

金 曜 日

〔調理室手配表〕

※白身魚アレルギー対応

谷中	東中	千田	片貝	支援	センター	合計	欠食等
人数 313	146	123	108	88	15	793	谷中2年×
料理名／食品名	一人 分量 小学校 単位	一人 分量 中学校 単位	使用 量	業者	切り方	調理 方法 等	
[牛乳]							
牛乳	1.00 本	1.00 本	781.00 本	農協			
[ごはん]							
学校給食米	80.00 g	100.00 g	76.00 Kg	米			
[ミナミカ` 加入の醤油麹焼き★]							
ミナミカ` 加入50g	1.00 切	0.00 切	40.00 切	サント		①魚に調味料すべて入れて、下味をつける。	
ミナミカ` 加入60g	0.00 切	1.00 切	790.00 切	サント		②スチコンで焼く。	
清酒(上撰)	0.96 g	1.20 g	0.94 Kg	○		コンビ185℃ 16分	
本みりん	0.80 g	1.00 g	0.79 Kg	○			
こいくちしょうゆ	1.20 g	1.50 g	1.18 Kg	○			
塩麹	0.80 g	1.00 g	1.00 Kg	山崎			
[きりざい(ごま入り)★]							
糸引納豆	25.00 g	30.00 g	24.00 Kg	イタミ		①野菜は加熱脱水冷却する。	
のざわな漬カット	12.50 g	15.00 g	12.00 Kg	タカノ		②材料をすべて和える。	
えちごの雪ん子たくあん	6.40 g	8.00 g	6.50 Kg	魚市場			
にんじん	5.00 g	6.00 g	5.00 Kg	青果	せん切り		
キャベツ	10.00 g	12.00 g	11.00 Kg	青果	12.00		
こいくちしょうゆ	1.25 g	1.50 g	1.18 Kg	○			
ごま(いり)	0.80 g	1.00 g	1.00 Kg	イタミ			
[じゃがいものそぼろ煮★2]							
じゃがいもいちようカツ	25.60 g	32.00 g	25.00 Kg	青果		①油で火の通りにくいものから	
にんじん	9.60 g	12.00 g	10.00 Kg	青果	いちよう	順に炒める。	
玉ねぎ(皮むき)	25.60 g	32.00 g	25.00 Kg	青果	短冊切り	②水を入れて、煮えにくい物から	
椎茸スライス(乾)	0.50 g	0.60 g	0.47 Kg	イタミ		入れて煮る。	
たけのこ短冊(水煮)	12.00 g	15.00 g	12.00 Kg	イタミ		③調味する。	
生揚げ	16.00 g	20.00 g	16.00 Kg	タカノ	さいの目	④枝豆を入れて仕上げる。	
豚ひき肉	12.00 g	15.00 g	12.00 Kg	食肉			
合成清酒	0.80 g	1.00 g	0.79 Kg	○			
サラダ油	0.80 g	1.00 g	0.79 Kg	○			
三温糖	1.60 g	2.00 g	1.57 Kg	○			
本みりん	1.28 g	1.60 g	1.26 Kg	○			
こいくちしょうゆ	4.80 g	6.00 g	4.72 Kg	○			
いりこだしパック	3.20 g	4.00 g	3.00 Kg	タカノ			
かたくり粉	1.60 g	2.00 g	1.57 Kg	○			
えだまめ(冷凍)	3.20 g	4.00 g	3.00 Kg	サント			
※白身魚アレルギー対応 ●名 「ミナミカゴカマスのしょうゆ麹焼き」を「ハンバーグ」に代替えて提供 6個使用 ケチャップ味に調味して提供 ●中●年 ●組 ●● ●●さん							

小千谷給食センター
令和 年

献立名

検収室

作業工程表

小千谷市学校給食センター

令和 7 年 月 日 ()

手：手洗い エ：エプロン 使：使い捨て手袋 温：温度 くつ：くつ履き替え ※工程に変更が生じたら赤字で訂正する

保：保存食採取 冷：冷蔵庫 □：非汚染作業区域 ■：汚染作業区域（汚染作業を行う場合は、赤字で囲む）

記入者	確認印

	献立名	担当者	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	10:45	11:00	11:30	12:00		
汁 もの 等				ミー ー テ ィ ン グ										
和 え 物 等				ミー ー テ ィ ン グ										
ご は ん 等				ミー ー テ ィ ン グ										
果 物 ・ デ ザ ー ト 等				ミー ー テ ィ ン グ										
そ の 他				ミー ー テ ィ ン グ										

野菜の順番①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧				
⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮					
担当者番号	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
	L	M		N	その他 ()			O	その他 ()		

【作成にあたっては次の事項を明確にする】

①汚染作業区域と非汚染作業区域の区分(下処理と調理) ②献立名 ③時間(タイムスケジュール) ④担当者 ⑤調理作業の内容(時間帯によって仕事内容が空欄になっているところはないか) ⑥衛生管理のポイント(手洗い、エプロン交換、温度確認など) ⑦リスクが高い食品(肉・魚・卵等)については、担当者と扱う時間帯、衛生管理点(手洗い、エプロン交換など)を明確にする ⑧ミーティング時間は作業状況を考慮し設定