.28 g	13.18 個	13.18 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	2.18 リットル	2.18 リットル	リンゴス					* ⑤和える				
塩			0.20 g	436.58 g	436.58 g	ソウ					* ⑥温度確認				
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ					* ※二次汚染注意				
三温			0.11 g	240.12 g	240.12 g	サソウ					*				
白ワイン			0.42 g	0.97 リットル	0.97 リットル	一般物資					*				
オリーブ油			0.44 g	0.96 Kg	2.40 本	オリーブユ					*				

※「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19日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
<b>【鶏肉の西京焼き】</b>															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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	2.37 リットル	2.37 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	8.03 Kg	8.03 Kg	給食会		*	④鶏肉とみその温度確認						
みりん			2.24 g	4.25 リットル	4.25 リットル	ミリン		*	⑤焼けた鶏肉にみそをかける						
酒			3.09 g	7.10 リットル	7.10 リットル	サケ		*							
上白糖			0.21 g	0.46 Kg	0.46 Kg	ジヨウハク		*							
<b>【ごま和え】</b>															
ほうれんそう(冷凍)			12.35 g	28.38 Kg	28.38 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	56.76 Kg	56.76 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る						
もやし			16.81 g	37.83 Kg	37.83 Kg	青果		*	③野菜、加熱冷却 温度確認						
すりごま			1.08 g	2.36 Kg	2.36 Kg	一般物資		*	④和える						
ねりごま			1.08 g	2.36 本	2.36 本	給食会		*	⑤温度確認						
★うすくちしょうゆ			1.00 g	1.90 リットル	1.90 リットル	ウスケ		*	※二次汚染注意						
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン		*							
<b>【みぞれ汁】</b>															
★白豆腐			19.00 g	41.48 Kg	41.48 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布を浸ける						
はくさい			20.10 g	46.67 Kg	46.67 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	21.83 Kg	21.83 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	25.45 Kg	25.45 Kg	青果	2cm位	*	④さといも、塩もみ						
さといも			19.83 g	50.93 Kg	50.93 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	⑤だしをとる						
だいこん			29.74 g	72.12 Kg	72.12 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	3.41 Kg	3.41 Kg	青果	小口切り	*	⑦味付けする						
★うすくちしょうゆ			2.24 g	4.25 リットル	4.25 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	1.27 リットル	1.27 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	0.22 Kg	220.00 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	4.23 Kg	4.23 Kg	一般物資		*	⑪葱を入れる						
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*	⑫温度確認						
かたくり粉			0.97 g	2.12 Kg	2.12 Kg	テンポン		*	⑬※だしはゆっくり加熱する						
水			90.00 g	196.46 リットル	196.46 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20日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90		
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							
<b>【ミルクパン】</b>																	
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録								
<b>【牛乳】</b>																	
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*								
<b>【サラダでげんきサラダ】</b>																	
キャベツ			13.94 g	35.80 Kg	35.80 Kg	青果	色紙切り		* ①野菜を切る								
きゅうり			9.65 g	21.50 Kg	21.50 Kg	青果	輪切りスライス		* ②茎わかめを戻す								
トマト			9.54 g	21.48 Kg	21.48 Kg	青果	1cm角		* ③調味料、加熱冷却								
にんじん			5.04 g	11.35 Kg	11.35 Kg	青果	色紙切り		* 砂糖は入れない								
コーンカーネル			2.73 g	5.96 Kg	5.96 Kg	給食会			* ④材料、加熱冷却								
★ロースハム			5.47 g	11.94 Kg	11.94 Kg	肉屋			* ⑤トマト、レモン、消毒								
茎わかめ(乾)			0.55 g	6.00 袋	6.00 袋	給食会	戻す		* ⑥レモン果汁を搾る								
花かつお 100g			0.27 g	0.59 Kg	0.59 Kg	給食会	焼く		* ⑦トマトをカット								
レモン			1.59 g	35.80 個	35.80 個	青果	消毒		* 砂糖を振っておく								
★りんご酢			0.55 g	1.20 リットル	1.20 リットル	リンゴス			* ⑧和える								
塩			0.13 g	283.78 g	283.78 g	ソ			⑨温度確認								
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ			*								
きび砂糖			0.26 g	0.57 Kg	0.76 袋	給食会			*								
オリーブ油			0.44 g	0.96 Kg	2.40 本	オリーブユ			*								
<b>【チキンのポトフ】</b>																	
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			40.73 g	88.91 Kg	88.91 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	4.21 Kg	4.43 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	71.14 Kg	71.14 Kg	青果	厚く仔ヨウ		* ⑥味付けする								
玉葱			30.63 g	71.14 Kg	71.14 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	31.13 Kg	31.13 Kg	青果	仔ヨウ切り		*								
れんこん			14.66 g	40.01 Kg	40.01 Kg	青果	仔ヨウ切り		*								
いんげん(すじなし)			6.11 g	13.34 Kg	13.34 Kg	給食会	2cm位		*								
チキンコンソメSP			1.02 g	2.23 Kg	4.46 袋	一般物資			*								
塩			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	ソ			*								
こしょう			0.03 g	0.07 Kg	70.00 g	コショウ			*								
★こいくちしょうゆ			1.18 g	2.58 Kg	2.24 リットル	コイケ			*								
水			30.55 g	66.69 Kg	66.69 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23日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2												1963	2182.90	
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										
<b>【ご飯】</b>																			
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2338.82 食	2338.82 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、										
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg				* 数量、品質等の確認と記録										
<b>【牛乳】</b>																			
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録										
<b>【スコッチエッグ】</b>																			
★うずら卵缶			9.44 g	13.13 缶	13.13 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	23.88 Kg	23.88 Kg	肉屋			* ②玉ねぎ、みじん切り										
★豚ミンチ			13.13 g	28.66 Kg	28.66 Kg	肉屋			* ③ミンチに玉ねぎ、卵、パン粉、調味										
玉葱			15.22 g	35.34 Kg	35.34 Kg	青果	みじん切り		* 料を入れて練る										
★パン粉			2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	218.29 g	218.29 g	ソ			* で衣を付ける										
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ			* ⑥油で揚げる										
★天ぷら粉			3.01 g	6.57 Kg	6.57 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	14.32 Kg	14.32 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	13.75 Kg	15.28 リットル	サラダユ			* で、衣はムラ無く付ける										
<b>【一食ソース】</b>																			
中濃ソース		8.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	一般物資			* 数えて袋分けする										
<b>【茹で野菜】</b>																			
じゃがいも			23.63 g	57.32 Kg	57.32 Kg	青果	さいの目		* ①野菜を切る										
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	19.10 Kg	19.10 Kg	給食会			* ②塩こしょうをふる										
ブロッコリー(冷凍)			8.75 g	19.10 Kg	19.10 Kg	給食会			* ③蒸す										
にんじん			4.24 g	9.54 Kg	9.54 Kg	青果	さいの目		* ④温度確認										
塩			0.20 g	0.44 Kg	440.00 g	ソ			* ※ブロッコリーの一方は、芯のダイ										
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ			* スカット										
<b>【ワンタンスープ】</b>																			
ワンタン			6.56 g	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会			* ①野菜を切る										
★豚モモ(脂身付き)			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	肉屋			* ②湯に酒塩コショウをする										
はくさい			22.62 g	52.52 Kg	52.52 Kg	青果	ほそ切り		* ③豚肉を入れる										
チンゲンツアイ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	ほそ切り		* ③ワンタンを入れる										
もやし			21.22 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果			* ④白菜を入れる										
★うすくちしょうゆ			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	ウスカ			* ⑤味付けする										
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイカ			* ⑥チンゲン菜を入れる										
酒			0.66 g	1.44 Kg	1.52 リットル	サ			* ⑦温度確認										
塩			0.07 g	152.80 g	152.80 g	ソ			*										
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*										
★がらスープ(ホーク&チキ)			6.56 g	4.77 袋	4.77 袋	一般物資			*										
水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 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24日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>															
★ 水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		*							
★ 水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			*							
<b>【牛乳】</b>															
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録						
<b>【さばの竜田揚げ】</b>															
★ まさば		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切	魚屋		*	①しょうがをすり下ろす						
★ うすくちしょうゆ			1.73 g	3.78 Kg	3.29 ㍤	ウスチ		*	②鶏肉に下味をつける						
★ こいくちしょうゆ			0.58 g	1.27 Kg	1.10 ㍤	コイチ		*	③片栗粉を混ぜこむ						
★ 酒			2.13 g	4.65 Kg	4.89 ㍤	サケ		*	④油で揚げる						
★ しょうが			0.45 g	1.22 Kg	1.22 Kg	青果		*	⑤温度確認						
★ かたくり粉			5.00 g	10.91 Kg	10.91 Kg	テンポン		*							
★ 白絞油			6.00 g	0.79 缶	0.79 缶	給食会		*							
<b>【キャベツと茎わかめのサラダ】</b>															
★ キャベツ			20.80 g	53.42 Kg	53.42 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	22.24 Kg	22.24 Kg	青果	ほそ切り	*	②野菜を切る						
★ きゅうり			9.99 g	22.24 Kg	22.24 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	4.47 袋	4.47 袋	給食会		*	④和える						
★ りんご酢			1.63 g	3.56 Kg	3.56 ㍤	リンゴス		*	⑤温度確認						
★ うすくちしょうゆ			0.71 g	1.35 ㍤	1.35 ㍤	ウスチ		*							
★ 三温			0.82 g	1.79 Kg	1.79 Kg	サンオン		*							
★ 塩			0.15 g	0.33 Kg	330.00 g	ソ		*							
★ いりごま			1.02 g	2.23 Kg	2.23 Kg	一般物資		*							
★ ごま油			0.37 g	0.81 Kg	4.05 本	一般物資		*							
<b>【揚げ豆腐とさつまいものみそ汁】</b>															
★ 揚げ豆腐			14.27 g	31.15 Kg	31.15 Kg	豆腐		*	①いりごと昆布をつける						
★ さつまいも			25.69 g	62.30 Kg	62.30 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	②野菜を切る						
★ にんじん			11.87 g	26.72 Kg	26.72 Kg	青果	仔ヨウスライス	*	③ほうれん草、解凍						
★ 玉葱			11.50 g	26.70 Kg	26.70 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	22.24 Kg	22.24 Kg	給食会		*	⑤玉ねぎ、にんじん						
★ みそ			10.19 g	22.24 Kg	22.24 Kg	みそ		*	揚げ豆腐、さつまいもを入れる						
★ いりこ			2.04 g	4.45 Kg	4.45 Kg	給食会		*	⑥味付けする						
★ 出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*	⑦ほうれん草を入れる						
★ 水			99.90 g	218.07 ㍤	218.07 ㍤			*	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25日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【コッペパン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【イチゴジャム】</b>																
いちごジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【肉じゃがオープンコロッケ】</b>																
じゃがいも			42.16 g	102.25 Kg	102.25 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	①野菜を切る							
★牛ミンチ			5.00 g	10.91 Kg	10.91 Kg	肉屋		*	②じゃがいも、茹でてつぶす							
★豚ミンチ			5.00 g	10.91 Kg	10.91 Kg	肉屋		*	温度確認							
にんじん			5.00 g	11.24 Kg	11.24 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	23.23 Kg	23.23 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	121.27 袋	121.27 袋	蒟蒻	1cm位	*	⑤④をアルミカップに入れる							
サラダ油			0.37 g	0.90 リットル	0.90 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	2.24 リットル	2.24 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	1.78 リットル	1.78 リットル	ウスケ		*	⑧オープンで焼く							
みりん			1.41 g	2.68 リットル	2.68 リットル	ミリン		*	⑨温度確認							
酒			0.39 g	0.90 リットル	0.90 リットル	サケ		*								
塩			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ソウ		*								
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*								
★パン粉			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*								
サラダ油			1.84 g	4.46 リットル	4.46 リットル	サラダユ		*								
アルミカップ（丸）		1.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	九州パ		*								
<b>【豚肉ともやしのスープ】</b>																
★豚モモ（脂身付き）			20.37 g	44.47 Kg	44.47 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
ほうれんそう（冷凍）			9.67 g	22.22 Kg	22.22 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	44.47 Kg	44.47 Kg	青果		*	③湯を入れ、野菜を入れる							
にんじん			9.88 g	22.24 Kg	22.24 Kg	青果	せん切り	*	④味付けする							
えのきたけ			10.39 g	26.68 Kg	26.68 Kg	青果	3cm位	*	⑤温度確認							
がらスープ（チキ）			6.11 g	4.45 袋	4.45 袋	給食会		*								
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケ		*								
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*								
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
水			99.80 g	217.85 リットル	217.85 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26日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*								
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録							
<b>【茹で豚と野菜のサラダ】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			10.02 g	21.87 Kg	21.87 Kg	肉屋		*	①豚肉に酒塩コショウを揉み込む							
酒			0.57 g	1.31 リットル	1.31 リットル	サ		*	②野菜を切る							
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 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	30.63 Kg	30.63 Kg	青果	せん切り	*	⑤和える							
もやし			15.55 g	34.99 Kg	34.99 Kg	青果		*	⑥温度確認							
キャベツ			13.63 g	35.01 Kg	35.01 Kg	青果	短冊切り	*								
すりごま			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	一般物資		*								
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		*								
★クリーミー胡麻ドレッシング			4.01 g	8.75 Kg	8.75 本	給食会		*								
<b>【五目豆】</b>																
★大豆(冷凍)			10.02 g	21.87 Kg	21.87 Kg	給食会		*	①野菜を切る							
板こんにゃく			7.94 g	69.33 袋	69.33 袋	蒟蒻	さいの目	*	②昆布を浸ける							
スライス天ぷら			6.01 g	13.12 Kg	13.12 Kg	給食会	さいの目	*	③だしをとる							
ごぼう			10.82 g	26.24 Kg	26.24 Kg	青果	さいの目	*	④こんにゃく、からいり							
にんじん			5.83 g	13.12 Kg	13.12 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	8.75 Kg	8.75 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	0.44 リットル	0.44 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	1.31 リットル	1.31 リットル	ウスケ		*	⑧インゲンを蒸してから加える							
★こいくちしょうゆ			0.46 g	0.87 リットル	0.87 リットル	コイケ		*	⑨温度確認							
みりん			1.84 g	3.49 リットル	3.49 リットル	ミリン		*								
りしりこんぶ(素干し)			0.41 g	0.89 Kg	0.89 Kg	給食会		*								
花かつお 100g			0.20 g	0.44 Kg	0.44 Kg	給食会		*								
水			16.03 g	34.99 リットル	34.99 リットル			*								
<b>【けんちん汁】</b>																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			10.02 g	21.87 Kg	21.87 Kg	肉屋		*	①昆布を浸ける							
★白豆腐			20.04 g	43.75 Kg	43.75 Kg	豆腐		*	②野菜を切る							
だいこん			12.63 g	30.63 Kg	30.63 Kg	青果	仔ヨリ切り	*	③だしをとる							
にんじん			9.72 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	仔ヨリ切り	*	④コンニャク、乾煎り							
ささがきごぼう			10.02 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	ささがき	*	肉、豆腐、人参、ごぼう、大根、							
葉ねぎ			4.90 g	11.37 Kg	11.37 Kg	青果	小口切り	*	を炒める 豆腐は崩す							
さといも			15.33 g	39.38 Kg	39.38 Kg	青果	1/2	*	⑤だしを入れる							
板こんにゃく			8.82 g	77.01 袋	77.01 袋	蒟蒻	色紙切り	*	⑥椎茸と里芋を入れる							
干し椎茸			0.80 g	2.18 Kg	2.18 Kg	給食会	横一スライス	*	⑦味付けする							
ごま油			0.61 g	1.33 Kg	6.65 本	一般物資		*	⑧葱を入れる							
酒			0.58 g	1.33 リットル	1.33 リットル	サ		*	⑨温度確認							
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.37 リットル	4.37 リットル	ウスケ		*								
★こいくちしょうゆ			0.61 g	1.33 Kg	1.16 リットル	コイケ		*								
塩			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	汰		*								
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*								
水			90.18 g	196.85 リットル	196.85 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B献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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							
<b>【コッペパン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【さがみかんジャム】</b>																
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*	袋分けする							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
<b>【豚と炒り卵の野菜炒め】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			37.19 g	81.18 Kg	81.18 Kg	肉屋		*	①野菜を切る							
錦糸卵			15.31 g	33.42 Kg	33.42 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	57.30 Kg	57.30 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	38.22 Kg	38.22 Kg	青果		*	③もやしを蒸す 温度確認							
エリンギ			10.06 g	23.86 Kg	23.86 Kg	青果	短冊切り	*	④卵を蒸す 温度確認							
ピーマン			5.02 g	12.90 Kg	12.90 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	0.48 Kg	0.48 Kg	青果	みじん切り	*	キャベツを加える							
オリーブ油			0.44 g	0.96 Kg	2.40 本	オリーブユ		*	ピーマンともやしを加える							
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*	⑥残りの塩コショウ、醤油を加える							
塩			0.22 g	480.24 g	480.24 g	ソウ		*	とろみをつける							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*	⑦温度確認							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	0.96 Kg	0.96 Kg	テンポン		*	⑨卵を加える							
									⑩温度確認							
<b>【コンソメスープ】</b>																
だいこん			19.69 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	せん切り	*	①材料を切る							
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 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	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	せん切り	*	③煮えたら味付けする							
にんじん			10.61 g	23.88 Kg	23.88 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	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会		*	⑤温度確認							
チキンコンソメSP			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	一般物資		*								
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイケ		*								
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
水			91.88 g	200.56 リットル	200.56 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30日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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						
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*							
<b>【焼きのり】</b>															
焼きのり		1.50	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする						
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録						
<b>【おでん風煮】</b>															
★うずら卵缶			17.08 g	23.75 缶	23.75 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	356.16 本	356.16 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	213.75 枚	213.75 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	104.52 Kg	104.52 Kg	豆腐	さいの目大	*	下蒸し						
板こんにゃく			19.15 g	41.80 Kg	167.20 袋	蒟蒻		*	③だしをとる						
だいこん			47.01 g	114.01 Kg	114.01 Kg	青果	厚く仔ヨウ	*	④煮汁を作る						
にんじん			6.33 g	14.25 Kg	14.25 Kg	青果	仔ヨウ切り	*	⑤②と昆布を入れて炊く						
こんぶ			0.44 g	0.96 Kg	0.96 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	14.25 Kg	14.25 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	5.69 リットル	5.69 リットル	ウスチ		*	⑧温度確認						
★こいくちしょうゆ			1.76 g	3.34 リットル	3.34 リットル	コイチ		*							
みりん			2.25 g	4.27 リットル	4.27 リットル	ミリン		*							
酒			1.45 g	3.33 リットル	3.33 リットル	サケ		*							
混合削り節(給食用バラ)			2.18 g	4.76 Kg	4.76 Kg	一般物資		*							
水			39.17 g	85.50 リットル	85.50 リットル			*							
<b>【ブロッコリーと白菜のサラダ*】</b>															
ブロッコリー(冷凍)			13.06 g	28.51 Kg	28.51 Kg	給食会		*	①調味料、加熱冷却 温度確認						
はくさい			24.55 g	57.02 Kg	57.02 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	38.00 Kg	38.00 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	2.86 リットル	2.86 リットル	リンゴス		*	④和える						
上白糖			0.66 g	1.44 Kg	1.44 Kg	ショウハク		*	⑤温度確認						
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソウ		*	※使い捨て手袋、専用白衣使用						
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*	※二次汚染注意						
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイチ		*							
ごま油			0.44 g	4.80 本	4.80 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10月31日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【カレーライス】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2338.82 食	2338.82 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、							
おおむぎ(押麦)			7.50 g	16.37 Kg	16.37 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg				*							
★豚モモ(脂身付き)										16.41 g	35.82 Kg	35.82 Kg	肉屋			* ①野菜を切る
酒			0.62 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	サケ			* ※りんごは皮ごとフードにかける							
じゃがいも			19.69 g	47.76 Kg	47.76 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	31.04 Kg	31.04 Kg	青果	仔ヨ切リ		* ②釜に油、ニンニク、生姜を入れて火を							
玉葱			28.79 g	66.86 Kg	66.86 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	23.88 Kg	23.88 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	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			* ④タマシ、ニンジン、シメジを入れて炒める							
サラダ油			0.66 g	1.44 Kg	1.60 ㍓	サラダユ			* カレー粉、塩、コショウを振る							
にんにく			0.60 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り		* ⑤湯を入れる							
しょうが			0.35 g	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り		* ⑥ブラウンルーを作る							
★りんご			1.39 g	14.32 個	14.32 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらジヤク仕入れる							
★バナナ			0.66 g	2.40 Kg	2.40 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	4.75 袋	4.75 袋	給食会			* ⑨ジヤク仕が煮えたらルーと⑥と調味							
ディナーカレー			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			* 料を入れ、煮込む							
アレルギーフリーカレー用			8.75 g	19.10 Kg	19.10 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	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			*							
★有塩バター			1.97 g	9.56 個	9.56 個	給食会			*							
カレー粉			0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	給食会			*							
ケチャップ			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			*							
ウスターソース			2.52 g	4.78 ㍓	4.78 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	4.77 ㍓	4.77 ㍓	グリコ			*							
★スキムミルク			0.79 g	4.79 袋	4.79 袋	給食会			*							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソウ			*							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*							
水			76.57 g	167.14 ㍓	167.14 ㍓				*							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳			206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*							
<b>【海藻サラダ】</b>																
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	色紙切り		* ①野菜を切る							
きゅうり			10.72 g	23.88 Kg	23.88 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	14.41 袋	14.41 袋	給食会			* 温度確認							
★揚げ豆腐			15.31 g	33.42 Kg	33.42 Kg	豆腐			* ③和える							
しらすぼし			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資	焼く		* ④温度確認							
★青じそドレッシング(減塩)			2.19 g	4.78 ㍓	4.78 ㍓	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 1日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ミルクパン】</b>															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*							
<b>【牛乳】</b>									搬入時刻、検収担当者、						
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	数量、品温の確認と記録						
<b>【春巻き】</b>															
★春巻 F e (米粉入り)		35.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*	①油で揚げる						
サラダ油			3.50 g	7.64 Kg	8.49 ㍓	サラダユ		*	②温度確認						
<b>【肉団子スープ】</b>															
★鶏ミンチ			14.22 g	31.04 Kg	31.04 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
★豚ミンチ			12.03 g	26.26 Kg	26.26 Kg	肉屋		*	②肉団子のタネを作る						
玉葱			5.76 g	13.38 Kg	13.38 Kg	青果	みじん切り	*	③湯を沸かす						
しょうが			0.26 g	0.72 Kg	0.72 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	1.31 Kg	1.31 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	38.22 Kg	38.22 Kg	青果	短冊切り	*	⑥味付けする						
えのきたけ			10.23 g	26.28 Kg	26.28 Kg	青果	3cm位	*	⑦ホウレン草を入れる						
にんじん			7.85 g	17.66 Kg	17.66 Kg	青果	せん切り	*	⑧温度確認						
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会		*							
がらスープ(チキ)			6.56 g	14.32 Kg	4.77 袋	給食会		*							
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 ㍓	5.26 ㍓	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	コイケ		*							
酒			1.04 g	2.39 ㍓	2.39 ㍓	サ		*							
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	ソ		*							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*							
水			96.26 g	210.13 ㍓	210.13 ㍓			*							
<b>【みかん】</b>															
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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 2日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等		
	1166	613	180	2	2													1963	2182.90	
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												
<b>【きのこチャーハン】</b>																				
★ 水稲穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江			* ①野菜を切る											
水稲穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg				* 人参、5ミリの色紙切り											
錦糸卵			13.13 g	28.66 Kg	28.66 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	16.72 Kg	16.72 Kg	肉屋			* ②インゲン、下茹で											
玉葱			13.16 g	30.56 Kg	30.56 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	13.36 Kg	13.36 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	13.38 Kg	13.38 Kg	青果	2cm位		* 仕上げにゴマ油を加える											
エリンギ			5.64 g	13.38 Kg	13.38 Kg	青果	さいの目		* 温度確認											
いんげん(すじなし)			4.38 g	9.56 Kg	9.56 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	1.44 Kg	1440.00 g	ソ			* ⑤温度確認											
★ こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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	2.86 リットル	2.86 リットル	サラダユ			* ⑥ご飯と具を混ぜる											
ごま油			0.44 g	0.96 Kg	4.80 本	一般物資			*											
<b>【牛乳】</b>																				
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*											
<b>【アーモンド和え】</b>																				
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	色紙切り		* ①調味料、加熱冷却											
きゅうり			12.86 g	28.64 Kg	28.64 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	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会			* ③野菜、加熱冷却											
アーモンド(乾)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			* ④和える											
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン			* ⑤温度確認											
★ うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスチ			* ※二次汚染注意											
★ こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ			* ※使い捨て手袋、専用白衣着用											
<b>【豆腐の五目スープ】</b>																				
★ 白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 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	57.30 Kg	57.30 Kg	肉屋			* ②肉を炒め、酒と塩を振る											
だいこん			15.75 g	38.20 Kg	38.20 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	38.22 Kg	38.22 Kg	青果			* ④味付けする											
こねぎ			0.98 g	2.38 Kg	2.38 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	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスチ			* ⑥温度確認											
★ こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ			*											
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サ			*											
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	ソ			*											
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*											
★ がらスープ(ホーク&チキ)			6.56 g	4.77 袋	4.77 袋	一般物資			*											
かたくり粉			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	テンポン			*											
水			91.88 g	200.56 リットル	200.56 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11月 6日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2													1963	2182.90
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										
<b>【ご飯】</b>																			
★水稲穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*											
★水稲穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			*											
<b>【牛乳】</b>																			
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録										
<b>【八宝菜】</b>																			
★豚モモ(脂身付き)			13.13 g	28.66 Kg	28.66 Kg	肉屋		*	①干し椎茸を戻す										
★鹿の子いか			10.94 g	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会		*	②材料を切る										
★ほそ切り蒲鉾			6.00 g	13.10 Kg	13.10 Kg	給食会		*	ネギは白い所をみじん切り										
★うずら卵缶			10.30 g	14.32 缶	14.32 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	26.26 Kg	26.26 Kg	青果	短冊切り	*	豚肉を加えて炒める										
★はくさい			26.73 g	62.08 Kg	62.08 Kg	青果	短冊切り	*	④玉ねぎ、にんじんを炒める										
★玉葱			15.01 g	34.86 Kg	34.86 Kg	青果	横一串切り	*	⑤筍、椎茸を炒める										
★たけのこ缶			11.81 g	14.32 缶	14.32 缶	給食会	短冊切り	*	⑥湯を入れる										
★葉ねぎ			10.28 g	23.88 Kg	23.88 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	2.40 Kg	2.40 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	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り	*	⑨白菜を入れる										
★白ねぎ			0.41 g	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り	*	⑩味付けする										
★サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 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	2.87 リットル	2.87 リットル	サケ		*	⑫温度確認										
★うすくちしょうゆ			1.76 g	3.34 リットル	3.34 リットル	ウスケ		*											
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケ		*											
★鶏豚湯			0.98 g	4.75 缶	4.75 缶	給食会		*											
★塩			0.07 g	152.80 g	152.80 g	ソ		*											
★こしょう			0.03 g	65.49 g	65.49 g	コショウ		*											
★水			50.32 g	109.84 リットル	109.84 リットル			*											
★かたくり粉			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	テンポン		*											
<b>【レンコンと柿のサラダ】</b>																			
★れんこん			15.05 g	41.06 Kg	41.06 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	36.28 Kg	36.28 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	22.46 Kg	22.46 Kg	青果	短冊切り	*	③野菜を切る										
★かき(甘がき)			9.95 g	23.86 Kg	23.86 Kg		短冊切り	*	④野菜、加熱冷却 温度確認										
★エッグケア			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*	⑤柿を切る										
★りんご酢			0.44 g	0.96 Kg	0.96 リットル	リンゴス		*	⑥和えて、温度確認										
★塩			0.09 g	0.20 Kg	200.00 g	ソ		*											
★こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*											
★スキムミルク			0.79 g	4.79 袋	4.79 袋	給食会		*											
<b>【パリッシュ】</b>																			
★パリッシュ		5.00	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 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11月 7日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【小城市産夢しずくの麦ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)			70.00 g	1910.04 食	1910.04 食	堀江		*							
おおむぎ(押麦)			7.00 g	15.28 Kg	15.28 Kg	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.21 g	1910.04 食	1910.04 食			*							
<b>【佐賀のり】</b>															
焼きのり		1.50	1.00 袋	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*	数えて袋分けする						
<b>【牛乳(さが生まれ)】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録						
<b>【お魚のすりごまパン粉焼き】</b>															
さわら 50g		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切	魚屋		*	①にんにくをフードにかける						
酒			1.04 g	2.39 ㍗	2.39 ㍗	サ		*	②魚に塩コショウにんにくで下味を付ける						
塩			0.15 g	0.33 Kg	330.00 g	ソ		*	③パン粉を炒る						
こしょう			0.01 g	0.02 Kg	20.00 g	ゴショウ		*	④魚にオリーブ油をからめる						
にんにく			0.15 g	0.35 Kg	0.35 Kg	青果	みじん切り	*	⑤天板に並べる						
オリーブ油			0.88 g	1.92 Kg	4.80 本	オリーブユ		*	⑥パン粉、すりごま、粉チーズ、パセリ、サラダ油を混ぜる						
★粉チーズ			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	給食会		*	⑦魚に⑥をかける						
★パン粉			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		*	⑧焼く						
いりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		*	⑨温度確認						
パセリ(乾)			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	パセリ		*							
サラダ油			2.00 g	4.37 Kg	4.86 ㍗	サラダユ		*							
<b>【地元野菜と豚肉の炒めもの】</b>															
★豚モモ(脂身付き)			8.09 g	17.66 Kg	17.66 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
キャベツ			15.43 g	39.62 Kg	39.62 Kg	青果	ほそ切り	*	②もやし、下蒸し						
もやし			9.76 g	21.96 Kg	21.96 Kg	青果		*	③豚肉を炒める						
こまつな			10.23 g	26.28 Kg	26.28 Kg	青果	3cm位	*	④にんじんを炒める						
チンゲンツァイ			8.00 g	20.54 Kg	20.54 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	30.56 Kg	30.56 Kg	青果	3cm位	*	⑥味つけする						
にんじん			5.09 g	11.46 Kg	11.46 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	1.42 ㍗	1.42 ㍗	サ		*	⑧温度確認						
塩			0.16 g	0.35 Kg	350.00 g	ソ		*							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ゴショウ		*							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 ㍗	0.95 ㍗	コイチ		*							
サラダ油			0.59 g	1.43 ㍗	1.43 ㍗	サラダユ		*							
かたくり粉			0.66 g	1.44 Kg	1.44 Kg	テンポン		*							
<b>【手作り味噌のおみそ汁】</b>															
★揚げ豆腐			18.16 g	39.64 Kg	39.64 Kg	豆腐	さいの目	*	①昆布といりこを浸ける						
なす			16.15 g	39.16 Kg	39.16 Kg	青果	短冊切り	*	②野菜を切る						
玉葱			10.69 g	24.82 Kg	24.82 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	26.26 Kg	26.26 Kg	青果	短冊切り	*	③ダシをとる						
だいこん			9.06 g	21.98 Kg	21.98 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	52.54 Kg	52.54 Kg	青果	仔ヨウスライス	*	⑤味つけする						
葉ねぎ			4.94 g	11.48 Kg	11.48 Kg	青果	小口切り	*	⑥ねぎを加える						
★みそ			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	みそ		*	⑦温度確認						
いりこ			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		*							
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*							
酒			0.62 g	1.42 ㍗	1.42 ㍗	サ		*							
水			96.26 g	210.13 ㍗	210.13 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 8日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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								
<b>【コッペパン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【さがみかんジャム】</b>																
★さがみかんジャム		15.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		* 袋分けする								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【ポーケビーンズ】</b>																
★大豆(冷凍)			8.75 g	19.10 Kg	19.10 Kg	給食会		* ①野菜を切る								
★豚モモ(脂身付き)			21.88 g	47.76 Kg	47.76 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	40.60 Kg	40.60 Kg	青果	仔ヨ切り	* 香りが出たら肉、トマトを炒める								
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 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	21.96 Kg	21.96 Kg	青果	仔ヨ切り	* 湯を入れて煮る								
エリンギ			8.05 g	19.10 Kg	19.10 Kg	青果	仔ヨ切り	* ③じゃがいもを入れる								
グリーンピース(冷凍)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	14.34 Kg	14.34 Kg	青果	さいの目	* ⑤味付けする								
にんにく			0.60 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り	* ⑥煮込む								
セロリー			0.43 g	1.44 Kg	1.44 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	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		* ⑧温度確認								
赤ワイン			1.04 g	2.39 リットル	2.39 リットル	一般物資		*								
トマトピューレ			13.13 g	9.55 缶	9.55 缶	給食会		*								
★デミグラスソース			6.56 g	4.77 袋	4.77 袋	給食会		*								
★低脂肪乳			4.51 g	9.84 Kg	9.84 Kg			*								
塩			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
★ハヤシルウ			6.56 g	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*								
デhydrate-フチー			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		*								
★薄力粉			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		*								
★有塩バター			1.97 g	9.56 個	9.56 個	給食会		*								
水			65.63 g	143.26 リットル	143.26 リットル			*								
<b>【キャベツとささみのサラダ】</b>																
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 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	23.88 Kg	23.88 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	21.72 Kg	21.72 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	19.10 Kg	19.10 Kg	肉屋		* 温度確認								
酒			0.42 g	0.97 リットル	0.97 リットル	サ		* ④和える								
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソ		* 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・レツシカ°(香味和風)			4.38 g	9.56 本	9.56 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 9日 木曜日  
0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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							
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)		80.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、							
水稻穀粒(強化米)			0.24 g	0.52 Kg	0.52 Kg			* 数量、品質等の確認と記録							
水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル			*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
<b>【鶏肉のきのこあんかけ】</b>															
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	肉屋		* ①鶏肉に下味を付ける							
酒			1.04 g	2.39 リットル	2.39 リットル	サケ		* ②ホテルパンに並べる							
塩			0.11 g	240.12 g	240.12 g	ソウ		* ③焼く							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		* ④温度確認							
玉葱			5.14 g	11.94 Kg	11.94 Kg	青果	スライス	* ①野菜を切る							
しめじ			5.02 g	12.90 Kg	12.90 Kg	青果	小房	* ②だしをとる							
エリンギ			5.03 g	11.94 Kg	11.94 Kg	青果	短冊切り	* ③野菜を入れる							
にんじん			3.18 g	7.16 Kg	7.16 Kg	青果	せん切り	* ④味付けする							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスカケ		* ⑤とろみをつける							
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイカケ		* ⑥温度確認							
みりん			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	ミリン		*							
花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		*							
水			13.13 g	28.66 リットル	28.66 リットル			*							
かたくり粉			0.66 g	1.44 Kg	1.44 Kg	デンプン		*							
<b>【おおかあえ】</b>															
ブロッコリー(冷凍)			13.13 g	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会	ほそ切り	①調味料、加熱冷却 * ②レモンを消毒する							
キャベツ			14.88 g	38.22 Kg	38.22 Kg	青果	色紙切り	* 果汁を絞る 冷蔵する							
きゅうり			10.72 g	23.88 Kg	23.88 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 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ④野菜を切る							
ライト油漬チャックR			7.00 g	15.28 Kg	15.28 Kg	給食会		* ⑤野菜、加熱冷却 温度確認							
レモン			1.27 g	28.60 個	28.60 個	青果	果汁搾る	* ⑥和える							
花かつお 100g			0.44 g	0.96 Kg	0.96 Kg	給食会		* ⑦温度確認							
★うすくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ウスカケ		* ※二次汚染注意							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイカケ		*							
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン		*							
<b>【トマトと卵のスープ】</b>															
★凍結全卵			17.50 g	38.20 Kg	38.20 Kg	給食会		* ①卵は前日に冷蔵庫に移す							
レタス			17.15 g	38.20 Kg	38.20 Kg	青果	短冊切り	* ②液卵を開封する							
トマト			16.98 g	38.22 Kg	38.22 Kg	青果	1cm角	* ③野菜を切る							
玉葱			10.28 g	23.88 Kg	23.88 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 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスカケ		* 玉ねぎを入れる							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイカケ		* ⑤玉ねぎが煮えたら味付けする							
白ワイン			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	一般物資		* ⑥とろみを付ける							
塩			0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソウ		* ⑦卵を流し入れる							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 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 g	4.77 袋	4.77 袋	給食会		* ⑨温度確認							
かたくり粉			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	デンプン		*							
水			109.39 g	238.79 リットル	238.79 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10日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ミルクパン】</b>															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
<b>【白菜とベーコンのチャウダー】</b>															
★ベーコン			6.56 g	14.32 Kg	14.32 Kg	肉屋		*	①野菜を切る						
はくさい			24.68 g	57.32 Kg	57.32 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	71.62 Kg	71.62 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	23.88 Kg	23.88 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	42.98 Kg	42.98 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	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*	⑤豆乳を温める						
★薄力粉			1.00 g	2.18 Kg	2.18 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	4.75 個	4.75 個	給食会		*	⑦③のジャガイモが煮えたら白菜を						
★牛乳			24.79 g	52.54 ㍓	52.54 ㍓	グリコ		*	入れる						
★豆乳			16.08 g	33.43 本	33.43 本	給食会		*	⑧コンソメと⑥⑤④を入れる						
白ワイン			0.62 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	一般物資		*	⑨温度確認						
塩			0.06 g	0.13 Kg	130.00 g	汁		*							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*							
チキンコンソメSP			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	一般物資		*							
水			43.75 g	95.50 ㍓	95.50 ㍓			*							
<b>【茹で豚と野菜のサラダ】</b>															
★豚モモ (脂身付き)			14.00 g	30.56 Kg	30.56 Kg	肉屋		*	①豚スライスに下味を付ける						
塩			0.05 g	0.11 Kg	110.00 g	汁		*	②野菜を切る						
酒			0.42 g	0.97 ㍓	0.97 ㍓	サケ		*	③野菜を加熱冷却する 温度確認						
キャベツ			14.88 g	38.22 Kg	38.22 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	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	短冊切り	*	⑤和える						
カットこまつな			11.94 g	26.06 Kg	26.06 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	9.56 本	9.56 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13日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備									合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90	
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							
<b>【ご飯】</b>																
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者							
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg				* 数量、品質の確認と記録							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*							
<b>【豚肉のさがみかんソテー】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			40.04 g	87.40 Kg	87.40 Kg	肉屋			* ①野菜を切る							
玉葱			10.28 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	横一スライス		* ②もやし、蒸す							
もやし			14.85 g	33.42 Kg	33.42 Kg	青果			* ③にんにく、豚肉を炒める							
にんにく			0.40 g	0.94 Kg	0.94 Kg	青果	みじん切り		* ④玉ねぎを炒める							
酒			1.04 g	2.39 ㍓	2.39 ㍓	サ			* ⑤もやしを加える							
塩			0.15 g	327.44 g	327.44 g	㌥			* ⑥味付けしてとろみをつける							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			* ⑦温度確認							
赤ワイン			0.62 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	一般物資			*							
温州蜜柑(濃縮還元ジュース)			2.19 g	4.78 ㍓	4.78 ㍓	給食会			*							
ケチャップ			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			*							
★マーマレード(低糖度)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg				*							
かたくり粉			0.88 g	1.92 Kg	1.92 Kg	デンプン			*							
<b>【キャベツと大根のサラダ】</b>																
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	短冊切り		* ①野菜を切る							
だいこん			15.75 g	38.20 Kg	38.20 Kg	青果	短冊切り		* ②野菜、加熱冷却							
きゅうり			10.72 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	短冊切り		* ③和える							
コーンカーネル			2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	4.78 Kg	4.78 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	9.56 本	9.56 本	給食会			*							
<b>【豆腐の赤だしみそ汁】</b>																
★白豆腐			25.00 g	54.57 Kg	54.57 Kg	豆腐	ㄧㄧㄧ切り		* ①昆布を浸ける							
玉葱			15.00 g	34.84 Kg	34.84 Kg	青果	横一スライス		* ②材料を切る							
にんじん			10.61 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	ㄧㄧㄧ切り		* ③だしをとる							
えのきたけ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	2cm位		* ④材料を入れる							
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	28.66 Kg	28.66 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	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			* ⑥ほうれん草を入れる							
★赤出みそ			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	給食会			* ⑦温度確認							
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資			*							
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会			*							
水			95.00 g	207.38 ㍓	207.38 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14日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等				
	1166	613	180	2	2												1963	2182.90				
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												
<b>【ご飯】</b>																						
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江					* 搬入時刻、検収担当者、											
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg						* 数量、品温の確認と記録											
水			100.00 g	218.29 Kg	218.29 リットル						*											
<b>【牛乳】</b>																						
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ					*											
<b>【佐賀産和牛のいも煮】</b>																						
★和牛モモ(脂身付き)			79.19 g	172.86 Kg	172.86 Kg	肉屋					* ①野菜を切る											
さといも			39.05 g	100.28 Kg	100.28 Kg	青果	厚く仔刈				* ②こんにやくを茹でる											
ごぼう			9.84 g	23.86 Kg	23.86 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	25.78 Kg	25.78 Kg	青果	横一串切り				* ④だしをとる											
板こんにやく			12.51 g	109.23 袋	109.23 袋	蒟蒻	下蒸し				* ⑤肉に酒を振り、炒める											
葉ねぎ			10.28 g	23.88 Kg	23.88 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	4.78 リットル	4.78 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	5.73 リットル	5.73 リットル	ウスケチ					* ⑨味付けする											
★こいくちしょうゆ			3.02 g	5.73 リットル	5.73 リットル	コイケチ					* ⑩こんにやくをちぎって入れる											
みりん			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ミリン					* ⑪里芋を入れる											
三温			0.88 g	1.92 Kg	1.92 Kg	サンオン					* ⑫煮えたら葱を入れる											
花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会					* ⑬温度確認											
水			30.63 g	66.86 リットル	66.86 リットル						*											
<b>【竹輪の紅葉あげ】</b>																						
竹輪		57.00	0.25 本	490.75 本	490.75 本	牛蒲	除去食あり				* ①竹輪を4等分する											
★天ぷら粉			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会					* ②衣を作る											
パプリカ(粉)			0.03 g	4.37 本	4.37 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	9.56 Kg	9.56 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	5.68 Kg	6.31 リットル	サラダユ					* ③衣を付けて揚げる											
<b>【ごまあえ】</b>																						
ほうれんそう(冷凍)			12.47 g	28.66 Kg	28.66 Kg	給食会					* ①調味料、加熱冷却											
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	ほそ切り				* ②野菜を切る											
はくさい			18.51 g	42.98 Kg	42.98 Kg	青果	ほそ切り				* 白菜、縦切り											
すりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資					* ③野菜を加熱冷却する											
ねりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会					* 温度確認											
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	ウスケチ					* ④和える											
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケチ					* ⑤温度確認											
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 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15日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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							
<b>【小型ミルクパン】</b>															
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*							
<b>【塩麴入りマジェンバ】</b>															
★うどん(ゆで)			65.63 g	143.26 Kg	143.26 Kg	給食会	蒸す	* A: うどん							
★鶏ミンチ			9.84 g	21.48 Kg	21.48 Kg	肉屋		* ①玉ねぎ、にんにくを切る							
★豚ミンチ			9.84 g	21.48 Kg	21.48 Kg	肉屋		* ②だしをとる							
玉葱			20.56 g	47.74 Kg	47.74 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	1.42 Kg	1.42 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	1.44 Kg	1.60 ㍓	サラダユ		* 中心温度測定							
酒			1.25 g	2.87 ㍓	2.87 ㍓	サケ		* ⑤うどんを蒸す 中心温度測定							
塩			0.01 g	21.83 g	21.83 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	43.66 g	43.66 g	コショウ		*							
★マジェンバのたれ			10.94 g	23.88 Kg	23.88 Kg			*							
みりん			1.51 g	2.87 ㍓	2.87 ㍓	ミリン		*							
水			10.94 g	23.88 ㍓	23.88 ㍓			*							
花かつお 100g			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg	給食会		*							
								B: 温野菜							
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	短冊切り	* ①野菜を切る							
アスパラガス(ゆで)			10.94 g	23.88 Kg	23.88 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	23.88 Kg	23.88 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	9.54 Kg	9.54 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	8.12 Kg	8.12 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	8.12 Kg	8.12 Kg	青果	横一スライス	*							
米こうじ			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg			* ※Aのうどんの上に、Bの野菜を							
塩			0.20 g	0.44 Kg	440.00 g	ソ		* 盛り付け、食べる時に混ぜて頂く							
酒			0.42 g	0.97 ㍓	0.97 ㍓	サケ		*							
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	1963.00 袋	1963.00 袋	給食会		*							
<b>【フルーツいちごヨーグルト】</b>															
みかん缶(果肉のみ)			11.16 g	14.33 缶	14.33 缶	給食会		* ①ヨーグルトにスキムルク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	23.88 缶	23.88 缶	給食会		* る スキムルクは少しずつ加えてがまに							
アロエシラップ漬			15.75 g	19.10 缶	19.10 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	33.42 Kg	33.42 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	76.40 Kg	76.40 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	9.58 袋	9.58 袋	給食会		* ④温度確認							
いちごジャム			8.75 g	19.10 Kg	1910.00 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16日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2												1963	2182.90
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								
<b>【さつまいもご飯】</b>														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	1963.00 食	1963.00 食			堀江		* ②ご飯を炊く								
★ 水稻穀粒(強化米)			0.21 g	0.46 Kg	0.46 Kg					* ③さつまいもに塩をまぶし蒸す								
★ さつまいも			19.69 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果		厚く仔ヨウ		* 温度確認								
★ 塩			0.07 g	0.15 Kg	150.00 g	才				* 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	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資				* ⑤保存食をとる								
<b>【牛乳】</b>																		
★ 牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本			グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録								
<b>【ぶりの南蛮漬け】</b>																		
★ ぶり 50g		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切					* ①かつおだしをとる								
★ 酒			1.04 g	2.39 リットル	2.39 リットル	サケ				* ②野菜を切る								
★ 薄力粉			4.00 g	8.73 Kg	8.73 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	11.79 Kg	13.10 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	23.40 Kg	23.40 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る								
★ 赤ピーマン			2.95 g	7.16 Kg	7.16 Kg	青果		横一スライス		* たら酢を加える								
★ 黄ピーマン			2.95 g	7.16 Kg	7.16 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	3.34 Kg	3.34 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	0.22 Kg	0.22 Kg	一般物資				* ⑧魚に南蛮酢をかける								
★ りんご酢			1.97 g	4.30 リットル	4.30 リットル	リンゴス				*								
★ うすくちしょうゆ			1.50 g	2.85 リットル	2.85 リットル	ウスチ				*								
★ こいくちしょうゆ			0.20 g	0.38 リットル	0.38 リットル	コイチ				*								
★ 酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 リットル	サケ				*								
★ きび砂糖			0.80 g	1.75 Kg	2.33 袋	給食会				*								
<b>【小城の梅の香あえ】</b>																		
★ だいこん			20.08 g	48.70 Kg	48.70 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	33.42 Kg	33.42 Kg	青果		短冊切り		* トにする								
★ こまつな			9.30 g	23.88 Kg	23.88 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	17.38 Kg	17.38 Kg	給食会				* 加熱冷却 温度確認								
★ 梅干し			1.31 g	3.82 Kg	3.82 Kg	青果				* ③野菜を切る								
★ うすくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	ウスチ				* ④野菜、加熱冷却 温度確認								
★ みりん			1.31 g	2.86 Kg	2.49 リットル	ミリン				* ⑤和える								
★ 三温			0.13 g	0.28 Kg	0.28 Kg	サソウ				* ⑥温度確認								
★ 焼きのり			0.44 g	0.96 Kg	640.00 袋	給食会				* ※専用白衣と使い捨て手袋を使用								
<b>【さがんもんみそ汁】</b>																		
★ 豚モモ(脂身付き)			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	肉屋				* ①水に昆布といりこをつける								
★ 酒			0.42 g	0.97 リットル	0.97 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	84.09 袋	84.09 袋	蒟蒻		色紙切り		* こんにやくは下蒸しする								
★ 白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 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	23.88 Kg	23.88 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	51.08 Kg	51.08 Kg	青果		短冊切り		* ⑤④にだしを加える								
★ にんじん			9.97 g	22.44 Kg	22.44 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	0.72 Kg	0.72 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	2.38 Kg	2.38 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	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会				* ⑨温度確認								
★ みそ			8.31 g	18.14 Kg	18.14 Kg	みそ				*								
★ 出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会				*								
★ いりこ			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会				*								
★ 水			87.51 g	191.03 リットル	191.03 リットル					*								
<b>【小城ようかん】</b>														①ようかんを切り分ける				

# [ 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B 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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	33.42 Kg	1671.00 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17日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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							
<b>【ミルクパン】</b>															
★ミルクパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温等の確認と記録							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
<b>【ハンバーグ】</b>															
★スクールハンバーグ		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		* 天板に並べて焼く 温度確認							
<b>【トマトと玉ねぎのソース】</b>															
★デミグラスソース			6.52 g	4.74 袋	4.74 袋	給食会		* ①野菜を切る							
トマトピューレ			6.52 g	4.74 缶	4.74 缶	給食会		* ②玉ねぎ、トマトをよく炒める							
赤ワイン			1.09 g	2.38 Kg	2.51 ㍻	一般物資		* ③ソースを入れて加熱する							
玉葱			6.13 g	14.23 Kg	14.23 Kg	青果	みじん切り	* ④いんげんを蒸す							
トマト			6.32 g	14.23 Kg	14.23 Kg	青果	さいの目	* ⑤④を入れる							
いんげん(すじなし)			4.34 g	9.47 Kg	9.47 Kg	給食会	小口切り	* ⑥温度確認							
サラダ油			0.22 g	0.48 Kg	0.53 ㍻	サラダユ		* ⑦配付したハンバーグに掛ける							
<b>【ポトフ 佐賀産もち麦入り】</b>															
じゃがいも			25.00 g	60.64 Kg	60.64 Kg	青果	厚く仔ヨ	* ①野菜を切る							
玉葱			25.00 g	58.07 Kg	58.07 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	60.64 Kg	60.64 Kg	青果	厚く仔ヨ	* ②もち麦を水に浸漬する							
にんじん			10.00 g	22.51 Kg	22.51 Kg	青果	厚く仔ヨ	* ③ささみを蒸し煮する							
スライスれんこん			10.00 g	21.83 Kg	21.83 Kg	給食会		* ④玉葱、大根、人参、しめじも入れ蒸							
しめじ			9.91 g	25.45 Kg	25.45 Kg	青果	食べ易く	* し煮にする							
ブロッコリー			8.12 g	18.66 Kg	18.66 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	12.73 Kg	12.73 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	4.24 袋	4.24 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	2.12 Kg	4.24 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	1.27 ㍻	1.27 ㍻	コイケ		* ⑨ブロッコリーを入れる							
水			58.31 g	127.28 ㍻	127.28 ㍻			* 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20日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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							
<b>【石工井】</b>															
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* ①野菜とこんにやくを切る							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			* こんにやく、ころころの角切り							
おおむぎ(押麦)			7.50 g	16.37 Kg	16.37 Kg	堀江		* ②こんにやく、下蒸し							
★豚モモ(脂身付き)			28.24 g	61.65 Kg	61.65 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	37.94 Kg	37.94 Kg	給食会		* 人参とこんにやくを入れる							
にんにく			0.18 g	0.44 Kg	0.44 Kg	青果	みじん切り	* ④味付けして、煮る							
玉葱			28.59 g	66.38 Kg	66.38 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	17.07 Kg	17.07 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	23.71 Kg	23.71 Kg	給食会		* ⑥温度確認							
板こんにやく			12.90 g	112.64 袋	112.64 袋	蒟蒻	角切り1.5cm	*							
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サタユ		*							
★うすくちしょうゆ			1.75 g	3.32 リットル	3.32 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			1.75 g	3.32 リットル	3.32 リットル	コイチ		*							
みりん			1.25 g	2.37 リットル	2.37 リットル	ミリン		*							
酒			1.85 g	4.25 リットル	4.25 リットル	サケ		*							
三温			0.43 g	0.94 Kg	0.94 Kg	サンオン		*							
水			23.90 g	52.17 リットル	52.17 リットル			*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		搬入時刻、検収担当者、 * 数量、品温の確認と記録							
<b>【白菜と大根のスープ】</b>															
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	13.10 Kg	13.10 Kg	給食会	ほそ切り	* ①干し椎茸をもどす							
はくさい			30.63 g	71.14 Kg	71.14 Kg	青果	短冊切り	* ②野菜を切る							
だいこん			23.46 g	56.91 Kg	56.91 Kg	青果	短冊切り	* 白菜、縦切り							
たけのこ缶			7.82 g	9.48 缶	9.48 缶	給食会	短冊切り	* ③湯に材料を入れる							
干し椎茸			0.87 g	2.38 Kg	2.38 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	11.87 Kg	11.87 Kg	青果	小口切り	* ⑤温度確認							
がらスープ(チキ)			6.52 g	4.74 袋	4.74 袋	給食会		*							
★うすくちしょうゆ			2.50 g	4.75 リットル	4.75 リットル	ウスチ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイチ		*							
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソウ		*							
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*							
水			93.42 g	203.93 リットル	203.93 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21日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90	
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						
<b>【ご飯】</b>															
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	163.72 Kg	2046.50 食	堀江		*							
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*							
<b>【牛乳】</b>															
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録						
<b>【煮魚】</b>															
★まさば		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 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	14.24 リットル	14.24 リットル	コイケ		*	②1/2ホテルパンに魚を入れる						
酒			10.32 g	23.71 リットル	23.71 リットル	サケ		*	煮汁を注ぐ						
みりん			12.49 g	23.71 リットル	23.71 リットル	ミリン		*	落とし蓋をして蓋をする						
三温			0.11 g	0.24 Kg	0.24 Kg	サウオン		*	※ホテルパン1枚に25切程度						
しょうが			0.52 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	スライス	*	※調味液0.7%程度						
									③蒸す						
									④温度確認						
<b>【青菜と天ぷらの炒め物】</b>															
ほうれんそう(冷凍)			14.55 g	33.44 Kg	33.44 Kg	給食会		*	①野菜を切る						
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	色紙切り	*	②キャベツを蒸す						
にんじん			6.37 g	14.34 Kg	14.34 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	14.32 Kg	14.32 Kg	給食会		*	④木ノ草を入れる						
サラダ油			0.66 g	1.44 Kg	1.60 リットル	サラダユ		*	⑤②のキャベツを入れる						
塩			0.15 g	327.44 g	327.44 g	ソ		*	⑥味付けする						
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*	⑦温度確認						
★こいくちしょうゆ			0.50 g	0.95 リットル	0.95 リットル	コイケ		*							
<b>【すまし汁】</b>															
玉葱			24.68 g	57.32 Kg	57.32 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	28.66 Kg	28.66 Kg	青果		*	②昆布を浸ける						
えのきたけ			11.16 g	28.66 Kg	28.66 Kg	青果	2 cm位	*	③材料をを切る						
干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス	*	④だしをとる						
わかめ			0.44 g	0.96 Kg	0.96 Kg	給食会	戻す	*	⑤麩とわかめを戻す						
★焼きふ(車ふ)			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会	戻す	*	⑥だしに具を入れる						
★カット油揚げ			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*	⑦味付けする						
葉ねぎ			5.35 g	12.42 Kg	12.42 Kg	青果	小口切り	*	⑧葱を入れる						
出し昆布			0.48 g	1.05 Kg	1.05 Kg	給食会		*	⑨温度確認						
混合削り節(給食用バラ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資		*							
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*							
★うすくちしょうゆ			2.52 g	4.78 リットル	4.78 リットル	ウスケ		*							
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイケ		*							
塩			0.04 g	87.32 g	87.32 g	ソ		*							
水			100.63 g	219.67 リットル	219.67 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22日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等		
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90		
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									
<b>【小型ミルクパン】</b>																	
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*									
<b>【牛乳】</b>																	
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録									
<b>【わかめうどん】</b>																	
★うどん(ゆで)			61.26 g	133.72 Kg	133.72 Kg	給食会		* ①干し椎茸を戻す									
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			14.00 g	30.56 Kg	30.56 Kg	肉屋		* ②昆布を浸ける									
わかめ			0.88 g	1.92 Kg	1.92 Kg	給食会	戻す	* ③野菜を切る									
にんじん			9.76 g	21.96 Kg	21.96 Kg	青果	せん切り	* ④出汁をとる									
玉葱			9.46 g	21.96 Kg	21.96 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	14.32 Kg	14.32 Kg	青果		* ⑥材料を入れる									
干し椎茸			0.88 g	2.40 Kg	2.40 Kg	給食会	横一スライス	* ⑦味付けする									
こねぎ			1.18 g	2.86 Kg	2.86 Kg	青果	小口切り	* ⑨葱を入れる									
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 リットル	ウスケ		* ⑩温度確認									
★こいくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	コイケ		*									
みりん			1.51 g	2.87 リットル	2.87 リットル	ミリン		* ⑪麺を蒸す									
酒			0.83 g	1.91 リットル	1.91 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	1.05 Kg	1.05 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	4.78 Kg	4.78 Kg	一般物資		*									
水			137.83 g	300.87 リットル	300.87 リットル			*									
<b>【野菜サラダ】</b>																	
キャベツ			22.31 g	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	色紙切り	* ①野菜を切る									
きゅうり			12.86 g	28.64 Kg	28.64 Kg	青果	輪切りスライス	* ②野菜、加熱冷却									
カットこまつな			9.95 g	21.72 Kg	21.72 Kg	給食会	食べ易く	* ③和える									
赤ピーマン			3.94 g	9.56 Kg	9.56 Kg	青果	スライス	* ④温度確認									
★ゆで大豆(レトルト)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ※赤ピーマンは、薄く2cm位に切る									
国産白いんげん(ペーストタイプ)			2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会		* ※二次汚染注意									
★クリーミー胡麻ドレッシング			2.19 g	4.78 本	4.78 本	給食会		*									
★うすくちしょうゆ			0.25 g	0.47 リットル	0.47 リットル	ウスケ		*									
<b>【みかん】</b>																	
温州蜜柑(早生、生)		100.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 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24日 金曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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							
<b>【食パン】</b>																
★コッペパン		82.50	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江		*								
<b>【いちごジャム】</b>																
いちごジャム		10.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会		*	数えて袋分けする							
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		*	搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録							
<b>【鶏の唐揚げ】</b>																
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)		50.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	肉屋		*	①肉に下味をつける							
酒			1.66 g	3.81 ㍓	3.81 ㍓	サ		*	②粉を付けて揚げる							
塩			0.22 g	0.48 Kg	480.00 g	ソ		*	温度確認							
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	コショウ		*								
にんにく			0.40 g	0.94 Kg	0.94 Kg	青果	みじん切り	*								
★薄力粉			3.28 g	7.16 Kg	7.16 Kg	給食会		*								
かたくり粉			1.75 g	3.82 Kg	3.82 Kg	デンプン		*								
サラダ油			5.50 g	0.74 缶	0.74 缶	サラダユ		*								
<b>【ミネストローネ】</b>																
トマト			16.98 g	38.22 Kg	38.22 Kg	青果	さいの目	*	①材料を切る							
じゃがいも			19.69 g	47.76 Kg	47.76 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	57.30 Kg	57.30 Kg	青果	色紙切り	*	にんにくを炒める							
玉葱			16.45 g	38.20 Kg	38.20 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	19.10 Kg	19.10 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	2.38 Kg	2.38 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	0.94 Kg	0.94 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	0.09 Kg	90.00 g	パセリ		*	ベツを加える							
★ロースハム			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	肉屋		*	⑥味付けしてパセリを入れる							
★大豆(冷凍)			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		*	⑦温度確認							
サラダ油			0.44 g	0.96 Kg	1.07 ㍓	サラダユ		*								
チキンコンソメSP			1.09 g	2.38 Kg	4.76 袋	一般物資		*								
塩			0.00 g	0.00 g	0.00 g	ソ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
水			91.88 g	200.56 ㍓	200.56 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27日 月曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2								1963	2182.90		
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								
<b>【ひじきごはん】</b>																
水稻穀粒(精白米)		75.00	1.00 食	1963.00 食	1963.00 食	堀江		* ①ひじきを戻す								
水稻穀粒(強化米)			0.23 g	0.50 Kg	0.50 Kg			* ②こんにやく、洗って下ゆで								
干ひじき(ステンレス釜、乾)			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	給食会		* ③材料を切る ※小さく切る								
★鶏若鶏肉モモ(皮付き)			10.06 g	21.96 Kg	21.96 Kg	肉屋		* ※スライス天ぷらは2cmくらい								
スライス天ぷら			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会		* ④枝豆、蒸す 温度確認								
板こんにやく			4.81 g	42.00 袋	42.00 袋	蒟蒻	短冊切り	* ⑤鶏肉、こんにやく、野菜を炒めて								
ささがきごぼう			5.25 g	11.46 Kg	11.46 Kg	青果		* 火を通す								
にんじん			4.03 g	9.06 Kg	9.06 Kg	青果	短冊切り	* ⑥ひじき、天ぷらを炒める								
★枝豆むき身			4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会	下蒸し	* ⑦少量の湯を入れて味付けして煮る								
サラダ油			0.59 g	1.43 リットル	1.43 リットル	サラダユ		* ⑧枝豆を加えて温度確認								
★うすくちしょうゆ			2.26 g	4.29 リットル	4.29 リットル	ウスチ		* ⑨ごはんの保存をとる								
★こいくちしょうゆ			2.01 g	3.82 リットル	3.82 リットル	コイクチ		* ⑩ご飯と具を混ぜる								
みりん			1.51 g	2.87 リットル	2.87 リットル	ミリン		* ⑪保存食を取る								
三温			0.61 g	1.33 Kg	1.33 Kg	サンオン		*								
水			4.38 g	9.56 リットル	9.56 リットル			* 炊き込みが可能ならば検討する								
酒			0.62 g	1.42 リットル	1.42 リットル	サケ		*								
<b>【牛乳】</b>																
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温等の確認と記録								
<b>【しらあえ】</b>																
ほうれんそう(冷凍)			10.39 g	23.88 Kg	23.88 Kg	給食会		* ①調味料、加熱冷却 温度確認								
はくさい			20.56 g	47.74 Kg	47.74 Kg	青果	ほそ切り	* (湯煎にかける)								
にんじん			5.09 g	11.46 Kg	11.46 Kg	青果	せん切り	* ②豆腐、蒸す 潰して冷却する								
★白豆腐			15.00 g	32.74 Kg	32.74 Kg	豆腐		* 温度確認 水気を切る								
★米みそ(甘みそ)			0.94 g	2.05 Kg	2.05 Kg	給食会		* ③野菜を切る								
すりごま			1.09 g	2.38 Kg	2.38 Kg	一般物資		* ④野菜を加熱冷却する 温度確認								
★うすくちしょうゆ			1.01 g	1.92 リットル	1.92 リットル	ウスチ		* ⑤和える								
みりん			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	ミリン		* ⑥温度確認								
<b>【豚と厚揚げの汁物】</b>																
★豚モモ(脂身付き)			14.22 g	31.04 Kg	31.04 Kg	肉屋		* ①野菜を切る								
★揚げ豆腐			15.31 g	33.42 Kg	33.42 Kg	豆腐	さいの目	* ②釜に、水、塩、酒を入れて点火								
じゃがいも			19.69 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	仔切り	* 豚肉を入れる								
キャベツ			18.60 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	色紙切り	* ③ジャガイモ、キャベツ、エノキを入れる								
えのきたけ			9.30 g	23.88 Kg	23.88 Kg	青果	3cm位	* ④揚げ豆腐、下茹で								
葉ねぎ			5.14 g	11.94 Kg	11.94 Kg	青果	小口切り	* ⑤④を③に入れる								
★うすくちしょうゆ			2.77 g	5.26 リットル	5.26 リットル	ウスチ		* ⑥味付けして汁*を入れる								
★こいくちしょうゆ			0.75 g	1.42 リットル	1.42 リットル	コイクチ		* ⑦温度確認								
★がらスープ(ホーク&キリン)			6.56 g	4.77 袋	4.77 袋	一般物資		*								
酒			1.04 g	2.39 リットル	2.39 リットル	サケ		*								
塩			0.04 g	0.09 Kg	90.00 g	ソウ		*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ		*								
水			89.70 g	195.81 リットル	195.81 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28日 火曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備											合計	換算人	行事等	
	1166	613	180	2	2													1963	2182.90
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									
<b>【ミルクパン】</b>																			
★小型ミルクパン		60.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	堀江					*								
<b>【牛乳】</b>																			
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ					* 搬入時刻、検収担当者、 数量、品温の確認と記録								
<b>【あんかけパリパリマジェンバ】</b>																			
★揚げチャーメン		30.00	1.00 個	1963.00 個	1963.00 個	給食会					* ①揚げチャーメンを数える								
★豚ミンチ			8.15 g	17.79 Kg	17.79 Kg	肉屋					* 1～3年30g、4年生以上40g								
★鶏ミンチ			6.12 g	13.36 Kg	13.36 Kg	肉屋					* ②缶詰を開ける								
★白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	豆腐					* ③野菜を切る								
ほそ切り蒲鉾			6.00 g	13.10 Kg	13.10 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	17.80 缶	17.80 缶	給食会	除去食あり				* 点火する								
たけのこ缶			7.35 g	8.91 缶	8.91 缶	給食会	せん切り				* ⑤にんにくの色が変わったら、ミン								
チンゲンツァイ			10.40 g	26.72 Kg	26.72 Kg	青果	短冊切り				* チを加え炒める								
にんじん			7.91 g	17.79 Kg	17.79 Kg	青果	せん切り				* ⑥肉の色が変わったら、たけのこ、								
もやし			23.73 g	53.39 Kg	53.39 Kg	青果					* にんじんを炒める								
にんにく			0.56 g	1.33 Kg	1.33 Kg	青果	みじん切り				* ⑦湯を入れ、沸いたら、豆腐、蒲鉾、								
しょうが			0.33 g	0.89 Kg	0.89 Kg	青果	みじん切り				* もやし、うずら卵を入れる								
サラダ油			0.20 g	0.44 Kg	0.49 ㍤	サラダユ					* 豆腐は崩しながら入れる								
ごま油			0.41 g	0.89 Kg	4.45 本	一般物資					* ⑧味付けする								
酒			0.58 g	1.33 ㍤	1.33 ㍤	サケ					* ⑨チンゲン菜を入れとろみを付ける								
★マジェンバのたれ			10.88 g	23.75 Kg	23.75 Kg						* ⑩温度確認								
★うすくちしょうゆ			0.00 g	0.00 ㍤	0.00 ㍤	ウスケ					*								
★こいくちしょうゆ			0.47 g	0.89 ㍤	0.89 ㍤	コイケ					*								
塩			0.02 g	0.04 Kg	40.00 g	ソ					*								
こしょう			0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ					*								
★がらスープ(ホーク&チキ)			6.12 g	4.45 袋	4.45 袋	一般物資					*								
水			79.51 g	173.56 ㍤	173.56 ㍤						*								
かたくり粉			2.04 g	4.45 Kg	4.45 Kg	デンプン					*								
<b>【ツナサラダ】</b>																			
キャベツ			17.33 g	44.51 Kg	44.51 Kg	青果	色紙切り				* ①野菜を切る								
だいこん			18.35 g	44.51 Kg	44.51 Kg	青果	短冊切り				* ②わかめを戻す								
コーンカーネル			2.04 g	4.45 Kg	4.45 Kg	給食会					* ③材料、加熱冷却 温度確認								
わかめ			0.20 g	0.44 Kg	0.44 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	13.36 Kg	13.36 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	8.91 本	8.91 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29日 水曜日

0:通常献立

小城市 新センターB献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90
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						
<b>【カレーライス】</b>															
	水稻穀粒(精白米)		75.00 g	2338.82 食	2338.82 食	堀江			* 搬入時刻、検収担当者、						
	おおむぎ(押麦)		7.50 g	16.37 Kg	16.37 Kg	堀江			* 数量、品温の確認と記録						
	水稻穀粒(強化米)		0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg				*						
	★豚モモ(脂身付き)		16.41 g	35.82 Kg	35.82 Kg	肉屋			* ①野菜を切る						
	酒		0.62 g	1.42 ㍓	1.42 ㍓	サケ			* ※りんごは皮ごとフードにかける						
	じゃがいも		19.69 g	47.76 Kg	47.76 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	31.04 Kg	31.04 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	66.86 Kg	66.86 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	23.88 Kg	23.88 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	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			* ④タマ杖、コンジ、シマツを入れて炒める						
	サラダ油		0.66 g	1.44 Kg	1.60 ㍓	サラダユ			* カレー粉、塩、コショウを振る						
	にんにく		0.60 g	1.42 Kg	1.42 Kg	青果	みじん切り		* ⑤湯を入れる						
	しょうが		0.35 g	0.96 Kg	0.96 Kg	青果	みじん切り		* ⑥ブラウンルーを作る						
	★りんご		1.39 g	14.32 個	14.32 個	青果	おろす		* ⑦⑤が煮えたらジヤク仕入れる						
	★バナナ		0.66 g	2.40 Kg	2.40 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	4.75 袋	4.75 袋	給食会			* ⑨ジヤク仕が煮えたらルーと⑥と調味						
	ディナーカレー		4.38 g	9.56 Kg	9.56 Kg	給食会			* 料を入れ、煮込む						
	アルケソフリーカレーフレークN		8.75 g	19.10 Kg	19.10 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	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			*						
	★有塩バター		1.97 g	9.56 個	9.56 個	給食会			*						
	カレー粉		0.10 g	0.22 Kg	220.00 g	給食会			*						
	ケチャップ		2.19 g	4.78 Kg	4.78 Kg	給食会			*						
	ウスターソース		2.52 g	4.78 ㍓	4.78 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	4.77 ㍓	4.77 ㍓	グリコ			*						
	★スキムミルク		0.79 g	4.79 袋	4.79 袋	給食会			*						
	塩		0.02 g	43.66 g	43.66 g	ソウ			*						
	こしょう		0.02 g	43.66 g	43.66 g	コショウ			*						
	水		76.57 g	167.14 ㍓	167.14 ㍓				*						
	★牛乳	206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ			*						
<b>【海藻サラダ】</b>															
	キャベツ		18.60 g	47.76 Kg	47.76 Kg	青果	色紙切り		①野菜を切る						
	きゅうり		10.72 g	23.88 Kg	23.88 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	14.41 袋	14.41 袋	給食会			* じゃこは焼く						
	★揚げ豆腐		15.31 g	33.42 Kg	33.42 Kg	豆腐	さいの目		* 温度確認						
	しらすぼし		2.19 g	4.78 Kg	4.78 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	4.78 ㍓	4.78 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30日 木曜日

0:通常献立

小城市 新センターB 献立

人数	小学校	中学校	職員	保存	予備								合計	換算人	行事等		
	1166	613	180	2	2									1963	2182.90		
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									
<b>【ご飯】</b>																	
水稻穀粒(精白米)			75.00 g	2046.47 食	2046.47 食	堀江		*									
水稻穀粒(強化米)			0.22 g	0.48 Kg	0.48 Kg			*									
<b>【牛乳】</b>																	
★牛乳		206.00	1.00 本	1963.00 本	1963.00 本	グリコ		* 搬入時刻、検収担当者、数量、品温の確認と記録									
<b>【魚のバター焼き】</b>																	
★しろさけ 50g		50.00	1.00 切	1963.00 切	1963.00 切		除去食あり	* ①にんにく、みじん切り									
塩			0.21 g	0.46 Kg	460.00 g	汰		* ②魚に下味をつける									
こしょう			0.01 g	21.83 g	21.83 g	ゴショウ		* ③溶かしバターを混ぜる									
にんにく			0.55 g	1.31 Kg	1.31 Kg	青果	みじん切り	* 魚を天板に並べる									
酒			0.76 g	1.75 リットル	1.75 リットル	サケ		* ④焼く									
★こいくちしょうゆ			0.92 g	1.75 リットル	1.75 リットル	コイケ		* ⑤温度確認									
★有塩バター			0.90 g	4.37 個	4.37 個	給食会		*									
<b>【ごまあえ】</b>																	
もやし			23.33 g	52.50 Kg	52.50 Kg	青果		①調味料、加熱冷却 温度確認									
キャベツ			17.03 g	43.75 Kg	43.75 Kg	青果	ほそ切り	* ②野菜を切る									
ほうれんそう(冷凍)			7.62 g	17.51 Kg	17.51 Kg	給食会		* ③野菜、加熱冷却 温度確認									
すりごま			1.00 g	2.18 Kg	2.18 Kg	一般物資		* ④和える									
ねりごま			1.00 g	2.18 本	2.18 本	給食会		* ⑤温度確認									
★うすくちしょうゆ			0.92 g	1.75 リットル	1.75 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	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケ		* ※二次汚染注意									
みりん			0.68 g	1.29 リットル	1.29 リットル	ミリン		*									
<b>【すまし汁(豆腐とわかめ)】</b>																	
★白豆腐			20.00 g	43.66 Kg	43.66 Kg	豆腐	さいの目	* ①昆布をつける									
わかめ			0.41 g	0.89 Kg	0.89 Kg	給食会	戻す	* ②野菜と豆腐を切る									
★おわら麩			1.01 g	2.20 Kg	2.20 Kg	給食会	戻す	* ③だしを丁寧にとる									
★カット油揚げ			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	給食会		* ④わかめと麩をもどす									
さといも(冷凍)			16.03 g	34.99 Kg	34.99 Kg	給食会	4等分	* ⑤人参、玉葱を入れる									
玉葱			15.07 g	34.99 Kg	34.99 Kg	青果	横一スライス	* ⑥里芋、豆腐を入れる									
にんじん			9.72 g	21.87 Kg	21.87 Kg	青果	せん切り	* ⑦麩をしぼる									
葉ねぎ			5.09 g	11.81 Kg	11.81 Kg	青果	小口切り	* ⑧味付けする									
★うすくちしょうゆ			2.30 g	4.37 リットル	4.37 リットル	ウスケ		* 油揚げ、わかめ、麩を入れる									
★こいくちしょうゆ			0.69 g	1.31 リットル	1.31 リットル	コイケ		* ⑨ねぎを入れる									
塩			0.00 g	0.00 g	0.00 g	汰		* ⑩温度確認									
出し昆布			0.46 g	1.00 Kg	1.00 Kg	給食会		*									
混合削り節(給食用バラ)			2.00 g	4.37 Kg	4.37 Kg	一般物資		*									
水			94.19 g	205.61 リットル	205.61 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