

献立 2 アレルギー室

[調理室手配表]

提案書資料③-4 (様式第15号)

(中学校) 南中3人・北中0人・対島中1人・検食2人・保存食1人・予備3人・計10人

アレルギー対象

	1年	2年	3年				特1	特2	特3	検食	予備	合計	換算人	【除去食・トレー・食器】
人数	1	2	1				0	0	0	2	4	10	10.00	卵-南中3人・対島中1人 【トレー】もも-北中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											
[ひじき御飯]														
精米10kg(自校用)			75.00 g											
水			100.10 g											
国産乾燥ひじき(200g)			2.60 g											
しいたけ(乾しいたけ、乾)			0.65 g											
鶏若鶏肉胸(皮付)小間切れ			10.00 g											
にんじん(根、皮つき、生)			6.50 g											
豆腐(油揚げ) 1袋5枚入り			6.50 g											
厨房料理酒(清酒)			1.95 g											
車糖(三温糖)			3.90 g											
こいくちしょうゆ			6.50 g											
水			13.00 g											
[鯖のアーモンド焼き]														
まさば(生) 切り身			1.00 枚											
こいくちしょうゆ			4.00 g											
みりん(本みりん)1.8L			0.65 g											
車糖(三温糖)			0.65 g											
アーモンド(乾) スライス			6.50 g											
なたね油 1.5kg			1.30 g											
[おひたし]														
ほうれんそう(葉、生)			40.00 g											
キャベツ(結球葉、生)			25.00 g											
こいくちしょうゆ			2.30 g											
かつお加工品(ツツメ)			0.39 g											
★[かきたま汁(たまねぎ)]														
じゃがいも(塊茎、生)			40.00 g		400.00 g					いちよう	食材の取扱いは衛生の手引に準ずる			
玉葱(りん茎、生)			25.00 g		250.00 g					横一本スライス	1 だしをとり、玉葱、じゃが芋を煮る			
まさば(さば節)混合だし			5.00 g		50.00 g						2 調味し、味を調べて、仕上げる			
食塩			0.80 g		8.00 g						75℃以上1分間以上を確認する			
こいくちしょうゆ			2.00 g		20.00 g						3 配缶する			
水			150.00 g		1500.00 g						* 卵除去			
★[フルーツゼリー]														
てんぐさ(角寒天) 1本10g			1.30 g								* 8品目以外のため、除去食なし			
水			71.50 g								ももアレルギー対象者に			
車糖(上白糖)			13.00 g								トレーを準備する			
県内産みかんバザ(900g)			13.00 g											
A 黄桃缶詰(15mm角、2.1kg)			13.00 g											

※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