

給食献立表

献立						特記事項:		食数								
								合計	小	577						
								937	中	360						
料理名	業者	保存食	材 料	1人分	発注量 (kg)	切り方	作り方									
		○	ロールパン(中学校)	1個			① 魚を酒、塩、こしょう、マヨネーズで下味をつける 赤エブ ② パン粉とパセリを混ぜ合わせる ② ①に②をまぶす ③ こめ油をかけて焼く 180℃コンビ15分、200℃ホットエア－5分 40g 210℃ 20分 50g 210℃ 24分									
			(高)													
			(中)													
			(低)													
		○	牛乳	1個												
白身魚の香草焼き		○	パンガシウス切身40	1個	590.0							① だいこん、きゅうりをゆでて冷却する ② ①にまぐろ、ドレッシングを入れて和える ○ ドレッシング 4本使用 1人 30g 配合				
		○	パンガシウス切身50	1個	370.0											
			酒	6	6.1	4.0										
			こしょう	0.01	0.0											
			塩	0.3	0.3											
			パン粉	9	9.1	4										
			こめ油	3	3.0											
			ノンエッグマヨ	3	3.0											
			パセリ(乾)	0.3	0.3	0.15	① 釜で油を熱し、肉を入れて炒める ② たまねぎ、にんじんを入れて炒める ③ 水(湯)、じゃがいもを入れて煮る ④ キャベツを入れて煮る ⑤ トマトピューレ、調味料を入れて調味する 105㍔ x 2釜 2㍔ 1㍔ x 1杯 10人									
だいこんサラダ		○	だいこん	35	34.0	6x6										
		○	きゅうり	5	4.0	ｽｽﾞｲｽ										
			まぐろ油漬け	10	10.1											
			野菜いっぱいドレ和風	6	6.1											
ミネストローネ		○	鶏肉	15	14.0											
			炒め油	0.3	0.3											
		○	たまねぎ	35	32.0	ｽｽﾞｲｽ										
		○	にんじん	10	9.0											
		○	じゃがいも	45	42.0											
		○	キャベツ	20	18.0	ｽｽﾞｲｽ										
			トマトピューレ	10	10.1											
			ケチャップ	13	12.0											
			砂糖	0.3	0.3											
			スープストック	2	2.0											
			こしょう	0.01	0.0											
除去食:						大玉	○	手袋		食缶	ミネストローネ					
						トンゲ	○	小玉		フライパット	香草焼き					
						朝丸	○	さな		パット						
						パンばさみ	○	スプーン	○	小パット	大根わさ					

調理作業工程表

9月 11日 (木)

献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00
ニスト		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
ロース		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
白身魚の		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
香草焼き		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
大根		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
サラダ		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
切裁		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料
下処理		④ 調理室	④ 準備	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料	④ 調味料

エ

エプロン交換

手 : 手洗い

てぶ

: 使い捨て手袋

中

: 中心温度・温度測定

（米）田一二畝

図 多摩市多度学校給食センター作業動線図

