

調理指示書

調理学科							児童低	児童中	児童高	小学計	生徒	合計	
実施日		1月 11日 火曜日					人員	835	912	1,032	2,779	897	3,676
献立名	ミニ米粉パン 牛乳 牛すきうどん ちくわのいそべ揚げ ツナごぼうサラダ						職員			347	347	183	530
							合計	835	912	1,379	3,126	1,080	4,206
食品名		アレルギー27品目	規格	児童	生徒	購入量	備考						
＊ 米粉パン		小麦・乳・大豆	50g	95.00		3,126.00	個	×対応なし					
〃			65 g		123.50	1,080.00	個						
＊ 普通牛乳		乳	200cc	206.00	206.00	4,206.00	本	◎ 対応あり【豆乳】学校対応					
牛すきうどん								×対応なし					
＊ 内麦カットうどん 17 (××食品)		小麦	200 g	60.00	72.00	264.00	kg						
＊ 冷凍・牛こま肉 (スライス)		牛肉	1 k g	15.00	18.00	66.00	kg						
＊ 国産鉄分強化とうふ 15 mm (マメック)		大豆	1 k g	10.00	12.00	42.00	kg						
えのきたけ 生			1 k g	5.00	6.00	24.00	kg						
にんじん			1 k g	8.00	9.60	40.00	kg						
たまねぎ			1 k g	10.00	12.00	60.00	kg						
はくさい			1 k g	15.00	18.00	70.00	kg						
根深ねぎ			1 k g	8.00	10.00	40.00	kg						
理研無添加素材力・かつおだし			500 g	0.50	0.60	500g×4	袋						
＊ こいくちしょうゆ		小麦・大豆		9.00	10.00	39.00	kg						
清酒			2L	1.30	1.56	3.00	本						
三温糖			1 k g	0.80	0.96	4.00	kg						
本みりん			1.8L	2.50	3.00	5.00	本						
ちくわの磯辺揚げ								×対応なし					
＊ すこやか焼竹輪 (1／4カット)		大豆	1本	25.00	25.00	4,204.00	本						
＊ △△天ぷら粉 揚げ上手		小麦・大豆		5.00	5.00	21.00	kg						
あおのり 素干し			100 g	0.10	0.10	4.00	本						
食塩				0.12	0.12	0.51	kg						
＊ 揚げ油		大豆											
ツナごぼうサラダ								◎ 対応あり【ブロッコリーサラダとツナのサラダ】					
＊ 新ごぼうサラダ (ケンコー)		小麦・卵・大豆・ごま	1 k g	20.00	24.00	90.00	kg	◆除去					
S××おいしいツナフレーク			1 k g	10.00	12.00	45.00	kg	◇冷凍ブロッコリーを追加しQPIックケアと					
はごろもシャキットコーン			1.8kg	6.00	7.20	15.00	袋	笑顔でランチロールトッピング、塩、こしょうで調味					