

[調理室手配表]

2023年 08月 01日 火曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

A小学校					
人数	4036人				
適用1					
適用2					
適用3					
料理名/食品名	一人分量 小学校 単位	発注量 小学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳]					●衛生管理ポイント ※調理のポイント
A 牛乳	1.00 本	4036.00 本			
[コッペパン]					
A コッペパン(新居浜市)	1.00 個	1094.00 個			
A コッペパン(新居浜市)	1.00 個	1190.00 個			
A コッペパン(新居浜市)	1.00 個	1752.00 個			
[鮭のマヨネーズ焼き]					【設定】温度〇℃ 時間〇〇分
さけ 40g	1.00 切	4036.00 切			①魚は洗浄し、水切りする。
食塩	0.10 g	0.43 Kg			②塩で下味をつけ、マヨネーズを
A マヨネーズ(卵黄型)	6.00 g	26.00 Kg			混ぜて焼く。
					●中心温度確認・記録
[ドレッシングサラダ]					
キャベツ	35.00 g	175.00 Kg		6ミ	①キャベツ、きゅうり、コーンは加熱する。
きゅうり	7.00 g	31.00 Kg		輪切り3ミ	②調味料沸かし、冷凍庫で冷やす。
冷凍コーン	5.00 g	22.00 Kg		袋片注意	※酢は最後に入れる。
純米酢	1.30 g	3.07 本			③和える。
上白糖	0.60 g	2.55 Kg			●ドレッシング：二次汚染に注意
うすくちしょうゆ	1.40 g	2.83 本			●中心温度確認・記録
オリーブ油(1ℓ)	1.00 g	4.64 本			●野菜の洗浄は十分に気を付けて、
食塩	0.18 g	0.77 Kg			虫等の異物混入に注意をする。
こしょう 缶入	0.01 g	0.10 缶			●作業工程が変わる毎に手洗い
[ミネストローネスープ]					
キャベツ	23.00 g	115.00 Kg		8ミ	①ベーコンを炒め、余分な脂を抜く
にんじん	13.00 g	57.00 Kg		1/3ミ	●スパテラ交換
玉葱(皮むき)根部分除く	20.00 g	85.00 Kg		千切り	②セロリーを入れてよく炒める。
セロリー	2.00 g	13.00 Kg		2ミ	③玉葱・人参・トマトを加えよく
ベーコン 短冊	5.00 g	22.00 Kg		袋片注意	炒める。
英字マカロニ	2.00 g	17.00 袋		袋片注意	④水を入れ沸いたら、鶏だし、
蒸白いんげん豆(小粒)	7.00 g	30.00 Kg		袋片注意	コンソメ、塩・こしょうを入れる。
トマトダイス(3kg袋)	10.00 g	15.00 袋		袋片注意	⑤白いんげん豆を入れる。
パセリ(乾) フレーク100g	0.05 g	2.13 袋		袋片注意	⑥マカロニを入れ、火が通ったら
鶏だし	1.00 g	8.50 袋			醤油、キャベツを入れ、最後に
マギーチキンコンソメ	0.30 g	1.28 Kg			パセリを入れて仕上げる。
うすくちしょうゆ	2.00 g	4.05 本			●野菜の洗浄は十分に気を付けて、
食塩	0.20 g	0.85 Kg			虫等の異物混入に注意をする。
こしょう 缶入	0.02 g	0.20 缶			
水	110.00 g	468.00 Kg			
[パテチョコ]					
A Feパテチョコ	1.00 袋	4036.00 袋			※残数を確認する。

[調理室手配表]

2023年 08月 01日 火曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

B中学校					
人数	2589人				
適用1		適用4			
適用2		適用5			
適用3		適用6			
料理名/食品名	一人分量 中学校 単位	発注量 中学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳]					●衛生管理ポイント ※調理のポイント
A 牛乳	1.00 本	2589.00 本			
[里芋ご飯(おもぶり)]					●入口出口蓋開け時に異物確認
水稲穀粒(精白米)強化米入	90.00 g	230.00 Kg			
しらす干し(半乾燥品)	5.00 g	13.00 Kg		前日異物確認	①油で人参、ごぼう炒める。
さといも 角切り	25.00 g	65.00 Kg			②きざみ揚げ、しらす干し炒める。
ごぼう(ささがき)	7.00 g	19.00 Kg			③水を入れ、昆布だしを入れる。
にんじん	5.00 g	14.00 Kg		千切り	④沸いたら里芋を入れる。
冷凍きざみ揚げ(県産大豆)	8.00 g	21.00 Kg		袋片注意	⑤材料に火が通ったら調味料を入れ
えだまめ(冷凍)むき身国産	8.00 g	21.00 Kg		袋片注意	煮る。
サラダ油(PB)	0.52 g	0.90 本			●中心温度確認・記録
うすくちしょうゆ	6.20 g	7.64 本			⑥釜数に⑤の具を分ける。
料理用清酒	2.50 g	3.60 本			●衛生的な取り扱いに注意
本みりん	1.30 g	1.68 本			⑦白ご飯の釜ごとに⑥を入れる。
昆布だし(顆粒)	0.30 g	0.80 Kg			●作業工程が変わる毎に手洗い
水	8.60 g	23.00 Kg			
[ざんき]					[設定]温度℃ 時間分
A 若鶏モモ(皮付)1切50g	1.00 切	2589.00 切			[配缶]上:リード、下:網
生おろし生姜1kg	0.65 g	1.68 Kg		下味	①肉に下味をつける。
生おろしにんにく(100g)	0.52 g	13.46 袋		下味	②片栗粉をつけて揚げる。
こいくちしょうゆ	2.60 g	3.21 本		下味	●中心温度確認・記録
料理用清酒	2.60 g	3.74 本		下味	
かたくり粉	6.50 g	16.83 Kg			
なたね油(揚げ油)	5.50 g	0.86 斗			
[磯香あえ]					
ほうれんそう	20.00 g	58.00 Kg		10ミ	①調味料沸かす。冷凍庫で冷やす。
はくさい	35.00 g	97.00 Kg		8ミ	●加熱後の2次汚染注意
にんじん	6.50 g	18.00 Kg		千切り2ミ	②のり、かつお破片は加熱する。
焼きもみのりA3mm巾	0.40 g	11.00 袋		袋片注意	③ほうれん草は茹でる。
かつお破片1kg	0.30 g	0.78 袋		袋片注意	人参、白菜は蒸す。
こいくちしょうゆ	2.20 g	2.71 本			④冷却後に調味料で和える。
上白糖	0.50 g	1.29 Kg			●加熱冷却後、中心温度確認・記録
					●野菜の洗浄は十分に気を付けて、虫等の異物混入に注意をする。
[かきたま汁]					
A たまご	25.00 g	77.00 Kg			①かつお節でだしをとる。
玉葱(皮むき)根部分除く	40.00 g	104.00 Kg		千切り	②だし汁を沸かして、人参、玉ねぎ
にんじん	20.00 g	54.00 Kg		千切り	を入れて、アクをとる。
ぶなしめじ	10.00 g	29.00 Kg		石つき注意	③卵は1個ずつ確認しながら割卵
カットわかめ(韓国産)	0.65 g	1.68 袋		袋片注意	④しめじ・調味料を入れる。
葉ねぎ	6.50 g	18.00 Kg		小口3ミ	⑤釜の蒸気を落として、水溶き片栗
うすくちしょうゆ	4.00 g	4.93 本			粉を入れる。
食塩	0.20 g	0.52 Kg			⑥卵を入れ火が通ったら、わかめ・
かたくり粉	0.65 g	1.68 Kg			ねぎを入れる。
花かつお(だし用)	4.75 g	12.30 Kg			
水	145.00 g	376.00 Kg			●作業工程が変わる毎に手洗い
					●卵の攪拌は釜投入の直前に行う。
					●野菜の洗浄時は十分に気を付けて
					虫等の異物混入に注意をする。
					※水溶き片栗粉を入れる時は、蒸気
					を落とし固まらないように混ぜる

[調理室手配表]

2023年 08月 02日 水曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

A小学校					
人数	4036人				
適用1					
適用2					
適用3					
料理名/食品名	一人分量 小学校 単位	発注量 小学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳] A 牛乳	1.00 本	4036.00 本			●衛生管理ポイント ※調理のポイント
[ご飯] 水稲穀粒(精白米)強化米入	4036.00 人	310.00 kg			●入口出口蓋開け時に異物確認
[シューマイ] A 鉄腕豚肉焼売(Fe)28	1.00 個	4036.00 個			【設定】スチーム温度℃ 時間〇〇分 ①鉄板穴空材パンを使用し、1段目並べた上にクッキングシートを挟め2段並べる。 ●2段になっている下も中心温度確認 ●中心温度確認・記録
[ごまポテト] じゃがいも A すりごま1kg(いり) 食塩 こしょう 缶入	55.00 g 2.00 g 0.20 g 0.02 g	260.00 Kg 8.50 Kg 0.85 Kg 0.20 缶		角切り大 袋片注意	①じゃが芋は各釜でボイル ●中心温度確認・記録 ②すりごまはスチコンで加熱する ③釜に①を入れ粉吹きにし、塩・こしょうを入れる ④②のすりごまを入れて混ぜる。 ●中心温度確認・記録 ※塩・こしょうがダマにならないように
[豆腐の中華煮] 水切り豆腐 豚モモ スライス 料理用清酒 生おろし生姜1kg	65.00 g 10.00 g 1.00 g 0.10 g	277.00 Kg 43.00 Kg 2.36 本 0.43 Kg		2×3×4カット 豚肉の下味 豚肉の下味	①豚肉は下味をつける。 ②干しいたけは戻す。 ③油でんにく、豚肉を炒める。 ●スパテラ交換 ④人参、玉葱を炒める。 ⑤きくらげを入れる。 ⑥水、鶏だし、中華スープの素、調味料を入れる。 ⑦豆腐を入れる。温度確認後チンゲン菜を入れる。 ⑧蒸気を落として水溶き片栗粉を入れる。 ⑨ごま油を入れて仕上げる。 ※豆腐はグラグラ煮たさない。 ※水溶き片栗粉を入れる時は蒸気を落とし、固まらないよう混ぜる。
にんじん 玉葱(皮むき)根部分除く たけのこ(ゆで) チンゲンサイ 干し椎茸干切り(市内産) 葉ねぎ サラダ油(PB) 生おろしにんにく(100g) 三温糖 こいくちしょうゆ(PET) うすくちしょうゆ(PET) 鶏だし 中華スープの素 オイスターソース(1.2kg) ごま油 かたくり粉 水	10.00 g 30.00 g 15.00 g 20.00 g 1.00 g 5.00 g 0.30 g 0.38 g 0.40 g 3.00 g 1.00 g 0.70 g 0.38 g 0.50 g 0.50 g 1.00 g 40.00 g	44.00 Kg 128.00 Kg 64.00 Kg 100.00 Kg 4.25 Kg 23.00 Kg 0.85 本 16.15 袋 1.70 Kg 7.00 本 2.13 本 5.95 袋 1.62 Kg 1.77 本 1.29 本 4.25 Kg 170.00 Kg		いちよう 短冊切り 10シ 前日異物確認 10シ	●野菜の洗浄は十分に気を付けて、虫等の異物混入に注意をする。 ●作業工程が変わる毎に手洗い ※豆腐はカット後、水に浸さない。

[調理室手配表]

2023年 08月 02日 水曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

B中学校					
人数	2589人				
適用1		適用4			
適用2		適用5			
適用3		適用6			
料理名/食品名	一人分量 中学校 単位	発注量 中学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳] A 牛乳	1.00 本	2589.00 本			●衛生管理ポイント ※調理のポイント
[ご飯] 水稻穀粒(精白米)強化米入	100.00 g	260.00 kg			●入口出口蓋開け時に異物確認
[ホキの変わり揚げ] ホキ 50g	1.00 切	2589.00 切			【設定】温度〇〇℃ 時間〇分
食塩	0.26 g	0.67 Kg		下味	【配布】上:リード、下:網
料理用清酒	1.30 g	1.87 本		下味	①魚は洗浄、水切りし、 下味をつける。
青のり粉(100g袋)	1.30 g	33.66 袋		袋片注意	
A アーモンドダイス	3.90 g	10.10 Kg		袋片注意	②卵は1個ずつ確認しながら割卵
A たまご	3.12 g	10.00 Kg			③粉と卵液を混ぜる。
A プレミックス粉(てんぷら用)	7.80 g	21.00 Kg			④③に青のり粉、アーモンドを 入れて衣を作る。
なたね油(揚げ油)	5.20 g	0.82 斗			⑤魚に④をつけて揚げる。 ●卵の攪拌は直前に行う。 ※④の衣の固さを見ながら 水の量を調整する。 ●中心温度確認・記録
[おかか和え] キャベツ	39.00 g	119.00 Kg		10ミリ	①調味料を沸かし、冷凍庫で
こまつな	19.50 g	60.00 Kg		8ミリ	冷やす。
焼き竹輪	5.20 g	13.50 Kg		小口5ミリ	②キャベツは蒸す。
かつお破片1kg	0.65 g	1.68 袋		袋片注意	③小松菜は茹でる。
こいくちしょうゆ	2.34 g	2.88 本			④かつお節は加熱する。 ●それぞれ加熱冷却後、中心温度 確認・記録
三温糖	0.65 g	1.68 Kg			●野菜の洗浄は十分に気を付けて 虫等の異物混入に注意をする。 ●作業工程が変わる毎に手洗い
[豚汁] 豚モモ スライス	13.00 g	34.00 Kg			①豚肉は酒で下味をつける。
料理用清酒	0.65 g	0.93 本		下味	②煮干してだしをとる。
厚揚げ	19.50 g	51.00 Kg		2×5カット	③だしを沸かせて豚肉を入れる。 ※豚肉をよくほぐす。
ごぼう(ささがき)	19.50 g	51.00 Kg			●スパテラ交換
りょくとうもやし	19.50 g	52.00 Kg			④人参・玉葱を入れてアクをとる。
玉葱(皮むき)根部分除く	26.00 g	68.00 Kg		千切り	⑤さつまいもを入れ火が通ったら、 厚揚げを入れる。
にんじん	9.10 g	25.00 Kg		千切り	
葉ねぎ	6.50 g	18.00 Kg		小口5ミリ	●厚揚げ中心温度確認・記録
合わせみそ	13.65 g	35.40 Kg			⑥みそは出し汁で溶いておく。
煮干(だし用)	3.25 g	8.41 Kg			⑦みそを入れ、最後にねぎを入れる。 ●野菜の洗浄は十分に気を付けて、 虫等の異物混入に注意をする。 ●根菜類の下処理は、こすり洗い ※みそを入れてから煮すぎない。
水	130.00 g	337.00 Kg			

[調理室手配表]

2023年 08月 03日 木曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

A小学校						
人数	4036人					
適用1						
適用2						
適用3						
料理名/食品名	一人分量 小学校 単位	発注量 小学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等	
[牛乳]					●衛生管理ホイント ※調理のホイント	
A 牛乳	1.00 本	4036.00 本				
[里芋ご飯(おもぶり)委託]					●入口出口蓋開け時に異物確認	
水稻穀粒(精白米)強化米入	60.00 g	250.00 Kg				
しらす干し(半乾燥品)	3.00 g	12.80 Kg		前日異物確認	①油で人参、ごぼう炒める。	
さといも 角切り	16.00 g	68.00 Kg			②きざみ揚げ、しらす干し炒める。	
ごぼう(ささがき)	5.00 g	22.00 Kg			③水を入れ、昆布だしを入れる。	
にんじん	4.00 g	18.00 Kg		千切り	④沸いたら里芋を入れる。	
A 冷凍きざみ揚げ(県産大豆)	6.00 g	26.00 Kg		袋片注意	⑤材料に火が通ったら調味料を入れ	
えだまめ(冷凍)むき身国産	5.00 g	22.00 Kg		袋片注意	煮る。	
サラダ油(PB)	0.40 g	1.13 本			●中心温度確認・記録	
うすくちしょうゆ	4.70 g	9.51 本			⑥釜数に⑤の具を分ける。	
料理用清酒	1.90 g	4.49 本			●衛生的な取り扱いに注意	
本みりん	1.00 g	2.13 本			⑦白ご飯の釜ごとに⑥を入れる。	
昆布だし(顆粒)	0.23 g	1.00 Kg			●作業工程が変わる毎に手洗い	
水	3.50 g	15.00 Kg				
[ざんき 委託用]					【設定】温度℃ 時間〇分 【配缶】上:リード、下:網	
A 若鶏モモ(皮付)1切40g	1.00 切	4036.00 切			①肉に下味をつける。	
A 若鶏モモ(皮付)1切50g	0.00 切	0.00 切		下味	②片栗粉をつけて揚げる。	
生おろし生姜1kg	0.50 g	2.13 Kg		下味	●中心温度確認・記録	
生おろしにんにく(100g)	0.40 g	17.00 袋		下味		
こいくちしょうゆ	2.00 g	4.05 本		下味		
料理用清酒	2.00 g	4.72 本				
かたくり粉	5.00 g	21.25 Kg				
なたね油(揚げ油)	4.00 g	1.03 斗				
[磯香あえ 委託用]						
ほうれんそう	15.00 g	71.00 Kg		10ミ	①調味料沸かす。冷凍庫で冷やす。	
はくさい	30.00 g	136.00 Kg		8ミ	●加熱後の2次汚染注意	
にんじん	5.00 g	22.00 Kg		千切り2ミ	②のり、かつお破片は加熱する。	
焼きもみのりA3mm巾	0.30 g	13.00 袋		袋片注意	③ほうれん草は茹でる。	
かつお破片1kg	0.23 g	0.98 袋		袋片注意	人参、白菜は蒸す。	
こいくちしょうゆ	1.70 g	3.44 本			④冷却後に調味料で和える。	
上白糖	0.38 g	1.62 Kg			●加熱冷却後、中心温度確認・記録	
					●野菜の洗浄は十分に気を付けて、虫等の異物混入に注意をする。	
[かきたま汁 委託用]						
A たまご	20.00 g	100.00 Kg			①かつお節でだしをとる。	
玉葱(皮むき)根部分除く	30.00 g	128.00 Kg		千切り	②だし汁を沸かして、人参、玉ねぎ	
にんじん	15.00 g	66.00 Kg		千切り	を入れて、アクをとる。	
ぶなしめじ	6.00 g	29.00 Kg		石づき注意	③卵は1個ずつ確認しながら割卵	
カットわかめ(韓国産)	0.50 g	2.13 袋		袋片注意	④しめじ・調味料を入れる。	
葉ねぎ	5.00 g	23.00 Kg		小口3ミ	⑤釜の蒸気を落として、水溶き片栗	
うすくちしょうゆ	3.00 g	6.07 本			粉を入れる。	
食塩	0.15 g	0.64 Kg			⑥卵を入れ火が通ったら、わかめ・	
かたくり粉	0.50 g	2.13 Kg			ねぎを入れる。	
花かつお(だし用)	3.50 g	14.88 Kg				
水	120.00 g	510.00 Kg			●作業工程が変わる毎に手洗い	
					●卵の攪拌は釜投入の直前に行う。	
					●野菜の洗浄時は十分に気を付けて	
					虫等の異物混入に注意をする。	
					※水溶き片栗粉を入れる時は、蒸気	
					を落とし固まらないように混ぜる	

[調理室手配表]

2023年 08月 03日 木曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

B中学校					
人数	2589人				
適用1				適用4	
適用2				適用5	
適用3				適用6	
料理名/食品名	一人分量 中学校 単位	発注量 中学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳]					
A 牛乳	1.00 本	2589.00 本			
[コッペパン(新)]					
A コッペパン(新居浜市)	1.00 個	2589.00 個			
[鮭のマヨネーズ焼き]					【設定】温度〇℃ 時間〇〇分
さけ 50g	1.00 切	2589.00 切			①魚は洗浄し、水切りする。
食塩	0.13 g	0.34 Kg			②塩で下味をつけ、マヨネーズを
A マヨネーズ(卵黄型)	8.00 g	21.00 Kg			混ぜて焼く。
[ドレッシングサラダ]					
キャベツ	40.00 g	122.00 Kg		6ミ	①キャベツ、きゅうり、コーンは加熱する。
きゅうり	10.00 g	27.00 Kg		輪切り3ミ	②調味料沸かし、冷凍庫で冷やす。
冷凍コーン	7.00 g	19.00 Kg		袋片注意	※酢は最後に入れる。
純米酢	1.69 g	2.43 本			③和える。
上白糖	0.78 g	2.02 Kg			●ドレッシング：二次汚染に注意
うすくちしょうゆ	1.82 g	2.24 本			●中心温度確認・記録
オリーブ油(100%)	1.30 g	3.67 本			●野菜の洗浄は十分に気を付けて、
食塩	0.25 g	0.65 Kg			虫等の異物混入に注意をする。
こしょう 缶入	0.01 g	0.06 缶			●作業工程が変わる毎に手洗い
[ミネストローネスープ]					
キャベツ	30.00 g	92.00 Kg		8ミ	①ベーコンを炒め、余分な脂を抜く
にんじん	17.00 g	46.00 Kg		仔ヨウ3ミ	●スパテラ交換
玉葱(皮むき)根部分除く	25.00 g	65.00 Kg		千切り	②セロリーを入れてよく炒める。
セロリー	3.00 g	12.00 Kg		2ミ	③玉葱・人参・トマトを加えよく
ベーコン 短冊	6.50 g	17.00 Kg		袋片注意	炒める。
英字マカロニ	2.60 g	14.00 袋		袋片注意	④水を入れ沸いたら、鶏だし、
蒸白いんげん豆(小粒)	10.00 g	26.00 Kg		袋片注意	コンソメ、塩・こしょうを入れる。
トマトダイス(3kg袋)	13.00 g	12.00 袋		袋片注意	⑤白いんげん豆を入れる。
パセリ(乾) フレーク100g	0.10 g	2.59 袋		袋片注意	⑥マカロニを入れ、火が通ったら
鶏だし	1.30 g	6.73 袋			醤油、キャベツを入れ、最後に
マギーチキンコンソメ	0.50 g	1.29 Kg			パセリを入れて仕上げる。
うすくちしょうゆ	2.60 g	3.21 本			●野菜の洗浄は十分に気を付けて、
食塩	0.30 g	0.78 Kg			虫等の異物混入に注意をする。
こしょう 缶入	0.03 g	0.18 缶			
水	140.00 g	363.00 Kg			
[パテチョコ]					
A Feパテチョコ	1.00 袋	2589.00 袋			※残数を確認する。

[調理室手配表]

2023年 08月 09日 水曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

A小学校					
人数	4036人				
適用1					
適用2					
適用3					
料理名/食品名	一人分量 小学校 単位	発注量 小学校 単位	業者	切り方	調理方法等
[牛乳] A 牛乳	1.00 本	4036.00 本			●衛生管理ポイント ※調理のポイント
[ご飯] 水稻穀粒(精白米)強化米入	4036.00 人	310.00 kg			●入口出口蓋開け時に異物確認
[ホキの変わり揚げ] ホキ 4.0g 食塩 料理用清酒 青のり粉(100g袋) A アーモンドダイス A たまご A フレックス粉(てんぷら用) なたね油(揚げ油)	1.00 切 0.20 g 1.00 g 1.00 g 3.00 g 2.40 g 6.00 g 4.00 g	4036.00 切 0.85 Kg 2.36 本 42.50 袋 12.75 Kg 12.00 Kg 26.00 Kg 1.03 斗		下味 下味 袋片注意 袋片注意	【設定】温度〇〇℃ 時間〇分 【配缶】上:リード、下:網 ①魚は洗浄、水切りし、 下味をつける。 ②卵は1個ずつ確認しながら割卵 ③粉と卵液を混ぜる。 ④③に青のり粉、アーモンドを 入れて衣を作る。 ⑤魚に④をつけて揚げる。 ●卵の攪拌は直前に行う。 ※④の衣の固さを見ながら 水の量を調整する。 ●中心温度確認・記録
[おかか和え] キャベツ こまつな 焼き竹輪 かつお破片1kg こいくちしょうゆ 三温糖	30.00 g 15.00 g 4.00 g 0.50 g 1.80 g 0.50 g	150.00 Kg 75.00 Kg 17.00 Kg 2.13 袋 3.64 本 2.13 Kg		10ミ 8ミ 小口5ミ 袋片注意	①調味料を沸かし、冷凍庫で 冷やす。 ②キャベツは蒸す。 ③小松菜は茹でる。 ④かつお節は加熱する。 ●それぞれ加熱冷却後、中心温度 確認・記録 ●野菜の洗浄は十分に気を付けて 虫等の異物混入に注意をする。 ●作業工程が変わる毎に手洗い
[豚汁] 豚モモ スライス 料理用清酒 厚揚げ ごぼう(ささがき) りよくとうもやし 玉葱(皮むき)根部分除く にんじん 葉ねぎ 合わせみそ 煮干(だし用) 水	10.00 g 0.50 g 15.00 g 15.00 g 15.00 g 20.00 g 7.00 g 5.00 g 10.50 g 2.50 g 100.00 g	43.00 Kg 1.18 本 64.00 Kg 64.00 Kg 66.00 Kg 85.00 Kg 31.00 Kg 23.00 Kg 44.70 Kg 10.63 Kg 425.00 Kg		下味 2×5カット 千切り 千切り 小口5ミ	①豚肉は酒で下味をつける。 ②煮干しでだしをとる。 ③だしを沸かせて豚肉を入れる。 ※豚肉をよくほぐす。 ●スパテラ交換 ④人参・玉葱を入れてアクをとる。 ⑤さつま芋を入れ火が通ったら、 厚揚げを入れる。 ●厚揚げ中心温度確認・記録 ⑥みそは出し汁で溶いておく。 ⑦みそを入れ、最後にねぎを入れる。 ●野菜の洗浄は十分に気を付けて、 虫等の異物混入に注意をする。 ●根菜類の下処理は、こすり洗い ※みそを入れてから煮すぎない。

[調理室手配表]

2023年 08月 09日 水曜日

献立1

0:通常献立

新居浜市西部学校給食センター

B中学校					
人数	2589人				
適用1		適用4			
適用2		適用5			
適用3		適用6			
料理名/食品名	一人分量 中学校 単位	発注量 中学校 単位	業者	切り方 注意点	調理方法等
[牛乳] A 牛乳	1.00 本	2589.00 本			●衛生管理ポイント ※調理のポイント
[ご飯] 水稻穀粒(精白米)強化米入	100.00 g	260.00 kg			●入口出口蓋開け時に異物確認
[シューマイ] A 鉄腕豚肉焼売(Fe) 1.8g	2.00 個	5200.00 個			【設定】スチーム温度〇℃ 時間〇〇分 ①鉄板穴空材(爪)を使用し、1段目並べた上にクッキングシートを挟め2段並べる。 ●2段になっている下も中心温度確認 ●中心温度確認・記録
[ごまポテト] じゃがいも A すりごま1kg(いり) 食塩 こしょう 缶入	71.50 g 2.60 g 0.26 g 0.03 g	206.00 Kg 6.73 Kg 0.67 Kg 0.18 缶		角切り大 袋片注意	①じゃがが芋は各釜でポイル ●中心温度確認・記録 ②すりごまはスチコンで加熱する ③釜に①を入れ粉吹きにし、塩・こしょうを入れる ④②のすりごまを入れて混ぜる。 ●中心温度確認・記録 ※塩・こしょうがダマにならないように
[豆腐の中華煮] 水切り豆腐 豚モモ スライス 料理用清酒 生おろし生姜1kg にんじん 玉葱(皮むき)根部分除く たけのこ(ゆで) チンゲンサイ 干し椎茸干切り(市内産) 葉ねぎ サラダ油(PB) 生おろしにんにく(100g) 三温糖 こいくちしょうゆ(PET) うすくちしょうゆ(PET) 鶏だし 中華スープの素 オイスターソース(1.2kg) ごま油 かたくり粉 水	85.00 g 13.00 g 1.30 g 0.13 g 13.00 g 39.00 g 19.50 g 26.00 g 1.30 g 6.50 g 0.39 g 0.49 g 0.52 g 3.90 g 1.30 g 0.91 g 0.49 g 0.65 g 0.65 g 1.30 g 52.00 g	220.00 Kg 34.00 Kg 1.87 本 0.34 Kg 35.00 Kg 101.00 Kg 50.00 Kg 80.00 Kg 3.37 Kg 18.00 Kg 0.67 本 12.69 袋 1.35 Kg 5.00 本 1.68 本 4.71 袋 1.27 Kg 1.40 本 1.02 本 3.37 Kg 135.00 Kg		2×3×4カット 豚肉の下味 豚肉の下味 いちよう 短冊切り 10ミリ 前日異物確認 10ミリ	①豚肉は下味をつける。 ②干ししいたけは戻す。 ③油でにんにく、豚肉を炒める。 ●スパテラ交換 ④人参、玉葱を炒める。 ⑤きくらげを入れる。 ⑥水、鶏だし、中華スープの素、調味料を入れる。 ⑦豆腐を入れる。温度確認後チンゲン菜を入れる。 ⑧蒸気を落として水溶き片栗粉を入れる。 ⑨ごま油を入れて仕上げる。 ※豆腐はグラグラ煮たさない。 ※水溶き片栗粉を入れる時は蒸気を落とし、固まらないよう混ぜる。 ●野菜の洗浄は十分に気を付けて、虫等の異物混入に注意をする。 ●作業工程が変わる毎に手洗い ※豆腐はカット後、水に浸さない。