［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)

伊東市立宇佐美小学校共同調理場

	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	264	33	36	39	30	50	47	10	5	1	4	9	274
中学校	178	52	58	48	0	0	0	10	10	0	0	0	178

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
[鯖のｱｰﾓﾝﾄﾞ焼き10]									
まさば(生)		1 切	264 切	切	264 切	264 切	ｺｰｹﾞｯ		食材の取扱いは衛生手引に準ずる
まさば(生)		枚	枚	178 枚	178 枚	178 枚	ｺｰｹﾞｯ		
こいくちしょうゆ		3 g	0.82 Kg	0.69 Kg	1.51 Kg	0.7 本	ｺｰｹﾞｯ		1　魚に下味をつける
みりん(本みりん)		0.5 g	0.14 Kg	0.12 Kg	0.26 Kg	0.14 本	小川10		2　アーモンドを付け焼く
車糖(三温糖)		0.5 g	0.14 Kg	0.12 Kg	0.26 Kg	0.26 Kg	小川		７５℃以上１分間以上を確認する
アーモンド（乾）		5 g	1.37 Kg	1.16 Kg	2.53 Kg	2.6 Kg	小川		
[磯香和え]									
ほうれん草(葉、生)		10 g	3.04 Kg	2.57 Kg	5.61 Kg	5.6 Kg	大和屋	3cm長さ	食材の取扱いは衛生手引きに準ずる
りょくとうもやし(生)		20 g	5.65 Kg	4.77 Kg	10.42 Kg	10.5 Kg	大和屋	せん切り	1　野菜を加熱する
キャベツ(結球葉､生)		20 g	6.45 Kg	5.45 Kg	11.9 Kg	11.9 Kg	ｺｰｹﾞｯ	半月切り	７５℃以上１分間以上を確認する
こいくちしょうゆ		3 g	0.82 Kg	0.69 Kg	1.51 Kg	0.7 本	ｺｰｹﾞｯ		真空冷却、冷蔵し保存しておく
あまのり(焼きのり)		0.5 g	0.14 Kg	0.12 Kg	0.26 Kg	0.26 Kg	小川商		2　のりを加熱する
									７５℃以上１分間以上を確認する
									3　1と醤油、海苔を和える
									4　配缶する
									もやしの洗浄は丁寧に行う
[かきたま汁]									
鶏卵(全卵､生)		30 g	9.67 Kg	8.8 Kg	18.05 Kg	18.1 Kg	小川		食材の取扱いは衛生の手引に準ずる
じゃがいも(塊茎､生)		30 g	9.14 Kg	7.91 Kg	17.05 Kg	17 Kg	オガワ	いちょう	1　だしをとり竹の子、椎茸を煮る
たけのこ(水煮缶詰)		20 g	5.48 Kg	4.63 Kg	10.11 Kg	10.1 Kg	小川	短冊切り	2　じゃが芋、白菜の芯を加える
はくさい(結球葉､生)		20 g	5.83 Kg	4.92 Kg	10.75 Kg	10.8 Kg	オガワ	短冊切り	調味料を加える
国産乾椎茸(足切､500g)		1 g	0.27 Kg	0.23 Kg	0.5 Kg	2 袋	給食会	せん切り	3　白菜の葉を加え、一煮立ちした
まさば(さば節)		2 g	0.55 Kg	0.46 Kg	1.01 Kg	1.02 Kg	小川		ら溶き卵を加える
食塩		0.7 g	0.19 Kg	0.16 Kg	0.35 Kg	0.35 Kg	小川		味を調えて、仕上げる
こいくちしょうゆ		3 g	0.82 Kg	0.69 Kg	1.51 Kg	0.7 本	ｺｰｹﾞｯ		７５℃以上１分間以上を確認する
水		120 g	32.89 Kg	27.77 Kg	60.66 Kg	61 Kg			
[バナナ１/３]									
バナナ(生)		0.33 本	87.12 本	58.74 本	145.86 本	147 本	オガワ	3等分	食材の取扱いは衛生手引に準ずる
									1/3に切り、切り口を塩水に浸す
									1人１個ずつ配缶する