

[調理指示表]

2022年 7月13日 水曜日
0:通常献立

東部学校給食センター

人数	一中	二中	三中	四中	岳陽中	渡利中	南小	センタ	丸ごと					合計	換算人	行事等
	596	243	466	481	410	290	119	31	2					2638	2607.60	
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							
【牛乳】																
★牛乳		206.00	1.00 本	2638.00 本	2613.00 本											
【ご飯(中学)】																
学校給食用精白米			100.00 g	260.76 Kg	260.76 Kg				*							
水			220.00 g	573.67 Kg	573.67 Kg				*							
【いわしの南蛮漬け】																
いわし開きでんぷん付			50.00 g	130.38 Kg	3259.50 こ				*							
米ぬか油			5.00 g	13.04 Kg	13.04 Kg				*							
玉葱			6.00 g	15.65 Kg	15.65 Kg		2mmスライス		*							
冷凍カラーピーマン			3.00 g	7.82 Kg	7.82 Kg		解凍		*							
冷おろし生姜			0.60 g	1.56 Kg	1.56 Kg		解凍		*							
★濃口しょうゆ			4.00 g	10.43 Kg	10.43 Kg				*							
三温糖			3.00 g	7.82 Kg	7.82 Kg				*							
米酢			3.50 g	9.13 Kg	9.13 Kg				*							
水			3.00 g	7.82 Kg	7.82 Kg				*							
一味唐辛子			0.01 g	0.03 Kg	0.03 Kg				*							
【ごま酢あえ】																
キャベツ			20.00 g	61.36 Kg	61.36 Kg		1.5cm千切り		*							
★りよくとうもやし			20.00 g	53.77 Kg	53.77 Kg				*							
きゅうり			10.00 g	26.60 Kg	26.60 Kg		3mm輪切り		*							
にんじん			5.00 g	13.43 Kg	13.43 Kg		千切り		*							
★ごま油			0.60 g	1.56 Kg	1.56 Kg				*							
濃口しょうゆ			2.40 g	6.26 Kg	6.26 Kg				*							
米酢			2.40 g	6.26 Kg	6.26 Kg				*							
三温糖			0.60 g	1.56 Kg	1.56 Kg				*							
【豚汁】																
★豚モモ(脂肪なし)			10.00 g	26.08 Kg	26.08 Kg				*							
★豆腐			20.00 g	52.15 Kg	52.15 Kg		さいの目切り		*							
ぶなしめじ			5.00 g	14.50 Kg	14.50 Kg				*							
冷凍里芋乱切り			20.00 g	52.15 Kg	52.15 Kg				*							
にんじん			12.00 g	32.26 Kg	32.26 Kg		4mmちょう切り		*							
だいこん			20.00 g	57.94 Kg	57.94 Kg		4mmちょう切り		*							
ねぎ			13.00 g	56.51 Kg	56.51 Kg		3mm小口切り		*							
笹がきごぼう			5.00 g	13.04 Kg	13.04 Kg				*							
つきこんにゃく			10.00 g	26.08 Kg	26.08 Kg		茹でる		*							
焙煎昆布			0.50 g	1.30 Kg	1.30 Kg		水洗い		*							
★みそ			8.00 g	20.86 Kg	20.86 Kg				*							
★白みそ			2.00 g	5.22 Kg	5.22 Kg				*							
だしパック			2.50 g	6.52 Kg	6.52 Kg				*							
水			130.00 g	338.99 Kg	338.99 Kg				*							

※「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