[調 理 室 手 配 表 （小学校・中学校）]

別添資料②（様式第１３号）

2025年 10月 8日(水曜日)

伊東市立門野中学校共同調理場

	人数計	1年	2年	3年	4年	5年	6年	職員	その他	特1	特2	特3	換算食数
小学校	73	6	6	11	9	10	18	5	8	0	0	0	78
中学校	225	53	67	80	0	0	0	18	7	0	0	0	225

献立名 / 食品名	内容量	一人分量	使用量			発注量	業者	切り方	調理方法等
	(g)	小学校	小学校	中学校	計				
[牛乳]									
★牛乳200cc(飲用)		1 本	73 本	225 本	298 本	298 本	給食会		
[ご飯65ｇ]									
★精米10kg(自校用)		65 g	5.07 Kg	19.01 Kg	24.08 Kg	3 袋	給食会		食材の取扱いは衛生手引に順ずる
水		91 g	7.1 Kg	26.62 Kg	33.72 Kg	35 Kg			1　米は無洗米なので砥がない
[鯖の立田揚げ]									
まさば(生)		1 切	73 切	切	73 切	73 切	ｺｰｹﾞｯ		食材の取り扱いは衛生手引に順ずる
まさば(生)		枚	枚	225 枚	225 枚	225 枚	ｺｰｹﾞｯ		1　魚に下味をつける
しょうが(根茎、生)		2 g	0.2 Kg	0.73 Kg	0.93 Kg	1 Kg	オガワ	すりおろす	2　でん粉をまぶして油で揚げる
こいくちしょうゆ		5 g	0.39 Kg	1.46 Kg	1.85 Kg	1.03 本	ｺｰｹﾞｯ		７５℃以上１分間以上確認する
みりん(本みりん)		1 g	0.08 Kg	0.29 Kg	0.37 Kg	0.2 本	小川10		3　配缶する
じゃがいもでん粉		5 g	0.39 Kg	1.46 Kg	1.85 Kg	1.85 Kg	小川商		
なたね油		4 g	0.31 Kg	1.17 Kg	1.48 Kg	0.09 缶	小川商		
[胡麻和え]									
ほうれんそう(葉、生)		40 g	3.47 Kg	13 Kg	16.47 Kg	16.5 Kg	大和屋	3cm長さ	食材の取扱いは衛生手引きに準ずる
にんじん(根、皮つき、生)		10 g	0.8 Kg	3.02 Kg	3.82 Kg	3.9 Kg	大和屋	せん切り	1．野菜・竹輪をゆで、真空・冷却
焼き竹輪30ｇ		10 g	0.78 Kg	2.93 Kg	3.71 Kg	7 袋	ｺｰｹﾞｯ	半月切り	・冷蔵保存しておく。
こいくちしょうゆ		3 g	0.23 Kg	0.88 Kg	1.11 Kg	0.62 本	ｺｰｹﾞｯ		７５℃以上１分間以上確認する
車糖(三温糖)		3 g	0.23 Kg	0.88 Kg	1.11 Kg	1.11 Kg	小川商		2　ごまを炒る。
すりごま(いり) 白		3 g	0.23 Kg	0.88 Kg	1.11 Kg	1.11 Kg	小川商		７５℃以上１分間以上確認する
									3　１・２を調味料で和える。
									配缶する
									配缶後は冷蔵保管する
[チンゲン菜と卵のスープ]									
チンゲンツァイ(葉、生)		20 g	1.84 Kg	6.88 Kg	8.72 Kg	8.8 Kg	大和屋	3cm長さ	食材の取扱いは衛生手引に準ずる
ベーコン		5 g	0.39 Kg	1.46 Kg	1.85 Kg	1.9 Kg	ｺｰｹﾞｯ		1　ベーコンを炒めてブイヨンを
たけのこ(水煮缶詰)		10 g	0.78 Kg	2.93 Kg	3.71 Kg	3.8 Kg	小川商	短冊切り	加えてスープを作る
にんじん(根、皮つき、生)		5 g	0.4 Kg	1.51 Kg	1.91 Kg	1.9 Kg	大和屋	せん切り	2　たけのこ、にんじん、チンゲン
鶏卵(全卵、生)		20 g	1.84 Kg	6.88 Kg	8.72 Kg	8.8 Kg	小川商		菜の芯の部分を入れて煮る
食塩		0.8 g	0.06 Kg	0.23 Kg	0.29 Kg	0.29 Kg	小川商		3　調味し、でん粉を入れてとろみ
こしょう(混合、粉)		0.03 g	Kg	0.01 Kg	0.01 Kg	0.03 缶	小川商		をつける
こいくちしょうゆ		1 g	0.08 Kg	0.29 Kg	0.37 Kg	0.2 本	ｺｰｹﾞｯ		4　溶き卵を入れてチンゲン菜の葉
ブイヨン		10 g	0.78 Kg	2.93 Kg	3.71 Kg	3.71 袋	ｺｰｹﾞｯ		を入れる
じゃがいもでん粉		2 g	0.16 Kg	0.59 Kg	0.75 Kg	0.75 Kg	小川商		5　味を調え仕上げる
水		130 g	10.14 Kg	38.03 Kg	48.17 Kg	49 Kg			７５℃以上１分間以上を確認する
[オレンジ（1/4）]									
ﾊﾞﾚﾝｼｱｵﾚﾝｼﾞ(砂じょう、生)		0.25 個	18.25 個	56.25 個	74.5 個	76 個	大和屋	４等分	食材の取扱いは衛生手引に準ずる
									1　１個ずつ流水で丁寧に洗う
									両端を切り落し１/4に切る
									１人１個ずつ配缶する
									配缶後は冷蔵保管する