

4月16日(水)

給食献立表

献立					特記事項: 骨コツメニュー		食数		
ごはん 発酵乳 桜えび入りかき揚げ 切干し大根のみそ汁							合計	小	573
							928	中	355
料理名	業者	保存食	材 料	1人分	発注量 (kg)	切り方	作り方		
桜えび入りかき揚げ	北野	○	ごはん	1個			【桜えび入りかき揚げ】 ① ごぼう、たまねぎ、にんじん、さつまいも 桜えび、塩、天ぷら粉を入れて混ぜる ② イトヨリすり身を入れて混ぜる ③ 様子を見ながら水を入れる ④ 揚げる 175° 175° 小学 5分 中学 5分20秒		
	ヨーコ	○	発酵乳	1本					
	給食	○	イトヨリすり身	15	15.0				
	清水	○	ささがきごぼう	10	10.0				
	蓮川	○	たまねぎ	25	25.0	すり下(0.3)			
		○	にんじん	5	5.0	6×6(0.3)			
	西入	○	千切りさつまいも	17	17.0				
	桜井	○	桜えび(乾)	1	1.0				
	中野	○	天ぷら粉	10	10.0	12k			
	○	食塩	0.1	0.1	0.12	【切干し大根のみそ汁】 ① 水(湯)1人110mlでだしをとる ② にんじん、たまねぎを入れて煮る ③ 厚揚げ、切干し大根(水戻し)を煮る ④ みそを入れて調味する ⑤ こまつな、ねぎを入れて仕上げる 1L 60L × 2釜 21cm 105L × 2釜 2L 1杯 10人			
	○	揚げ油	8	8.0					
給食	○	切干し大根	2.5	2.0					
給食	○	にんじん	8	8.0	6×6(0.2×2)				
給食	○	たまねぎ	30	30.0	すり下(0.5)				
給食	○	こまつな(冷)	10	10.0					
給食	○	冷凍厚揚げ	25	25.0					
給食	○	ねぎ	5	5.0	7×6×7(0.3×0.5)				
給食	○	豆みそ	7	7.0	10k				
	○	だしかつお	2	2.0					

ゴミ袋 0

4月16日(水)

[illegible]

図 多摩市給食センター作業動向

