手配表　（調理指示書）

2024/〇〇/〇〇　　火　　曜日

A　3608.60
B　2891.85
停止校　C　3408.00

| | 釜割 | 料理名／食品名 | 1人分　分量 | 発注量　　単位 | アレルギー | | 切りかた等 | 作り方 | 備考 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | ごはん | 精白米 | 80.00 | | | | | | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | | | | | | |
| | 夏野菜カレー | 豚肉スライス | 30.00 | 27*4 Kg | | | | | |
| | | 料理酒☆ | 1.00 | 0.9*4 Kg | | | | ①肉を酒・にんにく・しょうがで炒る。 | |
| | | おろしにんにく | 0.20 | 0.18*4 Kg | | | | ②にんじん→たまねぎを炒める。 | |
| | | おろししょうが | 0.20 | 0.18*4 Kg | | | | ③水→じゃがいも→かぼちゃ | |
| | | にんじん | 12.00 | 11*4 Kg | | | いちょう8㎜厚 | →なす→トマト→調味料を煮る。 | |
| | | 玉葱 | 30.00 | 30*4 Kg | | | 色紙 | | |
| | | じゃがいも | 25.00 | 25*4 Kg | | | さいのめ大コロ | | |
| | | 西洋かぼちゃ | 25.00 | 25*4 Kg | | | いちょう1㎝厚 | | |
| | | なす | 8.00 | 8*4 Kg | AC | 1人 | いちょう8㎜厚 | | |
| | | トマト | 15.00 | 14*4 Kg | AC | | ざく切り | | |
| | | カレールウ | 14.00 | 12.5*4 Kg | AC | 代替 | 調味料室で開封 | | |
| | | トマトケチャップ | 2.00 | 2*4 Kg | | | 調味料室で開封 | | |
| | | ウスターソース☆ | 2.00 | 1.8*4 Kg | | | | | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.018*4 Kg | | | | | |
| | | 水 | 80.00 | 70*4 L | | | | | 検食量：250g |
| | 大A①②③④ | 出来上がり | 210.00 | 190*4 L | | | | | |
| | ツナサラダ | ツナ油漬け | 12.00 | 22*2 Kg | B | | 調味料室で開封 | | |
| | | にんじん | 5.00 | 9*2 Kg | | | せん5㎜幅 | スチコン→真空冷却 | |
| | | キャベツ | 30.00 | 64*2 Kg | | | せん5㎜幅 | スチコン→真空冷却 | |
| | | きゅうり | 15.00 | 28*2 Kg | C | | 輪3㎜厚 | スチコン→真空冷却 | |
| | | 三温糖 | 0.50 | 0.9*2 Kg | | | | | |
| | | 酢 | 2.00 | 3.6*2 Kg | | | | | |
| | | 塩 | 0.15 | 0.27*2 Kg | | | | | 検食量：62g |
| | 小和A①② | こしょう | 0.01 | 0.018*2 Kg | | | | | |
| B | バターパン | バターパン | 55.00 | | | | | | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | | | | | | |
| | 鶏肉 | 鶏もも切り身50ｇ | 1.00 | 2980.00　切 | | | 4等分して検収 | | |
| | | ガーリックパウダー | 0.01 | 0.007*4 Kg | | | | ①下味をつけて焼く。 | |
| | | 塩 | 0.20 | 0.14*4 Kg | | | | | 検食量：1切 |
| | 中B⑦ | こしょう | 0.01 | 0.007*4 Kg | | | | | |
| | ラタトゥイユソース | 玉葱 | 15.00 | 24*2 Kg | | | スライス5㎜幅 | | |
| | | ピーマンミックス（冷 | 10.00 | 14*2 Kg | | | | ①油→たまねぎ→ピーマン | |
| | | ダイストマト缶詰 | 10.00 | 6*2 缶 | AC | | カット室で開缶 | →トマト缶→調味料を炒める。 | |
| | | なたね油 | 0.10 | 0.14*2 Kg | | | | | |
| | | 丸鶏使用がらスープ | 0.20 | 0.3*2 Kg | | | | | |
| | | 三温糖 | 0.30 | 0.43*2 Kg | | | | | |
| | | 塩 | 0.05 | 0.07*2 Kg | | | | | 検食量：35g |
| | 小B⑤⑥ | こしょう | 0.01 | 0.014*2 Kg | | | | | |
| | ジュリアンスープ | ベーコンカット（冷） | 8.00 | 5*4 Kg | | | 汚染ゾーンで開封 | | |
| | | 料理酒☆ | 0.40 | 0.3*4 Kg | | | | ①ベーコンを酒で炒る。 | |
| | | にんじん | 8.00 | 6*4 Kg | | | せん5㎜幅 | ②にんじん→たまねぎ→えのきを炒める。 | |
| | | 玉葱 | 25.00 | 20*4 Kg | | | スライス5㎜幅 | ③水→調味料→キャベツ→パセリ | |
| | | キャベツ | 30.00 | 25*4 Kg | | | せん8㎜幅 | を煮る。 | |
| | | えのきたけカット | 6.00 | 4*4 Kg | | | | | |
| | | パセリ(乾) | 0.03 | 0.025*4 Kg | | | 調味料室で開封 | | |
| | | 丸鶏使用がらスープ | 0.60 | 0.45*4 Kg | | | | | |
| | | うすくちしょうゆ | 0.70 | 0.5*4 Kg | | | | | |
| | | 塩 | 0.30 | 0.22*4 Kg | | | | | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.014*4 Kg | | | | | |
| | | 水 | 125.00 | 90*4 L | | | | | 検食量：200g |
| | 大B①②③④ | 出来上がり | 205.00 | 150*4 L | | | | | |
| C | ごはん | 精白米 | 100.00 | | | | | | |
| | 牛乳 | 牛乳 | 206.00 | | | | | | |
| | チャプチェ | 牛肉細切り | 15.00 | 13*4 Kg | | | | | |
| | | 豚肉細切り | 20.00 | 17*4 Kg | | | | ①肉を酒・にんにく・しょうが | |
| | | 料理酒☆ | 1.04 | 0.9*4 Kg | | | | で炒める。 | |
| | | おろしにんにく | 0.18 | 0.15*4 Kg | | | | ②にんじん→たまねぎ→たけのこ | |
| | | おろししょうが | 0.18 | 0.15*4 Kg | | | | →しいたけを炒める。 | |
| | | にんじん | 10.40 | 9*4 Kg | | | せん5㎜幅 | ③水→調味料→マロニー→キムチ | |
| | | 玉葱 | 32.50 | 31*4 Kg | | | スライス5㎜幅 | →しいたけを炒める。チンゲン菜 | |
| | | たけのこ千切り(水煮) | 13.00 | 11*4 Kg | C | 1人 | | →ごま→ごま油を煮る。 | |
| | | 干し椎茸（スライス） | 0.65 | 0.6*4 Kg | | | カット室で開封→水戻し | | |
| | | 刻みはくさいキムチ | 15.60 | 13*4 Kg | | | カット室で開封 | | |
| | | マロニーカット | 10.40 | 9*4 Kg | | | カット室で開封 | | |
| | | チンゲンサイ | 13.00 | 13*4 Kg | | | 1.5㎝長 | | |
| | | 白ごま☆ | 1.30 | 1*4 Kg | AB | | 調味料室で開封 | | |
| | | 三温糖 | 1.05 | 0.9*4 Kg | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ | 1.60 | 1.4*4 Kg | | | | | |
| | | オイスターソース | 1.04 | 0.9*4 Kg | | | 調味料室で開封 | | |
| | | 塩 | 0.15 | 0.13*4 Kg | | | | | |
| | | こしょう | 0.01 | 0.008*4 Kg | | | | | |
| | | ごま油 | 0.65 | 0.55*4 Kg | A | | | | 検食量：145g |
| | 中C⑤⑥⑦⑧ | 水 | 35.00 | 30*4 L | | | | | |
| | わかめスープ | 鶏肉スライス（もも） | 13.00 | 10*4 Kg | | | | | |
| | | 料理酒☆ | 1.25 | 1*4 Kg | | | | ①鶏肉を酒で炒る。 | |
| | | 木綿豆腐 | 26.00 | 55*4 丁 | ABC | 1人 | 1.5㎝角 | ②水→にんじん→たまねぎ | |
| | | かまぼこ赤ｽﾗｲｽ（冷） | 7.80 | 7*4 Kg | | | 汚染ゾーンで開封 | →もやし→調味料→豆腐→かまぼこ | |
| | | にんじん | 8.00 | 7*4 Kg | | 1人 | いちょう5㎜幅 | →わかめ→ねぎ→ごま油を煮る。 | |
| | | 玉葱 | 20.00 | 20*4 Kg | | | スライス5㎜幅 | | |
| | | 太もやし | 15.00 | 12*4 Kg | C | 2人 | | | |
| | | カットわかめ | 1.04 | 0.9*4 Kg | | | カット室で開封→洗う | | |
| | | 葉ねぎ | 3.00 | 2.5*4 Kg | | | 小口 | | |
| | | 丸鶏使用がらスープ | 0.75 | 0.64*4 Kg | | | | | |
| | | こいくちしょうゆ | 3.75 | 3.2*4 Kg | | | | | |
| | | ごま油 | 0.37 | 0.3*4 Kg | A | | | | |
| | | 塩 | 0.31 | 0.26*4 Kg | | | | | |
| | | こしょう | 0.02 | 0.016*4 Kg | | | | | |
| | | 水 | 155.00 | 130*4 L | | | | | 検食量：240g |
| | 大C①②③④ | 出来上がり | 250.00 | 215*4 L | | | | | |
| | 冷凍みかん | 冷凍みかん　S☆ | 1.00 | 3440.00　個 | ABC | 代替 | | | |
| | 小和C① | | | | | | | | 検食量：1個 |