

2025年12月 3日 水曜日

献立名/食品名	一人分量 単位	発注量 単位	切り方	調理方法等
合計 換算人 行事等 ①御小、神小、尾小中、阿小6年・職 602 697.86 御中2Aなし ②阿中、御中、阿小1~5年・セ				
【牛乳】				
牛乳	1.00 本	602.00 本		
【きんぴらご飯】				
米	80.00 g	47.00 Kg		9:20 米k 1釜減らして 1釜にしょうゆ100、酒50 ごはんは硬めに炊く
こいくちしょうゆ	2.00 g	1.40 Kg		
酒	1.00 g	0.70 Kg		
ごま油	1.00 g	0.70 Kg		
豚肉	20.00 g	14.50 Kg		①ごま油で豚肉、人参、ごぼうを炒める
ごぼう(洗い)	20.00 g	14.50 Kg	ささがき	②糸こんにゃくを加える
にんじん	10.00 g	7.20 Kg		③味付けする
糸こんにゃく	10.00 g	7.30 Kg	2. cm幅	④炊き上がったご飯と混ぜる
三温糖	2.00 g	1.40 Kg		
酒	1.00 g	0.70 Kg		
こいくちしょうゆ	5.70 g	4.00 Kg		
【きゅうりとしらすの酢の物】				
きゅうり	22.00 g	16.30 Kg	輪切り	10:30 11:05
カットわかめ	0.60 g	0.40 Kg	戻しておく	
キャベツ	12.00 g	9.90 Kg		①きゅうり ゆでる→冷却
★しらす干し(微乾燥品)	5.00 g	3.70 Kg		②わかめさっとゆでる→冷却
塩	0.25 g	170.00 g		③しらす スチーム→冷却
酢	3.60 g	2.50 Kg		④調味料を合わせ①②③を和える
三温糖	1.30 g	1.00 Kg		
こいくちしょうゆ	1.10 g	0.80 Kg		
★ごま(いり)	1.00 g	0.70 Kg		
【中華風コーンスープ】				
だし昆布	1.00 g	0.70 Kg		10:15 10:50
水	120.00 g	83.80 Kg		①昆布でだしをとる
とうもろこし缶詰(クリーム)	35.00 g	8.00 缶		②鶏肉、玉ねぎ煮る。
鶏むね(皮なし)	5.00 g	3.70 Kg		③クリームコーンを加える。
玉ねぎ	20.00 g	14.90 Kg		④味付けをし水溶き片栗粉を加え
酒	0.50 g	0.40 Kg		⑤とき卵を加える
塩	0.70 g	490.00 g		⑥ねぎを加える
うすくちしょうゆ	0.60 g	0.40 Kg		
かたくり粉	1.50 g	1.10 Kg		
水	3.00 g	2.10 Kg		
★たまご	20.00 g	18.00 Kg		
東京ねぎ	5.00 g	3.80 Kg		
<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; width: 45%;"> しらすの酢の物 しらす干し 8人 御小3年 ○○○ 阿小6年 ○○○ 御小4年 ○○○○ 御中1B ○○○○ 御小4年 ○○○○○ 御中3年 ○○○○ 御小5年 ○○○ 御中1B ○○○○ </div> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; display: inline-block; width: 45%; margin-left: 10px;"> 中華風コーンスープ 卵抜き6人 御小4年 ○○○○ 阿小2年 ○○○○ 御小5年 ○○○○ 阿小4年 ○○○○ 御小6年 ○○○○ 阿中3年 ○○○○ </div>				