

(中学校) 南中562人・北中98人・対島中240人・給食センター44人・計944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】 卵-南中3人・対島中1人 【トレー】もも-北中2人
人数	244	291	291	0	0	0	25	23	0	35	35	944	944.00	
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		944 本		944.0 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			
[ひじき御飯]														
精米10kg(自校用)			75.00 g		70.80 Kg		7.00 袋				食材の取扱いは衛生手引に準ずる			
水			100.10 g		94.49 Kg		95.00 Kg				1 米は無洗米なので研がない			
国産乾燥ひじき(200g)			2.60 g		2.45 Kg		13.00 袋				2 米は1時間以上浸漬し炊飯する			
しいたけ(乾しいたけ、乾)			0.65 g		0.76 Kg		0.76 袋			せん切り	3 ひじきを戻してしておく			
鶏若鶏肉胸(皮付)小間切れ			10.00 g		9.44 Kg		9.50 Kg				4 油揚げを油抜きしておく			
にんじん(根、皮つき、生)			6.50 g		6.82 Kg		6.80 Kg			せん切り	5 調味料で材料を煮る			
豆腐(油揚げ) 1袋5枚入り			6.50 g		6.14 Kg		62.00 袋			せん切り	7 5℃以上1分間以上を確認する			
厨房料理酒(清酒)			1.95 g		1.84 Kg		0.92 本				6 2と5をよく混ぜる			
車糖(三温糖)			3.90 g		3.68 Kg		3.68 Kg				温度を測定する			
こいくちしょうゆ			6.50 g		6.14 Kg		2.96 本				7 配缶する			
水			13.00 g		12.27 Kg		13.00 Kg							
[鯖のアーモンド焼き]														
まさば(生) 切り身			1.00 枚		944.00 枚		944.00 枚				食材の取扱いは衛生手引に準ずる			
こいくちしょうゆ			4.00 g		3.78 Kg		1.82 本				1 魚に下味をつける			
みりん(本みりん)1.8L			0.65 g		0.61 Kg		0.34 本				2 鉄板に敷き、アーモンドを付け			
車糖(三温糖)			0.65 g		0.61 Kg		0.61 Kg				色よく焼く			
アーモンド(乾) スライス			6.50 g		6.14 Kg		6.10 Kg				7 5℃以上1分間以上を確認する			
なたね油 1.5kg			1.30 g		1.23 Kg		0.82 本				3 配缶する			
[おひたし]														
ほうれんそう(葉、生)			40.00 g		41.05 Kg		41.00 Kg			3cm幅	食材の取扱いは衛生手引に準ずる			
キャベツ(結球葉、生)			25.00 g		25.65 Kg		25.60 Kg			短冊切り	1 野菜をゆでる			
こいくちしょうゆ			2.30 g		2.17 Kg		1.05 本				7 5℃以上1分間以上を確認する			
かつお加工品(ツツメイ)			0.39 g		0.37 Kg		0.40 Kg				真空、冷却、冷蔵保管する			
											2 クックメイトを炒る			
											7 5℃以上1分間以上を確認する			
											冷却、冷蔵保管する			
											3 1、2をしょうゆで和える			
											4 温度測定し配缶する			
											配缶後は冷蔵保管する			
[かきたま汁(たまねぎ)]														
A 液卵(全卵) 1kg			40.00 g		37.76 Kg		38.00 袋				食材の取扱いは衛生の手引に準ずる			
じゃがいも(塊茎、生)			40.00 g		41.95 Kg		42.00 Kg			いちよう	1 だしをとり、玉葱、じゃが芋を			
玉葱(りん茎、生)			25.00 g		26.52 Kg		26.50 Kg			横一本スライス	煮る			
まさば(さば節)混合だし			5.00 g		4.72 Kg		4.80 Kg				2 調味し、溶き卵を入れ、かきた			
食塩			0.80 g		0.76 Kg		0.76 Kg				まにする			
こいくちしょうゆ			2.00 g		1.89 Kg		0.91 本				3 味を調べて、仕上げる			
水			150.00 g		141.60 Kg		142.00 Kg				7 5℃以上1分間以上を確認する			
											4 配缶する			
[フルーツゼリー]														
てんぐさ(角寒天) 1本10g			1.30 g		1.23 Kg		123.00 本				食材の取扱いは衛生手引に準ずる			
水			71.50 g		67.50 Kg		68.00 Kg				1 寒天を煮る			
車糖(上白糖)			13.00 g		12.27 Kg		12.27 Kg				2 砂糖を加え溶けたら火を止める			
県内産みかんパケ(900g)			13.00 g		12.27 Kg		14.00 袋				7 5℃以上1分間以上を確認する			
A 黄桃缶詰(15mm角、2.1kg)			13.00 g		12.27 Kg		6.00 缶				3 果物をざるに上げ、バットにま			
											んべんなく敷きつめる			
											4 3のバットに2を流す			
											冷却、冷蔵保管する			
											5 人数分に切り分け配缶する			
											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