

手配表(調理指示書)

2025年〇月〇日 〇曜日

天候【 】 気温【 °C 】湿度【 %】

学校名	小学校		保育所		センター	総合計
	西条	三ツ城	吉川	原		
予定食数						
残食量(kg)						
特記事項	【西条小】					【三ツ城小】
残食内訳等						

人数	小学校	保育所	合計		小学校換算人数	中止校・園等			
料理名/食品名		一人分量 小学校 単位	一人分量 保育所 単位	発注量 小学校 単位	2釜割 (* 2)	発注量 保育所 単位	業者	切り方	調理方法等
[牛乳]									
牛乳		1 本							
[ごはん(強化米)]									
精白米		80 g							
学校給食用強化米		0.24 g							
[さばの照り焼き(保:鮭の照り焼き)]									
さば切り身50g		1 切		1640 切					①釜でたれを作る。
鮭切り身40g			1 切			135 切		たれ	②スチコンで魚を焼く。
おろししょうが		0.15 g	0.12 g	0.24 Kg	0.12	0.01 Kg		0.25	③魚を配缶し、タレをかける。
三温糖		1 g	0.8 g	1.6 Kg	0.8	0.1 Kg		1.7	
こいくちしょうゆ		2 g	1.6 g	3.2 Kg	1.6	0.2 Kg		3.4	
みりん風調味料		1.5 g	1.2 g	2.4 Kg	1.2	0.15 Kg		2.5	
じゃがいもでん粉		0.2 g	0.16 g	0.4 Kg	0.2	0.02 Kg		0.5	
水		5 g	4 g	8 L	4	0.5 L		9	
[春雨とわかめの酢の物]保、小①、小②									
カットわかめ		0.4 g	0.32 g	0.56 Kg	0.28	0.04 Kg		戻す	水戻し⇒スチコン⇒真空冷却⇒冷蔵庫
マロニーカット		3.6 g	2.9 g	5.7 Kg	2.85	0.3 Kg		ボイル	釜ボイル⇒真空冷却⇒冷蔵庫
きゅうり		15 g	12 g	24 Kg	12	1.5 Kg		輪3mm	スチコン⇒真空冷却⇒冷蔵庫
にんじん		4 g	3.2 g	7 Kg	3.5	0.5 Kg		千3mm	スチコン⇒真空冷却⇒冷蔵庫
三温糖		0.6 g	0.48 g	1 Kg	0.5	60 g			
酢		2 g	1.6 g	3.2 Kg	1.6	190 g			①食材と調味料を釜で和える。
うすくちしょうゆ		1.2 g	0.96 g	1.9 Kg	0.95	110 g			
[かきたま汁] 保、小①、小②									
たまご アレルギー		17 g	13.6 g	30 Kg	15	2 Kg			①昆布と混合削り節でだしをとる。
木綿豆腐 アレルギー		25 g	20 g	40 Kg	20	2.4 Kg		2*2*6 手	②だしの中に入参、玉葱、えのき
油揚げカット(冷) アレルギー		3.5 g	2.8 g	5.6 Kg	2.8	0.4 Kg			たけを加え加熱する。
にんじん		5 g	4 g	8 Kg	4	0.5 Kg		1*3*3mm	★アレルギー食用を鍋にとる。
玉葱		20 g	16 g	34 Kg	17	2.3 Kg		1*1*5mm	③油揚げ、木綿豆腐を入れる。
えのきたけカット		4 g	3.2 g	6.4 Kg	3.2	0.4 Kg			④調味料を加える。
こまつな		8 g	6.4 g	14 Kg	7	0.9 Kg		2cmカット	⑤水溶きでん粉でとろみをつける。
だし昆布		1 g	0.8 g	1.4 Kg	0.7	0.1 Kg			⑥卵を入れる。
混合削り節		2 g	1.6 g	3.3 Kg	1.65	0.2 Kg			⑦こまつなを入れて仕上げ。
こいくちしょうゆ		1.5 g	1.2 g	2.4 Kg	1.2	140 g			
うすくちしょうゆ		1.7 g	1.36 g	2.6 Kg	1.3	170 g			
塩		0.25 g	0.2 g	400 g	200	24 g			
料理酒		0.8 g	0.64 g	1.4 Kg	0.7	80 g			
じゃがいもでん粉		0.7 g	0.56 g	1.2 Kg	0.6	70 g			
水		120 g	100 g	190 L	95	15 L			
出来上がり		205 g	170 g	320 L	160	20 L			