

調理指示書

実 施 日							児童低	児童中	児童高	小学計	生徒	合計
1 月 12 日 水 曜 日						人員	835	912	1,032	2,779	897	3,676
献 立 名	ごはん 牛乳 ほっけの塩こうじ焼き こんぶの五目豆 けんちん汁					職員			347	347	183	530
						合計	835	912	1,379	3,126	1,080	4,206
食 品 名		アレルゲン 27 品目	規 格	児 童	生 徒	購入量	備考					
ごはん							×対応なし					
* 普通牛乳		乳	200cc	206.00	206.00	4,206.00	本	◎対応あり【豆乳】学校対応				
ほっけ 塩こうじ漬スズコウ			50 g	50.00		3,126.00	切	×対応なし				
"			60 g		60.00	1,080.00	切					
けんちん汁								×対応なし				
* とり手羽もも混合小間肉		鶏肉	1 k g	10.00	12.00	45.00	kg					
だいこん			1 k g	10.00	12.00	50.00	kg					
にんじん			1 k g	7.00	8.40	30.00	kg					
ごぼう (洗い)			1 k g	5.00	6.00	20.00	kg					
さといも (半月スライス・汁用)			1 k g	15.00	18.00	66.00	kg					
根深ねぎ			1 k g	5.00	6.00	20.00	kg					
* おかめ豆腐 木綿 (タカノフーズ		大豆	400 g	30.00	36.00	330.00	丁					
角切こんにゃく (黒)			1 k g	5.00	6.00	24.00	kg					
* こいくちしょうゆ		小麦・大豆		5.00	6.00	21.00	kg					
××無添加素材力・かつおだし			500 g	0.50	0.60	500g×4	袋					
* ○○サラダ油		大豆		0.18	0.22	0.80	kg					
水				80.00	96.00	353.76	kg					
こんぶの五目豆								×対応なし				
* 豚上ひき肉		豚肉	1 k g	8.00	10.40	36.00	kg					
* ○○サラダ油プラボトル		大豆			0.18	0.66	kg					
* 水煮大豆 (県産)		大豆	1 k g	16.00	20.80	72.00	kg					
* 新すこやか焼竹輪 (スライス)		大豆	1 k g	6.00	7.20	27.00	kg					
* 油揚げ		大豆	1 k g	3.00	3.60	13.00	kg					
つきこんにゃく (白)			1 k g	8.00	10.40	36.00	kg					
切昆布			1 k g	1.20	1.44	6.00	kg					
にんじん			1 k g	5.00	6.00	20.00	kg					
三温糖			1 k g	2.00	2.60	9.00	kg					
* こいくちしょうゆ		小麦・大豆		2.80	3.64	12.60	kg					
清酒			2ℓ	0.80	1.04	2.00	本					
××無添加素材力・かつおだし			500 g	0.30	0.36	500g×3	袋					