幼保想定献立パターン１／５

［ 調 理 室 手 配 表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名		一人 分量 単位	追記事項			切り方	熱　　調 理 方 法 等
[米粉マカロニ豆乳シチR3.3]							
A 米粉マカロニ		4.00 g					*
国産コーン（バラ凍）		8.00 g	冷凍品、パック品、冷凍保管				*
A カットベーコン（印南養鶏		12.00 g	冷凍又はチルド品、パック品				*
A 豆乳ｼｭﾚｯﾄﾞ（乳原料不使用		1.00 g	冷蔵品、パック品、冷凍保管				*
にんじん　Ｌ・２Ｌ		13.00 g				ｲﾁｮｳ0.6cm	*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ		35.00 g					*
パセリ		0.30 g					*
A ｼﾁｭｰﾍﾞｰｽ(理研)		8.00 g	常温保管				*
A 豆乳（無調整）		16.00 g	冷蔵品、冷蔵保管				*
並塩		0.40 g					*
こしょう		0.01 g					*
A 洋風だしの素（新）		0.65 g					*
A ｿｲﾚﾌﾞｰﾙ（豆乳バター）		1.00 g	冷蔵品、冷蔵保管				*
[ツナと野菜のソテーR3.3]							
オイルツナ（フレーク）		4.00 g	レトルト、常温保管				*
キャベツ　Ｌ・２Ｌ		18.00 g					*
もやし		7.00 g					*
黄ピーマン		1.50 g					*
赤ピーマン		1.50 g					*
A 洋風だしの素（新）		0.15 g					*
A しょうゆ		0.15 g					*
菜種油(手つき)		0.30 g					*
[豆乳グルトあえ（乳不使用]							
A 豆乳ﾖｰｸﾞﾙﾄﾌﾟﾚｰﾝ無糖ﾎﾞｯｶ		20.00 g	冷蔵品、冷蔵保管			袋消毒	*
上白(1kg袋)		1.50 g					*
冷凍ｽﾄﾛﾍﾞﾘｰﾀﾞｲｽ　ﾉｰｽｲ		6.50 g	冷凍品、パック品、冷凍保管			袋消毒	*
A ﾐｯｸｽﾌﾙｰﾂ冷凍		32.00 g	冷凍品、パック品、冷凍保管			袋消毒	*

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
※個付設定した食品は内容量毎に表示します

幼保想定献立パターン２／５

「 調 理 室 手 配 表 」

献立　　昼食

料理名／食品名		一人 分量 単位	追記事項			切り方	熱　　調 理 方 法 等
[チキンカレー（小麦抜R3.3]							
A 鶏もも肉皮付機械切(国産)		16.00 g	冷蔵品、冷蔵保管				＊
じゃがいも　Ｌ・２Ｌ		18.00 g				サイコロ	＊
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ		42.00 g				0.6ｃｍ	＊
にんじん　Ｌ・２Ｌ		13.00 g				ｲﾁｮｳ0.3cm	＊
グリンピース(冷凍)国産		2.00 g	冷凍品、冷凍保管				＊
ｴｽﾋﾞｰｶﾚｰﾙｳ（28品目不使用		0.00 g	パック品、常温保管				＊
やさいかれー		5.50 g	パック品、常温保管				＊
ﾊｳｽｺｸと旨味のまろやかｶﾚｰ		4.00 g	パック品、常温保管				＊
ケチャップ1kg（ｶｺﾞﾒ		1.40 g	パック品、常温保管				＊
調理用ソース		1.00 g	常温保管				＊
並塩		0.10 g	常温保管				
こしょう		0.01 g	常温保管				＊
A 洋風だしの素（新）		0.40 g	常温保管				＊
[豚ヒレフライR3.3]							
A 豚ﾋﾚｻｯｸﾘﾌﾗｲ（小麦抜き		1.00 個	揚げ、冷凍品、冷凍保管				＊揚げ
菜種白絞油		4.00 g	缶、常温保管				＊
[菜の花サラダR3.3]							
なばな		7.00 g					＊
カリフラワー		4.00 g					＊
ホールコーン		4.00 g					＊
キャベツ　Ｌ・２Ｌ		10.00 g					＊
A 炒り卵		5.00 g	冷凍品、パック品、冷凍保管				＊
[卓上フレンチドレッシ300]							
卓上ﾉﾝｵｲﾙﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300		0.03 本	常温保管				＊

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
※個付設定した食品は内容量毎に表示します

幼保想定献立パターン３／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名		一人分量	追記事項		切り方	熱　調理方法等
[五目炊き込みご飯R 3.4]						
アルファー化米		26.00	常温又は冷蔵保管			*
α化もち米		2.00	常温保管			*
A 鶏もも肉皮付混飯用(国産)		7.50	冷蔵品、冷蔵保管			*
A ちくわ		5.00	冷蔵品、冷蔵保管			*
A 油揚げ		3.00	冷蔵品、冷蔵保管			*
乾椎茸ｽﾗｲｽ		0.49				*
にんじん　Ｌ・２Ｌ		6.00				*
千切りごぼう		5.00	冷蔵品、冷蔵保管			*
グリンピース(冷凍)国産		2.00	冷凍品、冷凍保管			*
A しょうゆ		2.90				*
三温 (20kg袋)		1.40				*
酒 1.8L		0.70				*
みりん		0.56				*
和風だしの素		0.80				*
水		60.00				* 米の２倍
[玉ふ汁R3.4]						
A 冷凍厚揚げ　２ｇ		8.00	冷凍品、パック品、冷凍保管			*
A 玉ふ500ｇ		1.00				*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ		12.00				*
にんじん　Ｌ・２Ｌ		9.00				*
えのきたけ		3.00				*
ねぎ		5.00			0.5cm	*
A しょうゆ		1.26				*
A うすくちしょうゆ		2.45				*
みりん		0.35				*
A むろけずり（パック入）		2.10				*
[焼きさばの味噌だれ]						
さば切り身４０ｇ		40　ｇ	冷凍品、冷凍保管			焼き
赤みそ		2.8　ｇ	常温品、常温保管			
三温糖		2.8　ｇ	常温品、常温保管			
酒		0.7　ｇ				
でんぷん		0.09　ｇ				*
[桜ゼリーR3.4]						
桜ゼリー30ｇ園配送		1.00 個	冷凍品			*

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
※個付設定した食品は内容量毎に表示します

幼保想定献立パターン４／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名		一人分量	追記事項		切り方	熱　調理方法等
[筍とじゃが芋の煮物R3.4]			冷蔵品、冷蔵保管			
A 鶏もも肉皮付機械切(国産)		10.00	常温品、パック品			*
たけのこ水煮（国産袋）		8.00	冷蔵品、冷蔵保管			*
A さつま揚げ		7.00				*
じゃがいも　Ｌ・２Ｌ		23.00				*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ		15.00				*
にんじん　Ｌ・２Ｌ		10.00	パック品、常温保管			*
つきこんにゃく（ﾚｷﾞｭﾗｰ）		5.00	冷凍品、パック品、冷凍保管			*
さやいんげん(冷凍) 国産		2.00				*
A うすくちしょうゆ		1.30				*
A しょうゆ		2.80				
みりん		0.70				*
酒 1.8Ｌ		0.40				*
三温（20kg袋）		1.20				*
A むろけずり（パック入）		1.00				*
[豆腐バーグのあんかけR3.5]			焼き			
A 豆腐ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ40ｇ前日15時		1.00 個	冷凍品、冷凍保管			* 焼き
菜種油(手つき)		0.30				*
A しょうゆ		1.80				* タレ
三温（20kg袋）		1.70				* 〃
みりん		1.00				* 〃
でんぷん 25kg		0.50				* 〃

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
※個付設定した食品は内容量毎に表示します

幼保想定献立パターン５／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名		一人分量	追記事項		切り方	熱　　調 理 方 法 等
[ミネストローネR3.4マカロ]						
A アルファベットマカロニ		1.50	常温品、常温保管			*
A ソーセージ0.6cmカット		9.00	冷蔵品、パック品、冷蔵保管			*
ダイストマト		13.00	缶、常温保管			*
にんじん　Ｌ・２Ｌ		7.00			ｲﾁｮｳ0.3cm	*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ		12.00			1/2⇒6㎜	*
じゃがいも　Ｌ・２Ｌ		8.00				*
パセリ		0.35				*
A うすくちしょうゆ		1.20				*
A しょうゆ		1.20				*
A 洋風だしの素（新）		1.00				*
並塩		0.06				*
こしょう		0.01				*
[キャベツメンチカツR3.4]			揚げ			揚げ
A ｷｬﾍﾞﾂ入ﾒﾝﾁｶﾂ40ｇ		1.00 個	冷凍品、冷凍保管			*
菜種白絞油		4.00	常温品、常温保管			*
[アスパラサラダR3.4]						
アスパラガス		8.00			2cm幅	* ボ
並塩		0.20				*
A ボンレスハム短冊		7.00	冷蔵品、パック品			*
ホールコーン		5.00	缶、常温保管			*
きゅうり　Ｍ		7.00			輪切り	* ３ミリ
[卓上コールスロードレッシ]						
卓上ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ300		0.03 本	常温品、常温保管			*

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です
※個付設定した食品は内容量毎に表示します