調理業務指示書

No.01　　資料8-3

献立名　ごはん　　**大根のみそ汁**
牛乳　　**サバのしょうが焼き**
金平

料理名（コード）				１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	業者	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
							4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
大根のみそ汁							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
冷凍葉大根				5.00	6.50		21.0 kg	5.3 kg	21.0 kg	5.3 kg	32.0 kg	5.4 kg	
人参				10.00	13.00	5	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
大根				30.00	39.00	10	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	136.0 kg (122.1)	34.0 kg (30.6)	193.0 kg (192.7)	32.2 kg (32.2)	
根深ねぎ				10.00	13.00	10	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	64.0 kg (64.3)	10.7 kg (10.8)	
乾燥わかめ				0.30	0.39		1.3 kg	0.4 kg	1.3 kg	0.4 kg	2.0 kg	0.4 kg	1.5 kg
削りだし（だしパック）				1.80	2.34		7.4 kg	1.9 kg	7.4 kg	1.9 kg	12.0 kg	2.0 kg	26.8 kg
赤みそ				4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
白みそ				4.85	6.31		20.0 kg	5.0 kg	20.0 kg	5.0 kg	30.0 kg	5.0 kg	70.0 kg
水				140.00	182.00		569.8 kg	142.5 ℓ	569.8 kg	142.5 ℓ	899.0 kg	149.9 ℓ	
				206.80	268.84								
サバのしょうが焼き							釜　数		釜　数		釜　数		
サバ切り身				40.00	50.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
本みりん				1.50	1.88		22.7 kg		22.7 kg		34.4 kg		38 本
こいくちしょうゆ				2.00	2.50		8.1 kg		8.1 kg		12.4 kg		28.6 kg
清酒				1.50	1.88		6.1 kg		6.1 kg		9.4 kg		12 本
しょうが				0.50	0.63	20	2.5 kg (2.0)		2.5 kg (2.0)		3.9 kg (3.1)		
				45.50	56.88								
金平							釜　数	2	釜　数	2	釜　数	3	
チルドカットごぼう				32.48	42.22		132.0 kg	66.0 kg	132.0 kg	66.0 kg	209.0 kg	69.7 kg	
人参				11.80	15.34	5	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	51.0 kg (48.1)	25.5 kg (24.1)	80.0 kg (75.8)	26.7 kg (25.3)	
こめ油				0.96	1.25		4.0 kg	2.0 kg	4.0 kg	2.0 kg	6.2 kg	2.1 kg	9.5 本
液体和風だし				0.23	0.30		936.1 g	468.1 g	936.1 g	468.1 g	1.5 kg	0.5 kg	
上白糖				1.19	1.55		5.0 kg	2.5 kg	5.0 kg	2.5 kg	7.8 kg	2.6 kg	17.8 kg
濃口しょうゆ				3.00	3.90		12.4 kg	6.2 kg	12.4 kg	6.2 kg	19.5 kg	6.5 kg	44.3 kg
清酒				0.46	0.60		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	2.4 kg	0.8 kg	3.6 本
白いりごま				0.12	0.16		0.5 kg	0.2 kg	0.5 kg	0.2 kg	1 kg	0.3	2.0 kg
ごま油				0.60	0.78		2.6 kg	1.3 kg	2.6 kg	1.3 kg	3.8 kg	1.3 kg	6.0 本
一味唐辛子				0.01	0.01		40.0 g	20.0 g	40.0 g	20.0 g	60.0 g	20.0 g	140.0 g
水				6.48	8.42		26.4 kg	13.2 ℓ	26.4 kg	13.2 ℓ	41.7 kg	13.9 ℓ	9.5 箱
				57.33	74.53								

Ａコース			Ｂコース			中コース		

調理業務指示書

No. 02

献立名　地粉うどん　肉うどんの汁
牛乳　みそポテト
こまツナサラダ

料理名（コード）		１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード　調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
業者											
					4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
肉うどんの汁					釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
豚もも肉		16.00	20.80		68.0 kg	17.0 kg	68.0 kg	17.0 kg	105.0 kg	17.5 kg	
人参		11.00	14.30	5	47.0 kg (44.8)	11.8 kg (11.2)	47.0 kg (44.8)	11.8 kg (11.2)	75.0 kg (70.7)	12.5 kg (11.8)	
長ねぎ		17.00	22.10	10	77.0 kg (69.2)	19.3 kg (17.3)	77.0 kg (69.2)	19.3 kg (17.3)	122.0 kg (109.2)	20.4 kg (18.2)	
チンゲン菜		10.00	13.00	10	46.0 kg (40.7)	11.5 kg (10.2)	46.0 kg (40.7)	11.5 kg (10.2)	72.0 kg (64.3)	12.0 kg (10.8)	
生しいたけ		3.00	3.90	20	16.0 kg (12.3)	4.0 kg (3.1)	16.0 kg (12.3)	4.0 kg (3.1)	24.0 kg (19.3)	4.0 kg (3.3)	
しょうが		0.10	0.13	20	510.0 g (407.0)	127.5 g (101.8)	510.0 g (407.0)	127.5 g (101.8)	800.0 g (642.2)	133.4 g (107.1)	
清酒		1.65	2.15		6.8 kg	1.7 kg	6.8 kg	1.7 kg	11.0 kg	1.9 kg	13.7 本
本みりん		1.50	1.95		6.5 kg	1.7 kg	6.5 kg	1.7 kg	10.1 kg	1.7 kg	11 本
こいくちしょうゆ		12.02	15.63		49.2 kg	12.3 kg	49.2 kg	12.3 kg	77.5 kg	13.0 kg	175.9 kg
削りだし（だしパック）		2.20	2.86		9.6 kg	2.4 kg	9.6 kg	2.4 kg	15.0 kg	2.5 kg	34.2 kg
水		142.00	184.60		578.0 kg	145.0 ℓ	578.0 kg	145.0 ℓ	912.0 kg	183.0 ℓ	
		216.47	281.41								
みそポテト					釜　数		釜　数		釜　数		
みそポテト（タレなし）		50.00	50.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4965 個 4940+25		
米白絞油		5.00	5.00		20.4 kg		20.4 kg		24.7 kg		
赤みそ　１０ｋｇ入り		5.00	5.00		20.4 kg		20.4 kg		24.7 kg		65.5 kg
彩花みそ（赤）		1.30	1.30		5.3 kg		5.3 kg		6.5 kg		17.1 kg
上白糖		5.31	5.31		21.7 kg		21.7 kg		26.3 kg		69.7 kg
本みりん		0.36	0.36		1.5 kg		1.5 kg		1.8 kg		2.3 本
清酒－本醸造酒		0.36	0.36		1.5 kg		1.5 kg		1.8 kg		2.7 本
水		1.80	1.80		7.3 kg		7.3 kg		8.9 kg		
		69.13	69.13								
こまツナサラダ					釜　数	42	釜　数	42	釜　数	63	
まぐろオイル漬け		10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 g	20.5 g	65.0 g	21.7 g	
小松菜		15.00	19.50	15	72.0 kg (61.1)	72.0 kg (30.6)	72.0 g (690.0)	36.0 g (690.0)	114.0 kg (96.4)	38.0 kg (32.2)	
キャベツ		15.00	19.50	15	72.0 kg (61.1)	36.0 kg (30.6)	72.0 kg (61.1)	36.0 kg (30.6)	114.0 kg (96.4)	38.0 kg (32.2)	
人参		5.00	6.50	5	22.0 kg (20.4)	11.0 kg (10.2)	22.0 kg (20.4)	11.0 kg (10.2)	34.0 kg (32.2)	11.4 kg (10.8)	
乾燥わかめ		0.30	0.39		1.3 kg	650.0 g	1.3 kg	650.0 g	1.9 kg	630.0 g	4.5 kg
穀物酢		2.00	2.60		8.2 kg	4.1 kg	8.2 kg	4.1 kg	12.9 kg	4.3 kg	14 本
こめ油		2.50	3.25		10.2 kg	5.1 kg	10.2 kg	5.1 kg	16.2 kg	5.4 kg	24.4 本
こいくちしょうゆ		0.80	1.04		3.4 kg	1.7 kg	3.4 kg	1.7 kg	5.1 kg	1.7 kg	11.9 kg
上白糖		0.35	0.46		1.4 kg	0.7 kg	1.4 kg	0.7 kg	2.4 kg	0.8 kg	5.3 kg
食塩		0.20	0.26		815.0 g	407.5 g	815.0 g	407.5 g	1.3 kg	0.5 kg	2.9 kg
		51.15	66.50								

Ａコース			Ｂコース			中コース		

調理業務指示書

No. 03

献立名　きなこ揚げパン　わんたんスープ
牛乳　花野菜サラダ
ヨーグルト

料理名（コード）	１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材　コード　調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
業者										
				4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
わんたんスープ				釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
ウエーブわんたん	8.00	10.40		33.0 kg	8.3 kg	33.0 kg	8.3 kg	52.0 kg	8.7 kg	
人参	10.00	13.00	5	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	68.0 kg (64.3)	11.4 kg (10.8)	
緑豆もやし	23.00	29.90	1	95.0 kg (93.7)	23.8 kg (23.5)	95.0 kg (93.7)	23.8 kg (23.5)	149.0 kg (147.8)	24.9 kg (24.7)	
根深ねぎ	10.00	13.00	10	45.0 kg (330.0)	11.3 kg (82.5)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	72.0 kg (64.3)	12.0 kg (10.8)	
ほうれん草	10.00	13.00		41.0 kg (42.0)	10.3 kg	41.0 kg (42.0)	10.3 kg	65.0 kg (66.0)	10.9 kg	
スープストック中華用	0.95	1.24		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.5 kg	1.1 kg	14.5 kg
チキンガラスープの素	3.00	3.90		12.0 kg (4.0) 袋	3.0 kg (1.0) 袋	12.0 kg (4.0) 袋	3.0 kg (1.0) 袋	21.0 kg (7.0) 袋	3.5 kg (1.2)	45.0 kg 15.0 袋
こいくちしょうゆ	2.84	3.69		11.6 kg	2.9 kg	11.6 kg	2.9 kg	18.5 kg	3.1 kg	41.7 kg
食塩	0.04	0.05		160.0 g	40.0 g	160.0 g	40.0 g	260.0 g	43.4 g	580.0 g
白こしょう	0.01	0.01		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	60.0 g	10.0 g	140.0 g
水	142.00	184.60		578.0 kg	145.0 ℓ	578.0 kg	145.0 ℓ	912.0 kg	183.0 ℓ	
	209.84	272.79								
揚げパン（きなこ）				釜　数		釜　数		釜　数		
コッペパン	50.00 （小麦粉量）	70.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4965 個 4940+25		
きな粉	10.00	14.00		40.7 kg		20.4 kg		24.7 kg		
グラニュー糖	10.00	14.00		40.7 kg		40.7 kg		69.2 kg		
食塩	0.05	0.07		203.5 g		203.5 g		345.8 g		
米白絞油	7.00	9.80		28.5 kg		28.5 kg		48.5 kg		
	77.05	107.87								
花野菜サラダ				釜　数	42	釜　数	42	釜　数	63	
冷凍ブロッコリー	30.00	39.00		122.0 kg	61.0 kg	122.0 kg	61.0 kg	192.0 kg	64.0 kg	
冷凍カリフラワー	30.00	39.00		122.0 kg	61.0 kg	122.0 kg	61.0 kg	192.0 kg	64.0 kg	
こめ油	2.50	3.25		10.2 kg	5.1 kg	10.2 kg	5.1 kg	16.2 kg	5.4 kg	24.4 本
穀物酢	2.00	2.60		8.2 kg	4.1 kg	8.2 kg	4.1 kg	12.9 kg	4.3 kg	14 本
上白糖	0.35	0.46		1.6 kg	0.8 kg	1.6 kg	0.8 kg	2.4 kg	0.8 kg	5.6 kg
食塩	0.20	0.26		810.0 g	405.0 g	810.0 g	405.0 g	1.3 kg	430.0 g	2.92 kg
白こしょう	0.02	0.03		80.0 g	40.0 g	80.0 g	40.0 g	150.0 g	50.0 g	310 g
	65.07	84.59								

Ａコース			Ｂコース			中コース		

調理業務指示書

No. 04

献立名　ごはん　すまし汁
牛乳　白身魚フライ
大根と鶏肉の煮物

料理名（コード）			１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	（%）	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
		業者										
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
すまし汁						釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
冷凍板なしかまぼこ		短冊3mm	10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	64.2 kg	10.7 kg	
人参		ささがき5mm	10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	43.0 kg (40.9)	10.8 kg (10.3)	68.0 kg (64.6)	11.4 kg (10.9)	
長ねぎ		丸2枚刃5mm	12.00	15.60	10	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	54.0 kg (48.6)	13.5 kg (12.2)	86.0 kg (77.4)	14.4 kg (13.0)	
生しいたけ		丸1枚刃2mm	3.00	3.90	20	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	16.0 kg (12.8)	4.0 kg (3.2)	25.0 kg (20.0)	4.2 kg (3.4)	
ほうれん草		丸2枚刃10mm 下ゆで	8.00	10.40	10	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	37.0 kg (33.3)	9.3 kg (8.4)	58.0 kg (52.2)	9.7 kg (8.8)	
削りだし（だしパック）			2.00	2.60		8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	8.0 kg (40.0) p	2.0 kg (10.0) p	13.2 kg (66.0) p	2.2 kg (13.0) p	29.2 kg 146 p
こいくちしょうゆ			3.97	5.16		16.0 kg	4.0 kg	16.0 kg	4.0 kg	25.5 kg	4.25 kg	57.5 kg
食塩			0.16	0.21		640.0 g	160.0 g	640.0 g	160.0 g	990.0 g	165.0 g	2.27 kg
● 水			160.00	208.00		651.2 kg	163.0 ℓ	651.2 kg	163.0 ℓ	1,027.5 kg	171.0 ℓ	
			209.13	271.87								
白身魚フライ						釜　数		釜　数		釜　数		
白身魚フライ			55.00	55.00		4,095 個 4070+25		4,095 個 4070+25		4,965 個 4940+25		
米白絞油			5.50	5.50		22.4 kg		22.4 kg		27.2 kg		
			60.50	60.50								
大根と鶏肉の煮物						釜　数	2	釜　数	2	釜　数	3	
鶏胸肉 1.5ｃｍ角のもの			15.00	19.50		62.0 kg	31.0 kg	62.0 kg	31.0 kg	96.0 kg	32.0 kg	
人参		金平の刃5mm	10.00	13.00	5	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	43.0 kg (40.9)	21.5 kg (20.5)	68.0 kg (64.6)	22.7 kg (21.6)	
大根		丸2枚刃10mm 厚めのいちょう	40.00	52.00	10	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	181.0 kg (162.8)	90.5 kg (81.4)	286.0 kg (257.4)	95.4 kg (85.8)	
切こんにゃく		よく水洗い	10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 kg	20.5 kg	65.0 kg	21.7 kg	
こめ油			0.21	0.27		850.0 g	425.0 g	850.0 g	425.0 g	1.3 kg	430.0 g	2.0 本
しょうが		フードプロセッサー	0.50	0.65	20	2.6 kg (2.1)	1.3 kg (1.0)	2.6 kg (2.1)	1.30 kg (1.0)	4.0 kg (3.2)	1.4 kg (1.1)	
和風だしの素			0.32	0.42		1.3 kg	650.0 g	1.3 kg	650.0 g	2.4 kg	800.0 g	5.0 kg
上白糖			1.62	2.11		6.6 kg	3.3 kg	6.6 kg	3.3 kg	10.5 kg	3.5 kg	23.7 kg
清酒			0.50	0.65		2.0 kg 1本+200g	1.0 kg	2.0 kg 1本+200g	1.0 kg	3.2 kg 1本+1.4k	1.05 kg	4.0 本
こいくちしょうゆ			2.68	3.48		10.8 kg	5.4 kg	10.8 kg	5.4 kg	17.1 kg	5.7 kg	38.7 kg
本みりん			0.50	0.65		1.65 kg	825.0 g	1.65 kg	825.0 g	3.0 kg 1本+900g	1.0 kg	3.0 本
水			3.00	3.90		12.2 ℓ	6.1 ℓ	12.2 ℓ	6.1 ℓ	19.2 ℓ	6.4 ℓ	
			84.33	109.63								

Ａコース			Ｂコース			中コース		

調理業務指示書

No. 05

献立名　もち麦ごはん　チキンカレー
牛乳　大豆のカリカリ揚げ
フルーツポンチ

料理名（コード）			１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	（%）	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
		業者										
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
チキンカレー						釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
●鶏もも肉 1.5ｃｍ角のもの			16.00	20.80		64.0 kg	16.0 kg	64.0 kg	16.0 kg	100.0 kg	16.7 kg	
メークイン		さいの目中	40.00	52.00	10	181.0 kg (162.9)	45.3 kg (40.8)	181.0 kg (162.9)	45.3 kg (40.8)	286.0 kg (231.3)	47.7 kg (42.9)	
●人参		ささがき5mm	12.00	15.60	5	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	82.0 kg (77.9)	13.7 kg (13.0)	
●むき玉ねぎ		短冊大5mm	20.00	26.00	3	84.0 kg (81.5)	21.0 kg (20.4)	84.0 kg (81.5)	21.0 kg (20.4)	133.0 kg (129.1)	22.2 kg (21.5)	
●しょうが		フードプロセッサー	0.20	0.26	20	1.0 kg (800.0)	250.0 g (200.0)	1.0 kg (800.0)	250.0 g (200.0)	1.6 kg (1.3)	265.0 g (210.0)	
●にんにく		フードプロセッサー	0.20	0.26		800.0 g (0.8)	200.0 g (0.2)	800.0 g (0.8)	200.0 g (0.2)	1.4 kg	230.0 g	3.0 kg
●こめ油			0.30	0.39		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	2.1 kg 1本+600g	350.0 g	3.0 本
カレールー甘口		といておく	12.50 小のみ			52.0 kg	13.0 kg	52.0 kg	13.0 kg			104.0 kg
カレールー辛口		といておく	6.00	9.05		25.0 kg	6.25 kg	25.0 kg	6.25 kg	45.0 kg	7.5 kg	95.0 kg
カレールー中辛		といておく		15.00 中のみ						75.0 kg	12.5 kg	75.0 kg
ミルクカルシウム		カレールーと一緒にといておく	0.70	0.91		3.0 kg	750.0 g	3.0 kg	750.0 g	5.0 kg	830.0 g	11.0 kg
りんご　ペースト			3.00 小のみ			12.0 kg	3.0 kg	12.0 kg	3.0 kg			24.0 袋
牛乳			6.00	7.80		25.0 ℓ	6.3 ℓ	25.0 ℓ	6.3 ℓ	39.0 ℓ	6.5 ℓ	
こいくちしょうゆ			0.30	0.39		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	1.92 kg	320.0 g	4.32 kg
●水		●炒め後、水をはる。	103.00	133.90		419.3 kg (617.2)	105.0 ℓ (154.0) ℓ	419.3 kg (617.2)	105.0 ℓ (154.0) ℓ	661.5 kg (973.3)	110.0 ℓ (162.0) ℓ	
			220.20	282.36								
大豆のカリカリ揚げ						釜　数		釜　数		釜　数		
冷凍蒸し大豆		冷凍のままでんぷんをまぶす	50.00	65.00		204.0 kg		204.0 kg		322.0 kg		
でん粉			1.00	1.30		4.1 kg		4.1 kg		6.3 kg		14.5 kg
こめ油			5.00	6.50		20.4 kg		20.4 kg		32.1 kg		
上白糖		釜で、揚げた大豆と塩、砂糖を混ぜる	0.75	0.98		3.0 kg		3.0 kg		4.8 kg		10.8 kg
食塩			0.05	0.07		200.0		200.0		350.0		750 g
			56.80	73.85								
フルーツポンチ						釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
国産ミックスドフルーツ		袋あけ	40.00	48.00		164.0 kg	41.0 kg	164.0 kg	41.0 kg	240.0 kg	40.0 kg	
こんにゃくレモン		袋あけ	20.00	24.00		84.0 kg	21.0 kg	84.0 kg	21.0 kg	120.0 kg	20.0 kg	
こんにゃくワイン		袋あけ	20.00	24.00		84.0 kg	21.0 kg	84.0 kg	21.0 kg	120.0 kg	20.0 kg	
シロップ：ミックスドフルーツ8袋/1釜			80.00	96.00								

Ａコース			Ｂコース			中コース		

調理業務指示書

No. 06

献立名　ツイストパン　／　牛乳　／　野菜コンソメスープ　／　グラタン　／　チリコンカン

料理名（コード）			1人当り使用量		廃棄率	Aコース		Bコース		中コース		
食材	コード	調理方法	小学校	中学校	(%)	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	全体量	1釜当り	合計
		業者										
						4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
野菜コンソメスープ						釜 数	4	釜 数	4	釜 数	6	
人参		ささがき5mm	12.00	15.60	5	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	52.0 kg (49.4)	13.0 kg (12.4)	82.0 kg (77.9)	13.7 kg (13.1)	
むき玉ねぎ		短冊中5mm	14.00	18.20	3	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	59.0 kg (57.3)	14.8 kg (14.4)	93.0 kg (90.3)	15.5 kg (15.1)	
キャベツ一生		丸2枚刃10mm	22.00	28.60	15	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	106.0 kg (90.1)	26.5 kg (22.6)	167.0 kg (142.0)	27.9 kg (23.8)	
チンゲン菜		丸2枚刃10mm	10.00	13.00	15	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	48.0 kg (40.8)	12.0 kg (10.2)	76.0 kg (64.6)	12.7 kg (10.8)	
スープストック			0.40	0.52		1.7 kg	425.0 g	1.7 kg	425.0 g	2.6 kg	430.0 g	6.0 kg
コンソメスープの素			1.40	1.82		5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	5.5 kg (11.0) 袋	1.375 kg 1袋+375g	9.0 kg (18.0) 袋	1.5 kg (3.0) 袋	40.0 袋
こいくちしょうゆ			1.50	1.95		6.0 kg	1.5 kg	6.0 kg	1.5 kg	9.6 kg	1.60 kg	21.6 kg
食塩			0.49	0.64		2.0 kg	500.0 g	2.0 kg	500.0 g	3.15 kg	525.0 g	7.15 kg
白こしょう			0.01	0.02		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	90.0 g	15.0 g	170 g
● 水			153.00	198.90		622.8 kg	156.0 ℓ	622.8 kg	156.0 ℓ	982.6 kg	164.0 ℓ	
			214.80	279.25								
グラタン						釜 数		釜 数		釜 数		
鶏もも肉 1.5ｃｍ角		1.炒める	16.00	16.00		66 kg		66 kg		80 kg		
むき玉ねぎ		短冊中3mm	16.00	16.00		68.0 kg		68.0 kg		82.0 kg		
マカロニ		3.ゆでる	7.00 (15.40)	7.00 (15.40)		29.0 kg		29.0 kg		35.0 kg		
バター			3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
小麦粉		2.ベシャメルソースを作る	3.00	3.00		13.0 kg		13.0 kg		15.0 kg		
牛乳			30.00	30.00		123 kg		123 kg		149 kg		
食塩			0.04	0.04		160.0 g		160.0 g		200.0 g		
コンソメ			0.50	0.50		2.0 kg (4.0) 袋		2.0 (4.0) 袋		2.5 (5.0) 袋		
チーズ			10.00	10.00		41.0 kg		41.0 kg		50.0 kg		
1に.2.3を入れた後、カップに入れ、チーズを上にのせてスチコンで加熱			93.94	93.94								
チリコンカン						釜 数	2	釜 数	2	釜 数	3	
豚ひき肉		かたまりがないように十分火を通す	17.00	22.10		70.0 kg	35.0 kg	70.0 kg	35.0 kg	110.0 kg	36.7 kg	
ショルダーベーコン 4×0.5　厚さ2.5mmのもの			1.50	1.95		6.0 kg	3.0 kg	6.0 kg	3.0 kg	10.0 kg	3.4 kg	
人参		①千切り5mm ②２枚刃1mm	9.00	11.70	5	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	39.0 kg (37.1)	19.5 kg (18.6)	61.0 kg (58.0)	20.4 kg (19.4)	
むき玉ねぎ		短冊小3mm	12.75	16.58	3	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	52.0 kg (50.5)	26.0 kg (25.3)	85.0 kg (82.5)	28.4 kg (25.3)	
水			7.50	9.75		31.0 kg	12.0 ℓ	31.0 kg	12.0 ℓ	49.0 kg	16.0 ℓ	
冷凍蒸し大豆			10.00	13.00		41.0 kg	20.5 kg	41.0 kg	20.5 kg	65.0 kg	21.7 kg	
メークイン		さいの目小	10.00	13.00	10	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	46.0 kg (41.4)	23.0 kg (20.7)	72.0 kg (64.8)	24.0 kg (21.6)	
こめ油（ペットボトル）			0.53	0.69		2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	2.1 kg 1本+600g	1.05 kg	3.3 kg 2本+300g	1.1 kg	5.0 本
にんにく		フードプロセッサー	0.08	0.10		280.0 g	140.0 g	280.0 g	140.0 g	440.0 g	145.0 g	1.0 kg
スープストック			1.50	1.95		6.1 kg	3.05 kg	6.1 kg	3.05 kg	9.8 kg	3.25 kg	22.0 kg
トマトピューレ			6.75	8.78		27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	27.0 kg (9.0) 袋	13.5 kg 4袋+1.5k	45.0 kg (15.0) 袋	15.0 kg (5.0)	33.0 袋
野菜ケチャップ			2.25	2.93		9.0 kg	4.5 kg	9.0 kg	4.5 kg	15.0 kg	5.0 kg	16.0 袋
カエンペッパー			0.02	0.03		80.0 g	40.0 g	80.0 g	40.0 g	150.0 g	50.0 g	160.0 g
食塩			0.06	0.08		240.0 g	120.0 g	240.0 g	120.0 g	390.0 g	130.0 g	0.87 kg
上白糖			0.75	0.98		3.0 kg	1.5 kg	3.0 kg	1.5 kg	4.8 kg	1.6 kg	10.8 kg
油を熱し、豚ひき肉、ベーコン、野菜の順に炒め、水、大豆、メークイン、を入れある程度火を通す。調味料を入れ煮る			79.69	103.62								

Aコース			Bコース			中コース		

調理業務指示書

No. 16

献立名　ごはん　野菜のごま風味汁　お浸し
牛乳　和風きのこハンバーグ

料理名（コード）				１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	業者	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
							4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
野菜のごま風味汁							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
豆腐				15.00	19.50		61.0 kg	15.3 kg	61.0 kg	15.3 kg	96.0 kg	16.0 kg	
小松菜				9.00	11.70	10	41.0 kg (36.7)	10.3 kg (9.2)	41.0 kg (36.7)	10.3 kg (9.2)	64.0 kg (57.8)	10.7 kg (9.7)	
人参				10.00	13.00	3	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	43.0 kg (40.7)	10.8 kg (10.2)	68.0 (64.2)	11.3 10.7	
大根				15.00	19.50	10	68.0 (61.1)	17.0 (61.1)	68.0 (61.1)	17.0 (61.1)	107.0 kg (96.3)	17.8 kg (16.1)	
ごぼう				7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	47.0 kg (45.0)	7.9 kg (7.5)	
むき玉ねぎ				10.00	13.00	3	42.0 kg (40.7)	10.5 kg (10.2)	42.0 kg (40.7)	10.5 kg (10.2)	66.0 kg (64.3)	11.0 kg (10.8)	
しいたけ				3.00	3.90	25	16.0 kg (12.2)	4.0 kg (3.1)	16.0 kg (12.2)	4.0 kg (3.1)	26.0 kg (19.3)	4.4 kg (3.3)	
白いりごま				0.95	1.24		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.0 kg	1.0 kg	14.0 袋
すりごま				1.42	1.85		6.0 kg	320.0 kg	6.0 kg	265.0 kg	9.0 kg	1.5 kg	21
赤みそ				4.27	5.55		17.2	4.3	17.2	4.3	27.0 kg	4.5	61.4 kg
白みそ				4.27	5.55		17.2	4.3	17.2	4.3	27.0 kg	4.5	61.4 kg
削りだし				2.00	2.60		8.8 kg (44.0) p	2.2 kg (11.0) p	8.8 kg (44.0) p	2.2 kg (11.0) p	13.2 kg (66.0) p	2.2 kg (11.0) p	30.8 kg
● 水				128.00 209.91	166.40 272.89		521.0 kg	130.0 ℓ	521.0 kg	108.0 ℓ	822.1 kg	127.0 ℓ	
和風きのこハンバーグ							釜　数		釜　数		釜　数		
豚ひき肉				50.00	60.00		204.0 kg		204.0 kg		245.0 kg		
ソフト豆腐				10.00	12.00	5	41.0 kg		41.0 kg		49.0 kg		
ナツメグ				0.01	0.01	3	40.0 g		40.0 g		48.0 g		
おからドライパウダー				1.80	2.16		7.0 kg		7.0 kg		8.4 kg		
ソテーオニオン				10.00	12.00		41.0 kg		41.0 kg		49.0 kg		
豆乳				10.00	12.00		40.0 kg		40.0 kg		48.0 kg		
塩				0.30	0.36		1.2 kg		1.2 kg		1.4 kg		
こしょう				0.02	0.02		80.0 g		80.0 g		96.0 g		
むき玉ねぎ				10.00	13.00	3	42.0 kg (40.7)		42.0 kg (40.7)		66.0 kg (64.2)		
ぶなしめじ				5.00	6.50		20.0 kg		20.0 kg		32.0 kg		
えのきたけ				3.00	3.90		12.0 kg		12.0 kg		19.0 kg		
こめ油				0.25	0.33		1.0 kg		1.0 kg		1.6 kg		
しょうゆ				2.80	3.64		11.4 kg		11.4 kg		18.0 kg		
砂糖				1.00	1.30		4.1 kg		4.1 kg		6.4 kg		
本みりん				0.50	0.65		2.0 kg		2.0 kg		3.2 kg		
でん粉				0.20	0.26		0.8 kg		0.8 kg		1.3 kg		
水				3.37 108.25	4.38 132.52		13.7 ℓ		13.7 ℓ		21.6 ℓ		
お浸し							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
ほうれん草				10.00	13.00	10	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	45.0 kg (40.7)	11.3 kg (10.2)	71.0 kg (64.2)	11.8 kg (10.7)	
白菜				35.00	45.50	10	158.0 kg (142.5)	39.5 kg (35.7)	158.0 kg (142.5)	39.5 kg (35.7)	250.0 kg (224.8)	41.7 kg (37.5)	
にんじん				5.00	6.50	5	21.0 kg (20.4)	2.1 kg (2.0)	158.0 kg (142.5)	15.5 kg (14.0)	250.0 kg (224.8)	23.4 kg (21.1)	
かつお節				1.00	1.30		4.0 kg	1.0 kg	4.0 kg	1.0 kg	6.6 kg	1.1 kg	
しょうゆ				0.80 51.80	1.04 67.34		3.3 kg	825.0 g	3.3 kg	825.0 g	3.3 kg	825.0 g	

Ａコース	Ｂコース	中コース
全校実施	全校実施	全校実施

調理業務指示書

No. 17

献立名　ごはん　にら玉スープ　チンジャオロース
牛乳　揚げギョーザ

料理名（コード）				１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	業者	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
							4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
にら玉スープ							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
にら				7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.2)	47.0 kg (45.0)	7.9 kg (7.5)	
人参				7.00	9.10	5	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	30.0 g (210.0)	4.2 g (29.2)	47.0 g (427.7)	6.3 g (57.1)	
白菜				15.00	19.50	10	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	69.0 kg (61.1)	17.3 kg (15.3)	71.0 (64.2)	11.3 10.7	
もやし				15.00	19.50	1	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	62.0 kg (61.1)	15.5 kg (15.3)	97.0 kg (96.3)	16.2 kg (16.1)	
冷凍液卵				15.00	19.50		61.0 kg	15.3 kg	61.0 kg	15.3 kg	96.0 kg	16.0 kg	
こいくちしょうゆ				3.71	4.82		15.1 kg	3.8 kg	15.1	3.8 kg	23.8 kg	4.0 kg	
チキンガラスープの素				5.07	6.59		28.0 kg (7.0) 袋	7.0 kg 1袋+2.25	28.0 kg (7.0) 袋	7.0 kg 1袋+2.25	33.0 kg (11.0) 袋	5.5 kg 1袋+2.5kg	
中華スープの素				1.92	2.50		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.0 kg	2.0 kg	
白こしょう				0.01	0.01		40.0 g	10.0 g	40.0 g	10.0 g	60.0 kg	10 kg	
ごま油				0.19	0.25		780 g	195 g	780 g	195 g	1.2 kg	400 g	
でん粉				2.00	2.60		8.0 kg	2.0 kg	8.0 kg	2.0 kg	12.6 kg	2.1 kg	
● 水				139.00 210.90	180.70 274.17		565.8 kg	141.0 ℓ	565.7	141.0 ℓ	892.7 kg	149.0 ℓ	
揚げギョーザ							釜　数		釜　数		釜　数		
冷凍ギョーザ				40.00 20g×2個	40.00 20g×2個		8,140.0 kg +30	(8,170)	8,140.0 +30	(8,170)	9,880.0 +30	(9,910)	
こめ油				4.00	4.00		16.3		16.3		19.8		
チンジャオロース							釜　数	2	釜　数	2	釜　数	3	
豚もも肉千切り				37.00	48.10	5	150.0 kg	75.0 kg	150.0 kg	75.0 kg	238.0 kg	79.3 kg	
冷凍赤ピーマンスライス				4.70	6.11	3	19.0 kg	9.5 kg	19.0 kg	9.5 kg	30.0 kg	10.0 kg	
たけのこ千切り水煮				23.60	30.68		96.0 kg	48.0 kg	96.0 kg	48.0 kg	152.0 kg	8.7 kg	
青ピーマンスライス				6.70	8.71		27.0 kg	13.5 kg	27.0 kg	13.5 kg	43.0 kg	8.7 kg	
にんにく				0.40	0.52	3	1.7 kg (1.6)	850.0 g	1.7 kg (1.6)	850.0 g	2.8 kg (2.6)	930.0 g	
しょうが				0.40	0.52	20	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	2.0 kg (1.6)	1.0 kg 800 g	3.3 kg (2.6)	1.1 kg (865.0) g	
こめ油				0.40	0.52		1.6 kg	800.0 g	1.6 kg	800.0 g	2.8 kg	930.00 g	
砂糖				1.50	1.95		6.1 kg	3.1 kg	6.1 kg	3.1 kg	9.6 kg	3.2 kg	
酒				0.60	0.78		2.4 kg 1本+600ｇ	1.2 kg	2.4 kg 1本+600ｇ	1.2 kg	3.8 kg 2本+200ｇ	1.25 kg	
しょうゆ				4.30	5.59		1.8 kg	900.0 g	1.8 kg	900.0 g	2.8 kg	930.0 g	
塩				0.08	0.10		330 g	165.0 g	330 g	165.0 g	500.0 g	165 g	
でん粉				0.50	0.65		2.0 kg	1.0 kg	2.0 kg	1.0 kg	3.2 kg	1.05 kg	
水				0.01 80.19	0.01 104.25		様子をみて少量入れる		様子をみて少量入れる		様子をみて少量入れる		

Ａコース		Ｂコース		中コース	
	全校実施		全校実施		全校実施

調理業務指示書

No. 18

献立名　ドッグパン　やきそば　フレンチサラダ
牛乳　フランクフルト　チーズ

料理名（コード）				１人当り使用量		廃棄率	Ａコース		Ｂコース		中コース		
食材	コード	調理方法	業者	小学校	中学校	(%)	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	全体量	１釜当り	合計
							4,070 人		4,070 人		4,940 人		13,080 人
やきそば							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
中華めん				40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0 kg	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg	
豚もも肉				20.00	26.00		81.0 kg	20.0 kg	81.0 kg	20.0 kg	126.0 kg	21.0 kg	
人参				12.00	15.60	5	51.0 kg (48.9)	12.8 kg (12.2)	51.0 kg (48.8)	12.8 kg (12.2)	81.0 (77.1)	11.3 10.7	
むき玉ねぎ				20.00	26.00	3	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	84.0 kg (81.4)	21.0 kg (20.4)	132.0 kg (128.4)	22.0 kg (16.1)	
キャベツ				35.00	45.50	15	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	167.0 kg (142.0)	41.8 kg (61.1)	265.0 kg (225.0)	44.2 kg (56.3)	
もやし				20.00	26.00	1	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	82.0 kg 81.0	20.5 kg 20.3	129.0 kg (128.0)	21.5 kg (21.3)	
冷凍切りイカ				14.00	18.20		57.0 kg	14.3 kg	57.0	14.3	90.0 kg	4.0 kg	
米油				1.00	1.30		4.1 kg 2本1.1kg 袋	1.0 kg 1袋+275ｇ	4.1 2本1.1kg 袋	1.0 1袋+275ｇ	6.8 kg 2本+800ｇkg 袋	1.2 kg 1袋+2.5kg	
ウスターソース				6.00	7.80		23.1 kg 11本	5.8 kg 2本+1.57	23.1 11本	5.8 2本+1.57	37.8 kg 18本	6.3 kg (3.0) 本	
中濃ソース				3.50	4.55		14.7 kg (7.0) 本	1本+1.57kg	14.7 (7.0) 本	1本+1.57kg	23.1 kg 11 本	1本+1.68kg	
食塩				0.20	0.26		810 g	200 g	810 g	200 g	1.3 kg	215 g	
青のり				0.30 (172.00)	0.39 (223.60)		1.2 kg	300.0 g	1.2 kg	300.0 g	1.93 kg	320.0 g	
フランクフルト							釜　数		釜　数		釜　数		
フランクフルト				40.00 20g×2個	60.00 30g×2個		8,140.0 kg +30	**(8,170)**	8,140.0 +30	**(8,170)**	9,880.0 +30	**(9,910)**	
フレンチサラダ							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
人参				7.00	9.10	5	30.0 kg (28.5)	7.5 kg (7.1)	30.0 (28.5)	7.5 kg (7.1)	47.0 kg (45.0)	7.8 kg	
冷凍ブロッコリー				40.00	52.00		163.0 kg	40.8 kg	163.0	40.8 kg	257.0 kg	42.8 kg	
冷凍ホールコーン				10.00	13.00		41.0 kg	10.3 kg	41.0 kg	10.3 kg	49.0 kg	8.2 kg	
オリーブ油			916g	1.80	2.34		7.3 kg	1.8 kg	7.3 kg	1.8 kg	11.6 kg	1.9 kg	14.6
穀物酢				1.80	2.34	3	7.3 kg	1.8 g	7.3 kg	1.8 g	11.6 kg	1.9 g	
砂糖				0.40	0.52		1.4 kg	350.0 g	1.4 kg	800.0 g	2.0 kg	330.0 g	
塩				0.10	0.13		400 g	100.0 g	400 g	100.0 g	640.0 g	106.0 g	
こしょう				0.02 61.12	0.03 79.46		80.0 g	20.0 g	80.0 g	20.0 g	150.0 g	25.0 g	
チーズ							釜　数	4	釜　数	4	釜　数	6	
チーズ				15.00	15.00		4,070.0		4,070.0		4,940.0		

Ａコース		Ｂコース		中コース	
	全校実施		全校実施		全校実施