# 小中想定献立パターン1/5

# [調理室手配表]

故力 尽仓

献立 昼食			, -		_	
料理名/食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項	切り方	熱 調理方法等
里芋のすまし汁]						
さといも M・L	22.00	青果	26. 40	青果	いちょう5mm	*
豆腐(ソフト)	20.00	冷蔵	24. 00	冷蔵	さいのめ	*
愛知県産大豆油揚げ(カット)	4. 00	冷凍	4. 80	冷凍		*
玉ねぎ L・2L	25. 00	11100	30.00	THINK	$1/2 \rightarrow 5 \text{ mm}$	*
えのきたけ	7. 00		8. 40		1/2	*
ねぎ	6.00		7. 20			*
うすくちしょうゆ	3.50		4. 20		ļ	*
しょうゆ	1.50		1.80		ļ	*
みりん	0.50		0.60			*
酒 1.8L	0.50		0.60		ļ	*
並塩	0.30		0.36			*
、むろけずり(パック入)	2.50		3. 00			*
れんこんハンバーグの照り焼]						
Λ れんこんハンバーグ 50g	1.00 個	冷凍加工品	0.00 個	冷凍加工品		* 焼く
れんこんハンバーグ 60g	0.00個	冷凍加工品	1.00 個	冷凍加工品		* "
菜種油(手つき)	0.50		0.60			*
しょうゆ	3.00		3. 60			* たれ
三温(20kg袋)	2.50		3.00		<u> </u>	* 11
みりん	1.00		1. 20		†	* //
でんぷん 25kg	0.30		0. 36		<u> </u>	* //
[切り干し大根のごま酢和]						
オイルツナ(フレーク)	10.00		12.00		消毒処理	
切り干し大根(国産)	3. 00		3. 60		戻す	* ざく切り ボイル冷却
にんじん L・2L	4. 00		4. 80			* ボイル水冷
きゅうり M	7.00		8. 40			
 ∖ うすくちしょうゆ	2.00				THI 97 7 3 III	
			2.40			* 煮→冷 * "
酢	2.00		2.40		<u> </u>	
上白(20kg袋)	2.00		2. 40		ļ	* "
並塩	0. 20		0. 24		ļ	* //
ごま油1.8L	0.30		0. 36			* //
白すりごま	2.00		2. 40			* からいり冷却
					<u> </u>	-
					t	-
					<del> </del>	-
			l		<del> </del>	-
					<u> </u>	-
	, , 10° d/ FE , 10°	<b>今またーニック</b>				

# 小中想定献立パターン2/5

# [調理室手配表]

故力 尽仓

献立 昼食			- // -	, , ,,,,,,				
料理名/食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項		切り方	熱 調耳	里方法等
[マカロニ入りポタージュ]								
A ショルダーベーコン	15. 00	冷蔵品	18.00	冷蔵品	1		*	
A マカロニ	5. 00		6.00		†		*	
玉ねぎ L・2L	35. 00		42.00			1/2→6mm	*	
にんじん L・2L	10.00		12. 00		†	いちょう→3 mm	*	
ホールコーン	7. 00		8. 40		†		*	
クリームコーン	25. 00		30. 00		t		*	
知多半島産エリンギ	7. 00		8. 40		<del> </del>	千切り	*	
A 小麦粉	4.00		4.80		<del> </del>	-1-23-7	* ルウ	
1 7 次 m 1 バター	4.00	····· 冷蔵	4.80	····· 冷蔵	<del> </del>		* "	
1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 / 1 /	30.00	冷蔵	36.00	冷蔵	<b>+</b>		*	
	2.00	177 /成		177 成	<del> </del>	ミキサー	*	
A スキムミルク			2.40			スイッー	*	
_ 並塩 	0.20		0. 24		ļ			
こしょう	0.02		0.02		ļ		*	
白ワイン 1.8L	0.50		0.60				*	
A 洋風だしの素(新)	1. 20		1. 44				*	
A 鶏がらスープ	3.00		3.60				*	
[チキンとアーモンドのサラダ]								<del>-</del>
A ささみオイル漬	15.00		18.00			消毒処理	* よくほぐ	す 
キャベツ L・2L	12.00		14. 40			1cmカット	* ボ・冷	
きゅうり M	10.00		12.00			輪切り3㎜	* !!	
にんじん L・2L	5.00		6.00			千切り	* //	
A 刻みアーモンド (ロースト)	2.00		2.40				* からいり	<ul><li>冷却</li></ul>
[黄桃缶ハーフ]								
A 黄桃ハーフ	0.03 缶		0.03 缶				* 汁気切る	トング使用
[卓上ドレッシング]					l			
卓上イタリアンドレッシング	0.03 本		0.03 本				* クラス17	本
					[			
					1			
					†			
					† ·			
					†			
					†			
					<u> </u>		<b>}</b>	
					<u> </u>			
					<u> </u>			
					ļ		<b></b>	
					ļ			
					ļ			
					ļ		}	
							ļ	
	レルギー物質が				l			

# 小中想定献立パターン3/5

# [調理室手配表]

故力 尽仓

豚肩肉(国産)   20.00   冷蔵   24.00   冷蔵   *     じゃがいも L・2 L   60.00   72.00   手切り   *     玉ねぎ L・2 L   40.00   48.00   1/2→6mm   *     にんじん L・2 L   15.00   18.00   付3切.6cm   *     乾椎茸スライス   0.60   25.00   6.00   ボイル   *     つきこんにゃく   5.00   6.00   ボイル   *     さやいんげん(冷凍) 国産   6.00   冷凍野菜   1.5cmカット   *     三温 (20kg袋)   1.50   1.80   *     しょうゆ   5.50   6.60   *     みりん   1.00   1.20   *     むろけずり (パック入)   1.50   1.80   *     いわしの権煮]   いわし梅煮 40g   0.06 P 冷凍加工品   0.00 P 冷凍加工品   * ボイル     ド草和え]   ・ ボイル	献立 昼食			-				
豚肩肉(国産)	料理名/食品名		追記事項	一人分量 中学校	追記事項		切り方	熱 調理方法等
じゃがいも L・2 L     60.00     72.00     手切り     *       玉ねぎ L・2 L     40.00     48.00     1/2→6mm     *       にんじん L・2 L     15.00     18.00     付まり.6cm     *       乾椎茸ステイス     0.60     0.60     ボイル     *       つきこんにゃく     5.00     6.00     ボイル     *       きやいんげん(冷凍) 国産     6.00     冷凍野菜     1.5cmカット     *       三温 (20kg袋)     1.50     1.80     *       ようゆ     5.50     6.60     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわし梅煮     40g     0.00 P 冷凍加工品     *     *ボイル       ・かしし梅煮     40g     0.00 P 冷凍加工品     *ボイル     *ボイル       ・おし神瀬 (20kg後)     10.00     12.00     1.5cmカット *ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット * "       もやし L・2 L     7.00     8.40     千切り *"       もやし 7.00     8.40     *たれ 煮で冷ます       こよの 2.40     *たれ 煮で冷ます	[肉じゃが]							
じゃがいも L・2 L     60.00     72.00     手切り     *       玉ねぎ L・2 L     40.00     48.00     1/2→6mm     *       にんじん L・2 L     15.00     18.00     付まり.6cm     *       乾椎茸ステイス     0.60     0.60     ボイル     *       つきこんにゃく     5.00     6.00     ボイル     *       きやいんげん(冷凍) 国産     6.00     冷凍野菜     1.5cmカット     *       三温 (20kg袋)     1.50     1.80     *       ようゆ     5.50     6.60     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわし梅煮     40g     0.00 P 冷凍加工品     *     *ボイル       ・かしし梅煮     40g     0.00 P 冷凍加工品     *ボイル     *ボイル       ・おし神瀬 (20kg後)     10.00     12.00     1.5cmカット *ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット * "       もやし L・2 L     7.00     8.40     千切り *"       もやし 7.00     8.40     *たれ 煮で冷ます       こよの 2.40     *たれ 煮で冷ます	、豚肩肉(国産)	20.00	冷蔵	24. 00	冷蔵	T		*
玉ねぎ L・2 L   40.00   48.00   1/2→6mm   *   にんじん L・2 L   15.00   18.00   グラウ.6cm   *   *   *   *   *   *   *   *   *						†	手切り	*
たんじん L・2 L   15.00   18.00   18.00						t	4	*
乾椎茸スライス     0.60     #** **********************************								
つきこんにゃく     5.00     6.00     ボイル     *       さやいんげん(冷凍) 国産     6.00     冷凍野菜     1.5cmカット     *       三温(20kg袋)     1.50     1.80     *       しょうゆ     5.50     6.60     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     0.06 P 冷凍加工品     0.00 P 冷凍加工品     * ボイル       いわし梅煮 4 0 g     0.06 P 冷凍加工品     0.10 P 冷凍加工品     * ボイル       いわし梅煮 5 0 g     0.00 P 冷凍加工品     * ボイル     * ボイル       千草和え]     ボンレスハム短冊     8.00     冷蔵品     * 炒る 冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット * ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット * リ       にんじん L・2 L     7.00     8.40     千切り * リ       もやし     7.00     8.40     * たれ 煮て冷ます			新物 括納品可能性 5. h		新物一括納品可能性もり	<del> </del>	+	
さやいんげん(冷凍) 国産     6.00     冷凍野菜     7.20     冷凍野菜     1.5cmカット     *       三温 (20kg袋)     1.50     1.80     *     *     *       しょうゆ     5.50     6.60     *     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     *     *     *       いわし梅煮 40g     0.06 P 冷凍加工品     0.00 P 冷凍加工品     *     *       ・・かし梅煮 50g     0.00 P 冷凍加工品     *     *     ボイル       ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			#610 3EM 100 - 3 HE LE 00 9		#640 Hawan - 186 (T00)	ł		
三温 (20kg袋)     1.50     1.80     *       しょうゆ     5.50     6.60     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     *     *     *       いわし梅煮 40g     0.06 P     冷凍加工品     *     *     ボイル       いわし梅煮 50g     0.00 P     冷凍加工品     *     *     ボイル       千草和え]     ボンレスハム短冊     8.00     冷蔵品     9.60     冷蔵品     *     *     炒る 冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット     *     ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1.5mカット     *     リー       にんじん L・2 L     7.00     8.40     千切り     *     リー       もやし     7.00     8.40     *     *     たれ 煮て冷ます       三温 (20kg袋)     2.00     2.40     *     *     たれ 煮て冷ます			V/ \-t-====		νΛ ν <del>τ.</del> шν <del>τι.</del>	ļ	<b>.</b>	
しょうゆ     5.50     6.60     *       みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     0.06 P 冷凍加工品     0.00 P 冷凍加工品     * ボイル       いわし梅煮 50g     0.00 P 冷凍加工品     0.10 P 冷凍加工品     * ボイル       千草和え]     ボンレスハム短冊     8.00     冷蔵品     * 炒る 冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット * ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット * "       たんじん L・2 L     7.00     8.40     千切り * "       もやし     7.00     8.40     * "       三温 (20kg袋)     2.00     2.40     * たれ 煮て冷ます			<b>作</b> 倮野米		<b>行</b> 倮對采	ļ	1.5CM///	
みりん     1.00     1.20     *       むろけずり (パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     *     *     *       いわし梅煮 4 0 g     0.06 P 冷凍加工品     0.00 P 冷凍加工品     *     ボイル       いわし梅煮 5 0 g     0.00 P 冷凍加工品     0.10 P 冷凍加工品     *     ボイル       千草和え]     ボンレスハム短冊     8.00     冷蔵品     *     炒る 冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット     *     ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット     *     ボ       にんじん L・2L     7.00     8.40     千切り     *     ボ       もやし     7.00     8.40     *     *     ボ     ボ     ボ       三温 (20kg袋)     2.00     2.40     *     たれ 煮て冷ます     ボ </td <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>ļ</td> <td></td> <td></td>						ļ		
むろけずり(パック入)     1.50     1.80     *       いわしの梅煮]     いわし梅煮 40g     0.06 P 冷凍加工品     0.00 P 冷凍加工品     * ボイル       いわし梅煮 50g     0.00 P 冷凍加工品     0.10 P 冷凍加工品     * ボイル       ド草和え]     ボンレスハム短冊     8.00     冷蔵品     * 炒る 冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット     * ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット     * リ       にんじん L・2L     7.00     8.40     千切り     * リ       毛心し     7.00     8.40     * リ     * ボイル       三温(20kg袋)     2.00     2.40     * たれ 煮て冷ます						ļ		
いわしの梅煮]						ļ		*
いわし梅煮 4 0 g 0.06 P 冷凍加工品 0.00 P 冷凍加工品 * ボイル いわし梅煮 5 0 g 0.00 P 冷凍加工品 0.10 P 冷凍加工品 * ボイル * ボンレスハム短冊 8.00 冷蔵品 9.60 冷蔵品 * 炒る 冷 こまつな 10.00 12.00 1.5cmカット * ボ・冷 キャベツ L・2 L 10.00 12.00 1cmカット * ル にんじん L・2 L 7.00 8.40 千切り * ル もやし 7.00 8.40 * ル	、むろけずり(パック入)	1.50		1.80				*
いわし梅煮 5 0 g   0.00 P 冷凍加工品   0.10 P 冷凍加工品   * ボイル     千草和え]   8.00 冷蔵品   9.60 冷蔵品   * 炒る 冷     ごまつな   10.00   12.00   1.5cmカット * ボ・冷     キャベツ L・2L   10.00   12.00   1cmカット * リ     にんじん L・2 L   7.00   8.40   千切り * リ     もやし   7.00   8.40   * リ     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます	いわしの梅煮]							
千草和え]     8.00     冷蔵品     9.60     冷蔵品     *炒る冷       こまつな     10.00     12.00     1.5cmカット *ボ・冷       キャベツ L・2L     10.00     12.00     1cmカット * "       にんじん L・2 L     7.00     8.40     千切り * "       もやし     7.00     8.40     * "       三温 (20kg袋)     2.00     2.40     *たれ 煮て冷ます	いわし梅煮 40g	0.06 P	冷凍加工品	0.00 P	冷凍加工品			* ボイル
ボンレスハム短冊 8.00 冷蔵品 9.60 冷蔵品 *炒る 冷 こまつな 10.00 12.00 1.5cmカット *ボ・冷 キャベツ L・2L 10.00 12.00 1cmカット * " にんじん L・2L 7.00 8.40 千切り * " もやし 7.00 8.40 * " 三温 (20kg袋) 2.00 2.40 *たれ 煮て冷ます	、いわし梅煮 50g	0.00 P	冷凍加工品	0.10 P	冷凍加工品			* ボイル
こまつな   10.00   12.00   1.5cmカット   * ボ・冷     キャベツ L・2L   10.00   12.00   1cmカット   * リ     にんじん L・2 L   7.00   8.40   千切り   * リ     もやし   7.00   8.40   * リ     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます	[千草和え]							
こまつな   10.00   12.00   1.5cmカット   * ボ・冷     キャベツ L・2L   10.00   12.00   1cmカット   * リ     にんじん L・2 L   7.00   8.40   千切り   * リ     もやし   7.00   8.40   * リ     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます	ボンレスハム短冊	8.00	冷蔵品	9. 60	冷蔵品	1		* 炒る 冷
キャベツ L・2L   10.00   12.00   1cmカット   * "     にんじん L・2 L   7.00   8.40   千切り   * "     もやし   7.00   8.40   * "     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます						†	1.5cmカット	
にんじん L・2 L   7.00   8.40   千切り   * リ     もやし   7.00   8.40   * リ     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます						†	+	
もやし   7.00   8.40   * "     三温 (20kg袋)   2.00   2.40   * たれ 煮て冷ます						†		
三温 (20kg袋) 2.00 2.40 * たれ 煮て冷ます						<u> </u>		
						<del> </del>		.
						ł		
	1 C	2.20		∠. 64		<u> </u>		* "
						ļ		
						ļ		
								.
						ļ		
						ļ		
						L		
						l		
						T		
						1		
						†		
						†		
						t		
						f	<del> </del>	-
						ļ		
						ļ		
						ļ		
						ļ		
						L		
						I		
					[	[	T	

# 小中想定献立パターン4/5

# [調理室手配表]

故力 尽仓

献立   昼食					-	
料理名/食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項	切り方	熱 調理方法等
[ワンタンスープ]						
. ワンタン皮	5. 00		6.00			*
玉ねぎ L・2L	25. 00		30.00		$1/2 \rightarrow 6 \text{ mm}$	*
にんじん L・2 L	10.00		12.00		いちょう 3 mm	*
たけのこ水煮 (国産袋)	12.00		14. 40		いちょう 5 mm	
もやし	12.00		14. 40		V . O. S. J. O	*
 ねぎ	6.00		7. 20		↓ 小口 5 mm	*
、鶏豚湯 	2.00		2.40			*
しょうゆ	2.00		2.40			*
うすくちしょうゆ	1.00		1. 20			*
並塩	0.05		0.06			*
こしょう	0.02		0.02			*
中華風だしの素(新)	0.50		0.60			*
[鶏肉のから揚げ]			[		l	
、鶏もも肉皮付量目切(国産)	1.00 切	冷蔵	0.00 切	冷蔵		* 50g
、鶏もも肉皮付量目切(国産)	0.00 切	冷蔵	1.00 切	冷蔵	T	* 60g
しょうが	0.40		0. 48		みじん切り	
しょうゆ	2.00		2. 40			* #
酒 1.8L	1.00		1. 25		<del> </del>	* #
************************************	2.00		2. 40		<del> </del>	* 混ぜて揚げる
でんぷん 25kg	4. 00		4. 80			* #
	5. 00		6. 00		<del> </del>	*
- 米性口収価 「バンサンスー]	5.00		0.00			*
	10.00	V ₩ □	10.00	νΛ <del>±</del> Σ □		
ボンレスハム短冊	10.00	冷蔵品	12.00	冷蔵品	1	* からいり・冷却
きゅうり M	10.00		12.00		小□3㎜	* ボイル冷却
キャベツ L・2L	15.00		18.00		8 mm	* //
にんじん L・2L	5. 00		6.00		千切り	* //
三温(20kg袋)	1.80		2. 16			* たれ煮て冷ます
しょうゆ	2.00		2.40			* !!
酢	1.80		2. 16			* "
					<u> </u>	-
	<del> </del>				t	-
					<del> </del>	
	<del> </del>				<del> </del>	
					<del> </del>	-
					<del> </del>	-
	<del> </del>				<del> </del>	
					<b> </b>	
					ļ	
	]		[		[	

# 小中想定献立パターン5/5

# [調理室手配表]

故力 尽仓

献立  昼食							
料理名/食品名	一人分量 小学校	追記事項	一人分量 中学校	追記事項		切り方	熱 調理方法等
[生揚げの煮物]							
A 豚肩肉(国産)	15. 00	冷蔵	18. 00	冷蔵	1		*
A 生揚げ	40.00	冷蔵	48. 00	冷蔵	† ·	手切り	* ボイル
1.1102A うずら卵水煮	15. 00	117/694	18. 00	111/194	t		*
玉ねぎ L・2 L	35. 00		42. 00		t	1/2→6mm	*
にんじん L・2 L					<b>†</b>	+	*
	15. 00		18. 00			<i>任ョウ0.6cm</i>	
乾椎茸スライス	0.50	)/\ \_\_mz +\+	0.60	)	ļ	戻しておく	
さやいんげん(冷凍) 国産	6.00	冷凍野菜	7. 20	冷凍野菜	ļ	1.5cmカット	*
三温 (20kg袋)	1.50		1.80				*
A しょうゆ	5. 50		6.60		ļ		*
みりん	1.00		1. 20				*
A むろけずり (パック入)	1.50		1.80				*
[さばの銀紙焼き]							
A さば銀紙焼 50g	0.10 P	冷凍加工品	0.00 P	冷凍加工品			* ボイル
A さば銀紙焼 60g	0.00 P	冷凍加工品	0.10 P	冷凍加工品	1		* ボイル
[りんご1/8 2コ(1・2年1コ)]							
A りんご 40玉	0.25 個	青果	0.25 個	青果	†		水→塩素200PPM10分→水→水
··· <i>·································</i>	0. 10		0. 12	<u></u>			塩水用
	0.10		0.12		<del> </del>		
					<del> </del>		
					ļ		
					ļ		ļ
					ļ		
					l		
					Ť		
					1		
					† ·		
					†		
					t		
					<del> </del>		
					<del> </del>		
					ļ		
					ļ		
					ļ		
	<u>                                     </u>		<u> </u>		1		
					1		
					†		
					†		
					t		
※食品名についている「A」はア	プレルギー 粉焼ぶ	(会まれていて会	日で十		<u> </u>		