

献立 1 アレルギー室

[調理室手配表]

提案書資料③-2 (様式第15号)

(小学校) 大池小2人・富戸小2人・南小0人・伊東小2人・検食2人・保存食1人・予備2人 計11人

アレルギー対象

人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	検食	予備	合計	換算人	【除去食・トレー・食器】
0	1	1	2	2	0	0	0	0	0	2	3	11	14.00	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】 牛乳200cc(飲用)		1 本												
【ご飯】 精米10kg(自校用) 水		65.00 g 91.00 g												
★【ちんちん揚げ】 すけとうだら(すり身) まさば(生) すり身 するめいか(生) すり身 しょうが(根茎、生) 厨房料理酒(清酒) 米みそ(淡色辛みそ) 1kg 車糖(三温糖) にんじん(根、皮つき、生) 玉葱(りん茎、生) 洗いごぼう(根、生) じゃがいもでん粉 なたね油(18L)		10.00 g 20.00 g 10.00 g 2.00 g 1.00 g 5.00 g 1.00 g 5.00 g 5.00 g 10.00 g 5.00 g 4.00 g 5.00 g	140.00 g 280.00 g 140.00 g 28.00 g 14.00 g 70.00 g 14.00 g 70.00 g 140.00 g 70.00 g 56.00 g 70.00 g			みじん切り みじん切り みじん切り 笹がき	食材の取扱いは衛生手引きに順ずる 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 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 3 油で色よく揚げる。 4 75℃以上1分間以上を確認する 4 配缶する *卵除去							
【野菜のさっぱりあえ】 キャベツ(結球葉、生) にんじん(根、皮つき、生) ブロッコリー(花序、生) 食塩 果実酢(りんご酢) 1.8L こいくちしょうゆ 車糖(三温糖)		25.00 g 5.00 g 20.00 g 0.30 g 2.00 g 2.00 g 2.00 g												
【たまき汁】 板こんにやく(精紛コシヤク) だいこん(根、皮つき、生) にんじん(根、皮つき、生) 洗いごぼう(根、生) 豆腐(生揚げ)1枚135g程度 葉ねぎ(葉、生) まさば(さば節)混合だし 米みそ(赤色辛みそ) 1kg 水		20.00 g 30.00 g 15.00 g 10.00 g 10.00 g 10.00 g 4.00 g 10.00 g 100.00 g												
★【りんご1/4】 A りんご(生) 36玉 捨て塩		0.25 個 0.70 g				4等分	*8品目以外のため、除去食はなし りんごアレルギー対象者に トレーを準備する							

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です