2025年〇〇月〇〇日 〇 曜日 手配表(調理指示書)

	料理名/食品名	除去	/]\	中	A献皇	合計	保	A保育所 使用量		切り方	作り方
	牛乳	対応	一人 206	<u>一人</u> 206	使用量	計	一人				11 773
	コッペパン 「魚のパーペキューソース」 ホキ角切りでんぶん付き 揚げ油 すりあろしりんご おろしこんにく こいくちしょうゆ 料理酒☆ 三温糖 水		55 50 5 3 0.3 1.8 1.5 0.9	75 65 6.5 3.9 0.39 2.34 1.95 1.17	7A①②③ 37 * 3 kg 6.7 * 1 kg 0.7 * 1 kg 4 * 1 kg 2 * 1 kg 3.4 * 1 kg	111.48 11.14 6.69 0.67 4.01 3.35 2.01 3.35	40 4 2.4 0.24 1.44 1.2 0.72 1.2	フ保① 5 kg 0.3 kg 30 g 0.2 kg 0.15 kg 0.1 kg 0.2 kg	5.0 0.5 0.3 0.0 0.2 0.2 0.1 0.2	7kg 0.7kg 4.2kg 3.5kg 2.1kg 3.6kg	①たれをつくる。 ②魚を揚げる。 ③①と②をあえる。
	[添え野菜] キャベソ にんじん 塩(g)		30 3 0.08	39 3.9	1A(1)(2)(3) 26 * 3 kg 2 * 3 kg 60 * 3 g	78.68 6.89	30 3 0.06	和A保① 4.5 kg 0.4 kg 15 g	4.4	せん5mm せん3mm	スチコン→真空→冷蔵 スチコン→真空→冷蔵 →和える 調味料計量
A	「レタスと卵のスープ」 鶏肉スライス(むね) 料理酒☆ たまご じゃがいも 正葱 にんじん レタス 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ うずくちしょう(g) こしょう(g) じゃがいもでん粉 水 出来上がり	5.\	15 20 20 5 10 0.5 1.5 1 0.15 0.02 0.6	13 0.65 19.5 26 26 6.5 13 0.65 1.95 1.3 0.2 0.03 0.78 156 255	A D D S	22.3 1.12 39.35 49.55 11.49 22.76 1.12 3.35 2.23 0.34 0.05 1.34 267.54 439.19	8 0.4 12 16 4 8 0.4 1.2 0.8 0.12 0.01 0.48 96 180	50 g 0.15 kg 0.1 kg 10 g 1 g 60 g 12 kg	0.1 1.8 2.2 2.2 0.5 1.0 0.1	いちょう8mm せん7mm いちょう5mm 2cm角	 ①肉を酒で炒める。 ②玉ねぎ、にんじん、水を加える ★アレルギー採取 ③がら、じゃがいも、調味料、レタス、順に加える。 ④水溶き澱粉でとろみをつけ、卵を流し入れる。
		除去	//\	ф	B献立			1			
	料理名/食品名	除去対応	小 一人 206	中 一人 206	B献立 使用量					切り方	作り方
	生乳 ごはん [灰二ラ炒め] 下のスライス おろししようが 料理酒☆ 大もやし 玉葱 にんじん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		一人 206 80 37 0.3 1 25 25 15 35 10 3.3 0.28	一人 206 100 48.1 0.39 1.3 32.5 19.5 45.5 13 4.29 0.36 0.14 0.01	30 2 3 4 25 * 4 kg 0.2 * 4 kg 0.7 * 4 kg 18 * 4 kg 10.5 * 4 kg 28 * 4 kg 7 * 4 kg 2.2 * 4 kg 0.2 * 4 kg 7.5 * 4 g 7 * 4 g	0.81 2.73 68.76 75.66				切り方 世ん1cm いちょう8mm 短冊2cm 手切り2.5cm	作り方 ①肉をしょうが、酒で炒める。 ②玉ねぎ、にんじんを加える。 ★アレルギー採取 ③もやし、調味料、きゃべつ、にら の順に加える。
В	生乳 ごはん 「豚ニラ炒め」 豚肉スライス おろししようが 料理酒☆ 太もやし 玉葱 にんじん キャベツ にら こいくちしようゆ 三温糖 塩(g)	対応	—	一人 206 100 48.1 0.39 1.3 32.5 19.5 45.5 13 4.29 0.36 0.14 0.01	0.2 3.4 25 * 4 kg 0.2 * 4 kg 0.7 * 4 kg 18 * 4 kg 10.5 * 4 kg 28 * 4 kg 7 * 4 kg 22 * 4 kg 0.2 * 4 kg	0.81 2.73 68.76 75.66 42.11 112.14 28.68 8.99 0.76 0.3				せん1cm いちょう8mm 短冊2cm	①肉をしょうが、酒で炒める。 ②玉ねぎ、にんじんを加える。 ★アレルギー採取 ③もやし、調味料、きゃべつ、にら