小中想定献立パターン１／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名	一人分量 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５㎜	＊
A 豆腐(ソフト)	20.00	冷蔵	24.00	冷蔵		さいのめ	＊
A 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		30.00			1/2→５㎜	＊
えのきたけ	7.00		8.40			1/2	＊
ねぎ	6.00		7.20			小口５㎜	＊
A うすくちしょうゆ	3.50		4.20				＊
A しょうゆ	1.50		1.80				＊
みりん	0.50		0.60				＊
酒 1.8L	0.50		0.60				＊
並塩	0.30		0.36				＊
A むろけずり（パック入）	2.50		3.00				＊
[れんこんﾊﾝﾊﾞｰｸﾞの照り焼]							
A 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
A 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				＊
A しょうゆ	3.00		3.60				＊ たれ
三温（20kg袋）	2.50		3.00				＊ 〃
みりん	1.00		1.20				＊ 〃
でんぷん 25kg	0.30		0.36				＊ 〃
[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			千切り	＊ ボイル水冷
きゅうり　Ｍ	7.00		8.40			輪切り３㎜	＊ 〃
A うすくちしょうゆ	2.00		2.40				＊ 煮→冷
酢	2.00		2.40				＊ 〃
上白（20kg袋）	2.00		2.40				＊ 〃
並塩	0.20		0.24				＊ 〃
A ごま油1.8L	0.30		0.36				＊ 〃
A 白すりごま	2.00		2.40				＊ からいり冷却

※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

小中想定献立パターン２／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名	一人分量 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
[ﾏｶﾛﾆ入りﾎﾟﾀｰｼﾞｭ]							
A ショルダーベーコン	15.00	冷蔵品	18.00	冷蔵品			＊
A マカロニ	5.00		6.00				＊
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ	35.00		42.00			1/2→6㎜	＊
にんじん　Ｌ・２Ｌ	10.00		12.00			いちょう→３㎜	＊
ホールコーン	7.00		8.40				＊
クリームコーン	25.00		30.00				＊
知多半島産エリンギ	7.00		8.40			千切り	＊
A 小麦粉	4.00		4.80				＊ ルウ
A バター	4.00	冷蔵	4.80	冷蔵			＊ 〃
A 調理用牛乳	30.00	冷蔵	36.00	冷蔵			＊
A スキムミルク	2.00		2.40			ミキサー	＊
並塩	0.20		0.24				＊
こしょう	0.02		0.02				＊
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]							
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・冷却
[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]							
卓上ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	0.03 本		0.03 本				＊ クラス１本

※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

小中想定献立パターン３／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名	一人分量 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
[肉じゃが]							
A 豚肩肉(国産)	20.00	冷蔵	24.00	冷蔵			*
じゃがいも　Ｌ・２Ｌ	60.00		72.00			手切り	*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ	40.00		48.00			1/2→6mm	*
にんじん　Ｌ・２Ｌ	15.00		18.00			ｲﾁｮｳ0.6cm	*
乾椎茸ｽﾗｲｽ	0.60	乾物一括納品可能性あり	0.72	乾物一括納品可能性あり		戻しておく	*
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	7.20	冷凍野菜		1.5cmｶｯﾄ	*
三温 (20kg袋)	1.50		1.80				*
A しょうゆ	5.50		6.60				*
みりん	1.00		1.20				*
A むろけずり (パック入)	1.50		1.80				*
[いわしの梅煮]							
A 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
A 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]							
A 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
A しょうゆ	2.20		2.64				* 〃

※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

小中想定献立パターン４／５

［ 調理室手配表 ］

献立　　昼食

料理名／食品名	一人分量 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]							
A ワンタン皮	5.00		6.00				＊
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ	25.00		30.00			1/2→６㎜	＊
にんじん　Ｌ・２Ｌ	10.00		12.00			いちょう３㎜	＊
たけのこ水煮（国産袋）	12.00		14.40			いちょう５㎜	＊
もやし	12.00		14.40				＊
ねぎ	6.00		7.20			小口５㎜	＊
A 鶏豚湯	2.00		2.40				＊
A しょうゆ	2.00		2.40				＊
A 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				＊
A 中華風だしの素（新）	0.50		0.60				＊
[鶏肉のから揚げ]							
A 鶏もも肉皮付量目切(国産)	1.00 切	冷蔵	0.00 切	冷蔵			＊ 50g
A 鶏もも肉皮付量目切(国産)	0.00 切	冷蔵	1.00 切	冷蔵			＊ 60g
しょうが	0.40		0.48			みじん切り	＊ 下味
A しょうゆ	2.00		2.40				＊ 〃
酒 1.8Ｌ	1.00		1.25				＊ 〃
米粉（パン用）	2.00		2.40				＊ 混ぜて揚げる
でんぷん 25kg	4.00		4.80				＊ 〃
菜種白絞油	5.00		6.00				＊
[バンサンスー]							
A ボンレスハム短冊	10.00	冷蔵品	12.00	冷蔵品			＊ からいり・冷却
きゅうり　Ｍ	10.00		12.00			小口３㎜	＊ ボイル冷却
キャベツ　Ｌ・２Ｌ	15.00		18.00			８㎜	＊ 〃
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
A しょうゆ	2.00		2.40				＊ 〃
酢	1.80		2.16				＊ 〃

※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

小中想定献立パターン５／５

[調理室手配表]

献立　　昼食

料理名／食品名	一人分量 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			*
A 生揚げ	40.00	冷蔵	48.00	冷蔵		手切り	* ボイル
A うずら卵水煮	15.00		18.00				*
玉ねぎ　Ｌ・２Ｌ	35.00		42.00			1/2→6mm	*
にんじん　Ｌ・２Ｌ	15.00		18.00			ｲﾁｮｳ0.6cm	*
乾椎茸ｽﾗｲｽ	0.50		0.60			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		1.5cmｶｯﾄ	*
三温 (20kg袋)	1.50		1.80				*
A しょうゆ	5.50		6.60				*
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			* 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
並塩	0.10		0.12				塩水用

※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