

出力日:2022/4/4

(訂)

No.17		4 月 25 日 月 曜						所長	担当
献立名	牛乳 白飯 いか天のねぎソース 茎わかめの中華和え 春雨スープ	累計回数		宮・和	児童数	職員数	計	保育園児	センター
		小	58						
		中	57						
		保	123						
		中央	622	30	652	合計(名)			
		中学	477	30	507	2072			
食 材 料 名		備考	小学校 分量	総使用量	保育園	宮・和	中央	中学	業者名
牛乳			206	本					
白飯			70	kg					
○	NKRいか天ぷら40g		40	976:個	0	324	652	0	
	NKRいか天ぷら50g		0	531:個	0	0	0	531	
	えびフリッター大		0	19.8:kg	19.8	0	0	0	
	揚げ油(大豆油)		4	9:kg	2	1	3	3	在庫
○	ねぎ		1.5	4.1:kg	0	0.8	1.6	1.7	青果
○	しょうが		0.2	0.41:kg	0	0.08	0.16	0.17	青果
	サラダ油		0.3	0.6:kg	0	0.1	0.2	0.3	在庫
	三温糖		0.7	1161: g	0	227	456	478	在庫
	濃口しょうゆ		1	1.66:kg	0	0.32	0.65	0.69	在庫
	淡口しょうゆ		0.5	0.84:kg	0	0.16	0.33	0.35	在庫
	水あめ		1.5	2.4:kg	0	0.4	1	1	
	本みりん		1	1.69:kg	0	0.33	0.66	0.7	在庫
	水(調理用)		5	8.4:kg	0	1.6	3.3	3.5	在庫
	でんぷん		0.3	0.5:kg	0	0.1	0.2	0.2	在庫
○	きゅうり		10	21.6:kg	4.6	3.3	6.7	7	青果
○	もやし		18	39.3:kg	8.4	6	12.1	12.8	青果
○	(冷)細切り茎わかめ		4	8.5:kg	1.8	1.3	2.6	2.8	
○	にんじん		5	11:kg	2.3	1.7	3.4	3.6	青果
	米酢		1.2	2.54:kg	0.54	0.39	0.78	0.83	在庫
	濃口しょうゆ		1.6	3.38:kg	0.72	0.52	1.04	1.1	在庫
	三温糖		0.7	1482: g	316	227	456	483	在庫
	食用ごま油		0.7	1.7:kg	0.4	0.3	0.5	0.5	在庫
	いりごま(白)		1	2.2:kg	0.5	0.3	0.7	0.7	
○	豚こま肉 スライス		15	31.9:kg	6.8	4.9	9.8	10.4	
	料理酒		1	2.2:kg	0.5	0.3	0.7	0.7	在庫
○	たまねぎ		10	22.4:kg	4.8	3.4	6.9	7.3	青果
○	にんじん		6	13.1:kg	2.8	2	4	4.3	青果
	干しいたけ		0.5	1.3:kg	0.3	0.2	0.4	0.4	
	中華スープの素		1	2.15:kg	0.46	0.33	0.66	0.7	在庫
	淡口しょうゆ		3	6.36:kg	1.36	0.97	1.96	2.07	在庫
○	緑豆はるさめカット		6	12.6:kg	2.7	1.9	3.9	4.1	
○	チンゲンサイ		17	42.3:kg	9	6.5	13	13.8	青果
○	ねぎ		5	17.7:kg	3.8	2.7	5.4	5.8	青果
	塩こしょう		0	0: g	0	0	0	0	在庫
行 事 反省と 問題点					残 食 量	総量		ごはん・パン	おかず
						kg	kg	kg	

# あえ物作業工程記録表

4月25日(月) 献立名 茎わかめの中華和え

所長印	担当印

材 料	担当	ゆで時間	温度	備 考	
人参		10:00 ~ 10:01	94 °C	5分 2.5人+2人	
(冷)茎わかめ		10:00 ~ 10:05	92 °C	宮和. 20人 + 宮小 + 4人	
きゅうり		10:02 ~ 10:09	91 °C	12人 13人 20人 4年 18人	
もやし		10:03 ~ 10:29	92 °C	5~6年 15人	
		~	°C	中卒. 15人	
学校名	担当	あえ時間	温度	保存食	
				採取者	時 間
保育園		10:47 ~ 10:52	13 °C		10:49
宮・和		10:47 ~ 10:53	13 °C	"	10:49
中央小		10:57 ~ 11:06	10 °C		10:59
中学校		11:14 ~ 11:21	10 °C		11:15

【冷却温度】

水冷の残留塩素濃度 \_\_\_\_\_ ppm

1回目 10:10 ~ 10:23

	調理室側	あえ物室側	温度	備 考
上		12°C	°C	
中	人参 13人 <きゅうり 太	人参 <きゅうり 太	15 °C	
下	人参 13人 もやし 5人	人参 13人 もやし 5人	12 °C	

2回目 10:29 ~ 10:42

	調理室側	あえ物室側	温度	備 考
上			°C	
中		中央 もやし	°C	
下		中央 もやし	10 °C	

3回目 : ~ :

	調理室側	あえ物室側	温度	備 考
上			°C	
中			°C	
下			°C	

辰口給食センター

# 揚げ物・オープン作業工程表

(保)えびフリッター

4月 25日(月) 献立名 いか天ねぎソース

所長印	担当印

担当		読み		補助	
----	--	----	--	----	--

	下準備	調理	配食	温度	保存食採取
① 保		9:23 ~ 9:55	9:35 ~ 9:55	94	9:25
担当				°C	
② 宮和		9:55 ~ 10:15	10:01 ~ 10:15	93	
担当				°C	
③ 中央			10:16 ~ 10:42	91	10:45
担当				°C	
④ 中学		10:40 ~ 11:13	10:47 ~ 11:13	91 97	9:17
担当				°C	

揚げ物調理			スチコン調理			
えびフリッター規格( g) 保・小・中			規格( g) 保・小・中			
設定温度	入口	出口	1プレート	個	1台あたり	個
	175 °C	175 °C	設定温度	°C	°C	分
揚げ時間	3 分 40 秒		風・湿度	・ %		
規格(40g) 保・ <u>小</u> ・中			規格( g) 保・小・中			
設定温度	入口	出口	1プレート	個	1台あたり	個
	180 °C	180 °C	設定温度	°C	°C	分
揚げ時間	6 分 20 秒		風・湿度	・ %		
規格(50g) 保・小・ <u>中</u>			規格( g) 保・小・中			
設定温度	入口	出口	1プレート	個	1台あたり	個
	180 °C	180 °C	設定温度	°C	°C	分
揚げ時間	6 分 30 秒		風・湿度	・ %		
反省・記録等	宮竹方面(辰・宮保) 8.5kg ) 20kg 20人/杯 [タレ 15ℓ]					
	和気 " (寿・国・緑) 11.5kg ) おとして揚げ配法					
宮竹小 4.5.6年 ) 各10個づつおまけ						
中央小 4.6年 )						
宮和 2.85ℓ						
中央 5.85ℓ						
中学 6.3ℓ						

いかな40g 6分20秒で揚げて、温度が高ければ前回の6分10秒に  
しようと思ったが、そこまで温度が上がらなから、なのでそのまま6分20秒で

# 釜調理作業工程記録表 ゆ天ねきソース

所長印	担当印

4月25日(月)

献立名 茎わかめ中華和え 春雨スーフ

下処理

調味

加工物

加工物

肉投入

盛り込み

配缶

下処理

タレかけ

下処理

精込補助

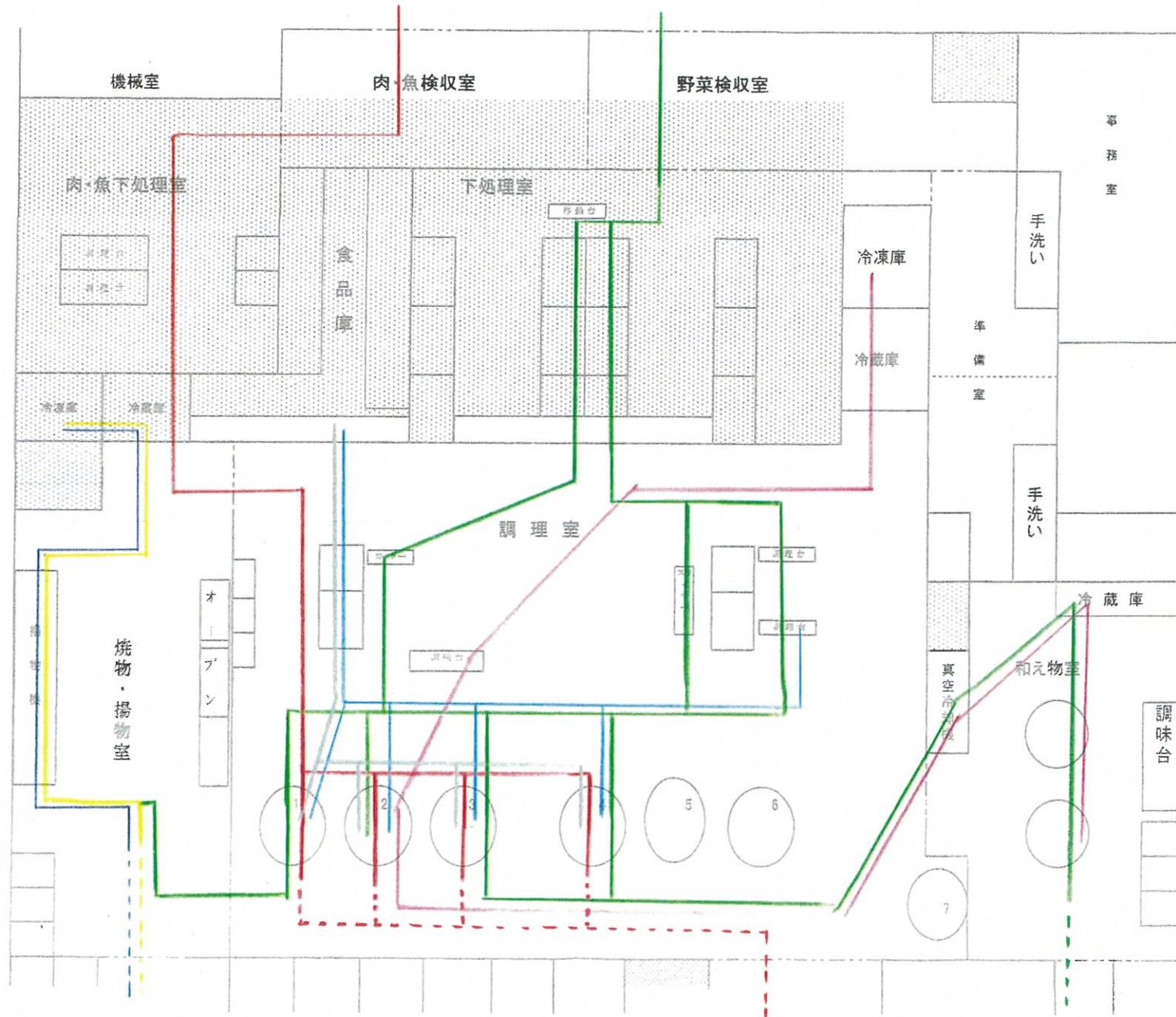
休み

(反省・課題等)

1	15-	ねきソース 人参ゆで"	
	10:00		
	20-	(保) 春雨スーフ	
	11:00	80ℓ	
2	10:00	ごま いる 茎わかめ ゆで"	
	30-	(宮和) 春雨スーフ	
	11:00	58	
3	10:00	きゅうり ゆで"	
	35-	(中央) 春雨スーフ	
	11:00	106	
4	10:00	じゃゆ ゆで"	
	11:00	(中学) 春雨スーフ	
5	10:00		
	11:00		
6	10:00		
	11:00		

110ℓ → 32ℓ 55  
A+

令和 4 年 4 月 25 日(月)



検印者	所長	栄養士

担当 石田

[illegible]