調理日計表

学校長	栄養教諭	業者

年 月 日( )

内訳	児童数 1年	2年	3年	4年	5年	6年	児童計	教職員	その他	合計	1～3年	4～職員
実人員	116	106	86	88	102	112	610	59	1	670	309	361
	222		174		214							
換算人数	104	95	86	88	112	123	608	65	1	674	285	388
	199		174		235							

学校名

行事等

食育の日

献立名	食品名	切り方	1人分使用量g	注文量・総使用量	単位	作業工程等指示事項	盛付配食食器等
牛乳（飲用）	牛乳(学給飲用 200cc)		206	670	本		椀
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	小椀
精白米 ７５ｇ	精白米		75	50.550			大皿
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	パン皿
かき玉汁	鶏肉(もも皮無)		10	6.740		1．鰹けずり節と出し昆布で出し汁をとる。	小皿
	清酒		2	1.348		2．にんじん・たけのこはダイヤ切りにする。長ねぎはななめ切り、	箸
	鶏卵		17.65	11.896		ほうれんそうは２ｃｍ長さに切り、ボイルしておく。	スプーン
	にんじん		7.22	4.866		3．だし汁にとり肉を入れ、次にやさいを入れる。	フォーク
	たけのこ(水煮缶詰)		7	4.718		水ときでんぷんを流し入れ、とき卵を入れ調味する。	デザートスプー
	ほうれん草		11.11	7.488			食缶
	長ねぎ		12.63	8.513			小食缶
	塩		1.10	0.741			バット
	水		170	114.580			大ボール
	さば節(出し用)		3	2.022			中ボール
	だしこんぶ		0.50	0.337			小ボール
	でん粉		1.40	0.944			へら
	醤油（濃い口）		1	0.674			お玉
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	ぎざ玉
魚の変わりソース	揚げ油		6	4.044		1．魚にシェリー酒をかけ、塩・こしょうして、澱粉をつけてからあげする	小玉
	かじき鮪(切り身) 50g		50	222	枚	2．ドレッシングを作り、魚のあついうちにかける。	トング
	かじき鮪(切り身) 60g		60	175	枚		小もみじ
	かじき鮪(切り身) 70g		70	273	枚		手袋
	シェリー酒		0.30	0.202			ナプキン
	塩		0.30	0.202			
	白こしょう		0.01	0.007			
	でん粉		7	4.718			
	サラダ油		5	3.370			
	砂糖		0.10	0.067			
	酢（穀物酢）		2.50	1.685			
	醤油（濃い口）		3	2.022			
	玉ねぎ		4.26	2.871			
	七味唐辛子		0.01	0.007			
	粉がらし		0.07	0.047			
	湯						
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	
春雨の炒め物	炒め油		0.80	0.539		1．はるさめはもどし、３ｃｍ長さに切る。	
	生姜		0.50	0.337		2．やさいはせん切りにする。	
	にんにく（生）		0.17	0.115		3．油を熱し、豚肉・にんじん・もやし・キャベツを炒め、	
	豚肉(もも挽き肉)		8	5.392		はるさめを入れて調味する。	
	にんじん		4.12	2.777			
	キャベツ		16	10.784			
	もやし		20.62	13.898			
	緑豆はるさめ（乾）		6	4.044			
	塩		0.36	0.243			
	黒こしょう		0.02	0.013			
	紹興酒		0.80	0.539			
	醤油（濃い口）		2.24	1.510			
	ごま油		0.48	0.324			
	にら		4.21	2.838			
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	
なし（４０ｇ）	なし(個)		40	168	個		
						設定温度 ℃ 中心温度 ℃ 出来上り時間 時 分 配膳時間 時 分	

特記事項

注意事項
作業工程毎に手指、器具は洗浄・消毒する。
加熱は十分にする。「中心温度の確認」
洗浄後の食器具類、十分に煮沸、消毒する。