

実施日		9月30日 月曜日									
献立名		パン 鉄人ソーセージ リボンサラダ クラムチャウダー ケチャプ小 ケチャ&マス・ヨーグルト中									
料理・食品名	規格	業者	一人当たり使用量(g)		総使用量			備考	下処理・作り方		
			児童	生徒	児童	生徒	総使用量計				
					989人	324人	1,313人				
背割りコッペパン（40g, 60g）											
* コッペパン（個包装）背割り	40g	上	40.00		989.00		989.00			30g/40g/50g	
* コッペパン（個包装）背割り	60g	上		60.00		324.00	324.00				
牛乳											
* 牛乳（個数）	200cc	フ	206.00	206.00	989.00	324.00	1,313.00				
鉄人ソーセージ											
* 鉄人ソーセージ	40g	食肉公社	40.00		989.00		989.00	1050こ		焼く	
* 鉄人ソーセージ	50g	食肉公社		50.00		324.00	324.00	370こ		焼く	
チーズと野菜のサラダ ②											
ミックスピメントスモークパウダー（500g）	500g	美	4.00	5.00	3.96	1.62	5.58	5.5k		②チーズを加える	
冷凍アスパラ斜めカット	500g	在庫	6.00	7.50	5.93	2.43	8.36	12k	在庫12k使用	③調味	
キャベツ	1kg	イ	20.00	25.00	23.27	9.53	32.80	29k	1cm幅		
* 無塩せきボンレスハム（短冊）	1kg	旭食肉	5.00	6.25	4.95	2.03	6.97	7k	スチコン		
きゅうり（曲がり）	1kg	イ	18.00	22.50	18.17	7.44	25.60	25k	スライス		
* ダイスチーズ	1kg	美	3.00	3.75	2.97	1.22	4.18	5k	未開封・消毒		
* 野菜いっぱいドレッシング イタリアン	1L	美	3.00	3.75	2.97	1.22	4.18	5本	未開封・消毒		
ホワイトシチュー ②											
米サラダ油	16.5kg		0.50	0.63	0.49	0.20	0.70	0.75k		①油,バターを熱し、順に炒める	
* バター450g（食塩不使用）	450g	県	0.30	0.38	0.30	0.12	0.42	1こ		②加水し、ベシヤル,豆ペーストを加える	
* 鶏むね皮付き（角切り）	1kg	土	12.00	15.00	11.87	4.86	16.73	17k		③調味	
★玉葱 生に変更	1kg	イ	18.00	22.50	17.80	7.29	25.09	26k	さいの目切	④仕上げ	
人参	1kg	イ	12.00	15.00	13.19	5.40	18.59	18k	いちよう切		
じゃがいも（L）	1kg	イ	25.00	31.25	27.47	11.25	38.72	39k	さいの目切		
水	1000cc		25.00	31.25	24.73	10.13	34.85				
* ベシヤメルソース	1kg	県	8.00	10.00	7.91	3.24	11.15	11k	とく		
（冷凍）するりん白花	1kg	県	8.00	10.00	7.91	3.24	11.15	11k	当日流水解凍		
* 牛乳（調理用）	10L	フ	40.00	50.00	39.56	16.20	55.76	56L			
* よつ葉北海道脱脂粉乳 1kg	1kg	美	4.00	5.00	3.96	1.62	5.58	5.6k			
* コンソメ粉末	500g	美	0.50	0.63	0.49	0.20	0.70	0.7k			
食塩	5kg	ヒロ	0.04	0.05	0.04	0.02	0.06	60g			
ホワイトペッパー（パウダー）M缶	210g		0.02	0.03	0.02	0.01	0.03	30g			

