

出力日:2022/5/16

No.5		6 月 7 日 火 曜				所長		担当						
献立名	牛乳 チキンカレーライス フルーツ杏仁	累計回数		児童数	職員数	計	保育園児	センター						
		小	5						宮・和	295	30	325	565	24
		中	5						中央	622	26	648	合計(名)	
		保	5						中学	475	33	508	2070	
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										
麦飯			70	121:kg	0	23	45	53						
にんにく			0.3	0.71:kg	0.15	0.11	0.22	0.23	青果					
しょうが			0.8	2.12:kg	0.45	0.33	0.65	0.69	青果					
サラダ油			1	2.3:kg	0.5	0.4	0.7	0.7	在庫					
たまねぎ			55	123.8:kg	26.4	19	37.9	40.5	青果					
塩こしょう			0	0: g	0	0	0	0	在庫					
鶏肉(もも・皮なし)スライス			20	42.3:kg	9	6.5	13	13.8						
赤ワイン			1	2.3:kg	0.5	0.4	0.7	0.7	在庫					
ターメリック			0.06	102: g	0	20	39	43						
オールスパイス			0.06	102: g	0	20	39	43						
にんじん			15	32.7:kg	7	5	10	10.7	青果					
じゃがいも			55	129.4:kg	27.6	19.9	39.6	42.3	青果					
サラダチーズ			5	10.6:kg	2.3	1.6	3.2	3.5						
ローリエ			0.04	85: g	18	13	26	28						
コンソメ ヘルシーファーム			1	2.12:kg	0.45	0.33	0.65	0.69	在庫					
ウスターソース NKR			2.5	5.6:kg	1.2	0.9	1.7	1.8	在庫					
フルーツチャツネ			4	8.5:kg	1.8	1.3	2.6	2.8						
ケチャップ			3	6.5:kg	1.4	1	2	2.1						
すりおろしりんご			3	6.4:kg	1.4	1	1.9	2.1	果給食会					
濃口しょうゆ			3	6.35:kg	1.36	0.98	1.94	2.07	在庫					
バター(有塩)			3.5	12.8:個	0	2.5	5	5.3						
サラダ油			1	1.8:kg	0	0.4	0.7	0.7	在庫					
小麦粉			4.5	7.5:kg	0	1.5	2.9	3.1	在庫					
S&B カレー粉			0.5	833: g	0	163	324	346	在庫					
ラムマサラ			0.04	66: g	0	13	26	27						
赤ワイン			1	2.3:kg	0.5	0.4	0.7	0.7	在庫					
バーモントフレーク			3	9.8:kg	5.7	1	2	1.1	在庫					
ジャワフレーク			0	1.1:kg	0	0	0	1.1	在庫					
牛乳(調理用)			4	9:本	2	1	3	3						
(冷)やわらか杏仁豆腐			35	74:kg	16	11	23	24						
みかん シロップ漬け			20	43:kg	9	7	13	14						
パイナップル シロップ漬け			20	43:kg	9	7	13	14						
黄桃ダイス シロップ漬け			15	32:kg	7	5	10	10						
バナナ			15	52.9:kg	11.3	8.1	16.2	17.3	青果					
行 事 反省と 問題点					残 食 量	総量 kg	ごはん・パン kg	おかず kg						

作業工程・保存食記録表

令和4年 6月7日 (火)

所長印	担当印

献立名	学校名	調 理		配 缶		温度	保存食	
		担当	時 間	担当	時 間		採取者	時間
カレーライス	保		9:30 ~ 10:40		10:45 ~ 10:49	93℃		10:40
	宮・和		9:40 ~ 10:46		10:53 ~ 10:56	94℃		10:46
	中央		9:45 ~ 10:58		11:04 ~ 11:10	92℃		10:58
	中学		10:10 ~ 11:25		11:29 ~ 11:34	95℃		11:25

ルウ			8:24 ~ 8:54		~	℃		
			~		~	℃		
			~		~	℃		
			~		~	℃		

	保		~		~	℃		
			~		~	℃		
	宮・和		~		~	℃		
			~		~	℃		
	中央		~		~	℃		
			~		~	℃		
	中学		~		~	℃		
			~		~	℃		

あえもの・炒めもの	汁もの・煮もの
kg/杯	kg/杯

釜調理作業工程記録表

所長印	担当印

6月7日(火)

献立名 チキンカレーライス フルーツ杏仁

当番

調味

あえ物

揚げ物

肉投入

読み

配缶

下処理

フリー

積込補助

休み

バナナ

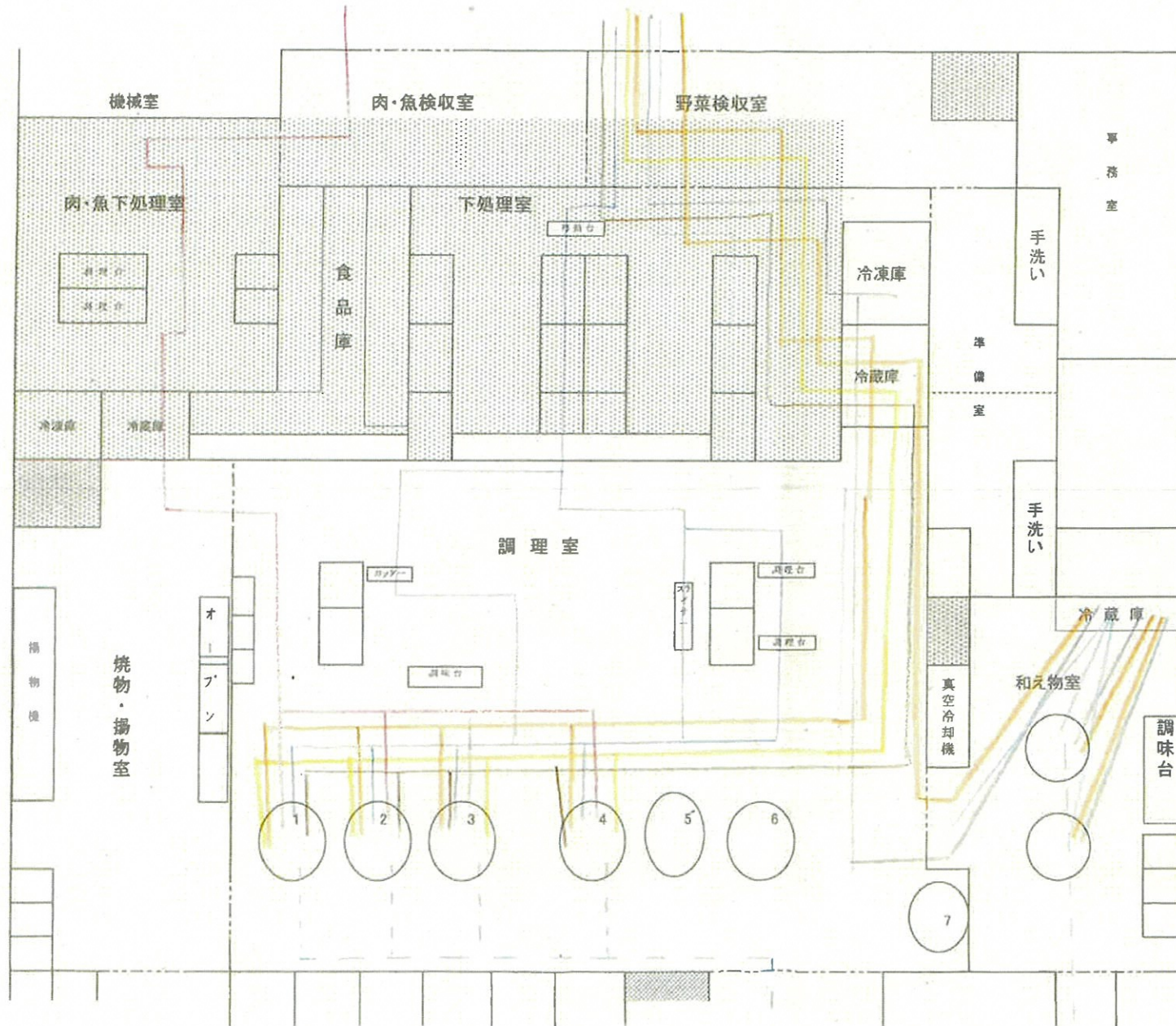
《反省・課題等》

7	10:00	
	11:00	

1	9:30	(保) カレー	90ℓ	
	10:00			
	11:00			
2	9:40	(宮和) カレー	68ℓ	(おかわり)
	10:00			
	11:00			
3	9:45	(中央) カレー	120ℓ	しかり
	10:00			
	11:00			
4	10:00	ルウ		
	10:10	(中学) カレー	125ℓ 128	
	11:00			
5	10:00			
	11:00			
6	10:00			
	11:00			

1/1

令和4年6月7日(火)



検印者	所長	栄養士

担当

[illegible]