

6月10日(火)

給食献立表

料 理 名	業 者	保 存 食	材 料	1人分	発注量 (kg)	切り方	作り方	食数		
								合計	小	573
									中	356
小型パン 牛乳 メンマ入り焼きそば ごぼうチップス						特記事項: かみかみメニュー				
メンマ入り 焼きそば	幸栄	○	小型ロールパン	1食						
	大内山	○	牛乳	1本						
ごぼう チップス		○	焼きそば用中華麺	70	70.0			① 釜に油を熱し、肉、塩、こしょうを炒める		
		○	①② 豚肉 ③	15	15.0			② たまねぎ、にんじんを入れて炒める		
			①② 塩 ③	0.1	0.1			③ メンマを入れて炒める		
			①② ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿	0.01	0.0			④ キャベツを入れて炒める		
			①② 炒め油 ③	0.5	0.5			⑤ もやしを入れて炒める		
			①② メンマ水煮 ③	8	8.0			⑥ ちくわ、天かすを入れて炒める		
		○	①② たまねぎ ③	30	30.0	スライス		⑦ ソースを入れて調味する		
		○	①② にんじん ③	10	10.0	スライス		⑧ しょうが甘酢漬け、青のりを入れて炒める		
		○	①② キャベツ ③	45	45.0	スライス		⑨ スチコンで蒸した麺を入れて仕上げる		
		○	①② もやし ③	20	20.0					
		○	①② ちくわ ③	10	10.0	スライス				
		○	①② しょうが甘酢漬け ③	1.2	1.2					
		○	①② 焼きそばソース ③	2	2.0	2本使用				
		○	①② ソース ③	8	8.0					
		GKS	①② 青のり ③	0.1	0.1	伊藤海苔				
		○	①② 天かす ③	6	6.0					
ごぼう チップス		○	ごぼう斜め薄切り	40	40.0			① 調味料、ごまを煮立たせてタレを作る		
			でんぷん	7	7.0			② ごぼうにでんぷんをまぶして揚げる		
			揚げ油	4	4.0			③ タレを入れて和える ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿		
			砂糖	2	2.0					
			しょうゆ	2	2.0					
			いりごま	0.5	0.5					
除去食:						大玉	手袋	食缶	焼そば	
						トンゲ	小玉	フライバット	メンマ入り	
						朝丸	さな	バット		
						パンばさみ	スプーン	小バット		

- ① 釜に油を熱し、肉、塩、こしょうを炒める
- ② たまねぎ、にんじんを入れて炒める
- ③ メンマを入れて炒める
- ④ キャベツを入れて炒める
- ⑤ もやしを入れて炒める
- ⑥ ちくわ、天かすを入れて炒める
- ⑦ ソースを入れて調味する
- ⑧ しょうが甘酢漬け、青のりを入れて炒める
- ⑨ スチコンで蒸した麺を入れて仕上げる

- ① 調味料、ごまを煮立たせてタレを作る
- ② ごぼうにでんぷんをまぶして揚げる
- ③ タレを入れて和える

ごぼう 2352g

ゴーカキ

○

大玉

手袋

食缶

フライバット

朝丸

さな

バット

パンばさみ

スプーン

小バット

6月 10日 (火)

2. 中心温度・温度測定

：使い捨て手袋

ふ

手洗い

(三)

・エプロン交換

④

桑名市多度学校給食センター 作業動線図

