

【指示書】

献立使用材料表

麦ご飯 揚げだし豆腐肉みそあんかけ小
豆腐ハンバーグ中 五目豆 湯葉吸い物 大豆

(月) センター合計
令和1年9月30日 旭市第一学校給食センター

使用食品名	仕入先	児童一人当り		生徒一人当り		合計 3,126人分		作り方・調理方法
		正味重量	使用量	正味重量	使用量	使用量合計	金額合計	
		g	g	g	g		円	
麦ご飯								
精白米☆	JA	67.20	(67.20)	96.00	(96.00)	246.61 kg		
白麦ビタミン強化☆	県	2.80	(2.80)	4.00	(4.00)	10.28 kg		
牛乳								
牛乳(個数)☆	フ	1.00 本	206.00	1.00 本	206.00	3126.00 本		
揚げだし豆腐の肉みそあんかけ 小								
揚げだし豆腐	美	1.00 個	40.00			1857.00 kg		
大豆白絞油☆	県	4.00	(4.00)			7.43 kg	①揚げる	
米サラダ油☆		0.20	(0.20)			0.37 kg	②タレをかける	
豚挽き肉☆		8.00	(8.00)			14.86 kg		
むき玉葱☆	堀	4.00	(4.00)			7.43 kg	【第一】レーンに挟まりやすいので注意	
豆板醤☆		0.15	(0.15)			0.28 kg		
おろし生姜☆	美	0.15	(0.15)			0.28 kg	タレ調味	
清酒☆	藤	1.00	(1.00)			1.86 L		
水☆		15.00	(15.00)			27.86 L		
米みそ(赤)1kg☆	鈴	2.50	(2.50)			4.64 kg		
上白砂糖☆	ウ	1.00	(1.00)			1.86 kg		
減塩醤油☆		0.80	(0.80)			1.49 kg		
澱粉☆	県	0.56	(0.56)			1.04 kg		
ねぎとひじきの豆腐ハンバーグ 中								
豚挽き肉☆				50.00	(50.00)	63.45 kg	①混ぜる	
木綿豆腐(絞り豆腐)☆	山倉			12.50	(12.50)	15.86 kg	②成形	
長ねぎ☆				18.75	(19.74)	25.05 kg	③焼く	
おろし生姜☆	美			0.20	(0.20)	0.25 kg	④ソースをかける	
牛乳(調理用)☆	フ			2.50	(2.50)	3.17 L		
スキムミルク☆	美			2.50	(2.50)	3.17 kg		
生パン粉☆	美			5.00	(5.00)	6.35 kg		
鶏卵(2L)☆	九			10.00	(11.76)	14.93 kg		
食塩☆	比			0.40	(0.40)	0.51 kg		
白コショウ☆				0.04	(0.04)	0.05 kg		
ナツメグ☆	美			0.03	(0.03)	0.04 kg		
芽ひじき☆				0.50	(0.50)	0.63 kg		
水☆				8.75	(8.75)	11.10 L		
減塩醤油☆				2.25	(2.25)	2.86 kg		
上白砂糖☆	ウ			1.25	(1.25)	1.59 kg		
みりん☆	藤			1.25	(1.25)	1.59 L		

【指示書】

献立使用材料表

麦ご飯 揚げだし豆腐肉みそあんかけ小
豆腐ハンバーグ中 五目豆 湯葉吸い物 大豆

(月) センター合計
令和1年9月30日 旭市第一学校給食センター

使用食品名	仕入先	児童一人当り		生徒一人当り		合計 3,126人分		作り方・調理方法
		正味重量	使用量	正味重量	使用量	使用量合計	金額合計	
		g	g	g	g		円	
澱粉☆	水溶き			0.38	(0.38)	0.48 kg		
五目豆								①油を熱し、順にいためる
米サラダ油☆		0.50	(0.50)	0.63	(0.63)	1.73 kg		②調味
おろし生姜☆		0.50	(0.50)	0.63	(0.63)	1.73 kg		③仕上げ
鶏もも皮つき(角切)☆		15.00	(15.00)	18.75	(18.75)	51.65 kg		
人参☆	厚めいちょう切り	8.00	(8.89)	10.00	(11.11)	30.61 kg		
ごぼう(生)乱切り☆		10.00	(10.00)	12.50	(12.50)	34.43 kg		
蓮根(乱切り)☆		8.00	(8.00)	10.00	(10.00)	27.55 kg		
たけのこ(茹で)乱切り☆		8.00	(8.00)	10.00	(10.00)	27.55 kg		
板こんにゃく☆	角切り, ボイル	10.00	(10.00)	12.50	(12.50)	34.43 kg		
干し椎茸(スライス)☆	戻し汁使用	1.00	(1.00)	1.25	(1.25)	3.45 kg		
大豆水煮☆		12.00	(12.00)	15.00	(15.00)	41.32 kg		
三温糖☆		2.60	(2.60)	3.25	(3.25)	8.95 kg		
清酒☆		2.20	(2.20)	2.75	(2.75)	7.58 L		
みりん☆		1.20	(1.20)	1.50	(1.50)	4.13 L		
減塩醤油☆		3.00	(3.00)	3.75	(3.75)	10.33 kg		
湯葉のお吸い物								①だしをとる
水☆		110.00	(110.00)	137.50	(137.50)	378.76 L		②材料を順に入れる
鰹の素 桜印☆		3.00	(3.00)	3.75	(3.75)	10.33 kg		
人参☆	いちょう	10.00	(11.11)	12.50	(13.89)	38.26 kg		
大根☆	いちょう	15.00	(16.67)	18.75	(20.83)	57.39 kg		
えのきだけ1/2カット☆		10.00	(10.00)	12.50	(12.50)	34.43 kg		
清酒☆		2.00	(2.00)	2.50	(2.50)	6.88 L		
薄口醤油☆		2.00	(2.00)	2.50	(2.50)	6.88 L		
食塩☆		0.30	(0.30)	0.38	(0.38)	1.04 kg		
ソフト生ゆば刻み☆		10.00	(10.00)	12.50	(12.50)	34.43 kg		
紅梅花麩☆		2.00	(2.00)	2.50	(2.50)	6.88 kg		
長ねぎ☆	小口	5.00	(5.26)	6.25	(6.58)	18.12 kg		
ビーンズカル								
ビーンズカル☆	県	1.00 個	6.00	1.00 個	6.00	3126.00 個		
当日献立合計			614.59		750.10		#REF!	