

(小学校) 大池小375人・富戸小87人・南小508人・伊東小522人・給食センター44人・計1536人

アレルギー対象

	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人	【除去食・トレー・食器】
人数	202	218	222	246	262	274	8	4	0	62	38	1536	1574.90	卵 大池小2人・富戸小2人・伊東小2人 【トレー】りんご大池小1人・南小2人
適用1										適用4				
適用2										適用5				
適用3										適用6				
料理名/食品名	内容量 単位		一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調理方法等						
【牛乳】														
A 牛乳200cc(飲用)			1 本	1523 本	1523 本			食材の取扱いは衛生手引に順ずる 1 受配校は直送で、各施設で冷蔵 2 センター従業員分を冷蔵保管						
【ご飯】														
精米10kg(自校用)			65.00 g	102.37 Kg	10.50 袋			食材の取扱いは衛生手引に順ずる 1 米は無洗米なので研がない 2 米は1時間以上浸漬し炊飯する 75℃以上1分間以上を確認する 3 よくほぐし配缶する						
水			91.00 g	143.32 Kg	144.00 Kg									
【ちんちん揚げ】														
すけとうだら(すり身)	(1kg)		10.00 g	15.75 Kg	16.00 Kg			食材の取扱いは衛生手引に順ずる						
まさば(生) すり身	(1kg)		20.00 g	31.50 Kg	32.00 Kg			1 野菜を混ぜ調味料など馴染ませすりみを入れよく混ぜ練る						
するめいか(生) すり身	(1kg)		10.00 g	15.75 Kg	16.00 Kg			みじん切り 2 中学年の量を基準量1とし、低学年0.8、高学年1.2の量で成形する						
しょうが(根茎、生)			2.00 g	3.94 Kg	3.90 Kg			3 油でよく揚げる。 75℃以上1分間以上を確認する						
厨房料理酒(清酒)			1.00 g	1.57 Kg	0.79 本			みじん切り 4 配缶する						
A 液卵(全卵) 1kg			3.00 g	4.72 Kg	5.00 袋			みじん切り						
米みそ(淡色辛みそ) 1kg			5.00 g	7.87 Kg	7.87 Kg			笹がき						
車糖(三温糖)			1.00 g	1.57 Kg	1.57 Kg									
にんじん(根、皮つき、生)			5.00 g	8.76 Kg	8.80 Kg									
玉葱(りん茎、生)			10.00 g	17.70 Kg	17.70 Kg									
洗いごぼう(根、生)			5.00 g	8.76 Kg	8.80 Kg									
じゃがいもでん粉			4.00 g	6.30 Kg	6.30 Kg									
なたね油(18L)	(16.5kg)		5.00 g	7.87 Kg	0.47 缶									
【野菜のさっぱりあえ】														
キャベツ(結球葉、生)			25.00 g	42.79 Kg	42.80 Kg		短冊切り	食材の取扱いは衛生手引に準ずる						
にんじん(根、皮つき、生)			5.00 g	8.76 Kg	8.80 Kg		短冊切り	1 野菜を茹でる						
ブロッコリー(花序、生)			20.00 g	48.46 Kg	48.50 Kg		一口大	75℃以上1分間以上を確認する						
食塩			0.30 g	0.47 Kg	0.47 Kg			真空・冷却・冷蔵保存する						
果実酢(りんご酢) 1.8L			2.00 g	3.15 Kg	1.75 本			2 1を調味料で和える						
こいくちしょうゆ			2.00 g	3.15 Kg	1.52 本			3 温度測定し配缶する						
車糖(三温糖)			2.00 g	3.15 Kg	3.15 Kg			配缶後は冷蔵保管する						
【たまき汁】														
板こんにゃく(精紛コシヤク)			20.00 g	31.50 Kg	117.00 枚		色紙切り	食材の取扱いは衛生手引に準ずる						
だいこん(根、皮つき、生)			30.00 g	52.49 Kg	52.50 Kg		いちよう	1 だしをとる						
にんじん(根、皮つき、生)			15.00 g	26.25 Kg	26.30 Kg		いちよう	2 こんにゃく、生揚げは下茹でしておく						
洗いごぼう(根、生)			10.00 g	17.50 Kg	17.50 Kg		斜め小口切	3 大根、ごぼう、人参、こんにゃくを煮る						
豆腐(生揚げ)1枚135g程度			10.00 g	15.75 Kg	117.00 袋		横一本スライス	4 生揚げ、葉ねぎ、味噌を加える						
葉ねぎ(葉、生)			10.00 g	16.93 Kg	16.90 Kg		小口切り	5 味を調え仕上げる						
まさば(さば節)混合だし			4.00 g	6.30 Kg	6.30 Kg			75℃以上1分間以上を確認する						
米みそ(赤色辛みそ) 1kg			10.00 g	15.75 Kg	15.75 Kg			6 配缶する						
水			100.00 g	157.49 Kg	158.00 Kg									
【りんご1/4】														
A りんご(生) 36玉			0.25 個	384.00 個	384.00 個		4等分	食材の取扱いは衛生手引に順ずる						
捨て塩			1.21 g	1.90 Kg	1.90 Kg			1 皮をむき1/4に切り芯をとる 2 塩水に浸し1人1つずつ配缶する 塩水は10ℓ水に対し100g塩を使用 りんご20個に1回塩水を交換する 塩水の交換時に手袋も交換する 温度測定、配缶後は冷蔵保管する						

※食品名について「A」はアレルギー物質が含まれている食品です