

11月4日(火) 給食献立表

献立	ツイストパン 牛乳 カレーうどん 小魚入りカラフルフライビーンズ					特記事項:	食数		
	【骨コツメニュー】						合計	小	577
料理名	業者	保存食	材 料	1人分	発注量(kg)	切り方	作り方	中	360
カレーうどん	業者	○	ツイストパン	1個			【麺】 うどんを茹でる 65g 32 【汁】 ① 水(湯)でだしをとる ② 肉、たまねぎ、にんじんを入れて煮る ③ はくさい、油揚げを入れて煮る ④ カレールウ、調味料を入れて調味する ⑤ こまつなを入れて仕上げる * 麺と汁別配缶にする 18cm 21cm 100g 115ml 8分目 ① 調味料を煮立たせタレを作る ② 豆にでんぷんをまぶして揚げる ③ さつまいもを揚げる ④ ①、②、③、ごま、ミニフィッシュを入れて和える 175 175 63g タレ 3L 水 250g		
	大内山	○	牛乳	1本					
	給材	○	うどん(冷)	68	66.0				
	在庫		和え油	1	0.8				
	かわ	○	豚肉	15	13.0				
	八百	○	たまねぎ	35	33.0	スライス			
	八百	○	にんじん	10	9.0	b x b			
	八百	○	はくさい	15	14.0	スライス			
	中	○	こまつな(冷)	10	9.0				
	給材	○	きざみ油揚げ(冷)	2	1.8				
	給材		カレールウ	8	7.5				
	在庫		カレー粉	0.2	0.2				
	GKS		うすくちしょうゆ	1.5	1.4	+400			
	給材		だしパック	1.8	1.8				
小魚入りカラフルフライビーンズ	給材		5種豆ミックス	30	29.0				
	在庫		でんぷん	2	1.9				
	清水	○	さつまいも1.5cm角切り	20	19.0				
	給材		揚げ油	5	5.0				
	給材		砂糖	2.2	2.0				
	給材		しょうゆ	2.2	2.0				
	給材		いりごま	0.5	0.4				
除去食:	給材		ごまなしミニフィッシュ	2	2.0				
						ゴーカーキ			
						大玉	○	手袋	食缶
						トンゲ	○	小玉	フライパット
						朝丸	○	さな	パット
						パンばさみ	○	スプーン	小パット

調理作業工程表

11月 4日 (火)

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
カレーうどん (汁)		④準備 調理室	④小松菜 下処理	④油揚げ 下処理 ④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	
(麦面)		④食器 下処理	④小松菜 下処理	④油揚げ 下処理 ④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	
小魚入り カナル ワザビーズ		④コンテナ 空消	④トレー 下処理	④金工 下処理 ④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	
切裁		④下処理 下処理	④小松菜 下処理	④金工 下処理 ④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	
下処理		④下処理 下処理	④小松菜 下処理	④金工 下処理 ④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	④調味料 計量 ④だし 絞り ④肉炒め 調理	

:エプロン交換

エ

手:手洗い

てぶ

:使い捨て手袋

中

:中心温度・温度測定

(六) 田

(六) 田 4

