

調理業務指示書

年 月 日 ()

☆北部学校給食共同調理場☆

打ち合わせ日	総括責任者	栄養士	調理責任者	場長	学校栄養士	作成者	調理食数
月 日 (月)							6544 人
実施人数							6132 人

献立名	食 缶	器 具	食器等	釜 数	1釜分の人数
麦ごはん					
牛乳					
豚肉のマーマレード焼き	フ라이ックス	お玉(小)		6	1091
キャベツの塩昆布あえ	一重食缶	お玉(小)		4	1636
筑前煮	二重食缶	お玉(大)		6	1091

食数変更等	
-------	--

献立名・食品名	当日納品	1人分 使用量	1釜分	全体量	実総使用量	切り方・調理法	注 意 事 項
麦ごはん							
牛乳							
豚肉のマーマレード焼き						お肉はしっかりと広げて かたまりのないように焼く	配缶時使捨て手袋着用 使捨て手袋着用
豚肉 (もも・スライス2cm)	*	45 g	49.3 kg	296 kg			
食塩		0.15 g	0.16 kg	1 kg	●	下味用	
酒		2 g	1.8 kg	10.8 kg	6 本		
しょうゆ (こいくち)		1.5 g	kg	9 kg	● 4.5 本	たれ用	
マーマレード(調理用)		6 g	kg	40 kg			開封時、注意する
水		2 ml	L	14 L		調整する	
なたね油		0.5 g	kg	0.2 kg		足りなければ追加	
キャベツの塩昆布あえ						野菜はゆがいてしっかりと水を切る	配缶時使捨て手袋着用
キャベツ		41.18 g	67.7 kg	271 kg		10mm・ゆがく	野菜切裁機の刃点検
きゅうり		5.1 g	8.5 kg	34 kg		3mm・ゆがく	
塩昆布		1 g	1.0 kg	4 kg		かたまりのないように	開封時、注意する
しょうゆ (うすくち)		0.8 g	1.0 kg	4 kg	● 1.5 本		
みりん(本みりん)		0.3 g	0.75 kg	3 kg	● 2 本	釜に調味料を入れ加熱し、 ゆがいた野菜、塩昆布を加え火を通	
食塩		0.05 g	g	g		味を見てから	
筑前煮							配缶時使捨て手袋着用
鶏肉 (むね皮なし・煮用5g)	*	20 g	22.0 kg	132 kg		かたまりのないように	使捨て手袋着用
にんじん		21.05 g	23.1 kg	139 kg		いちょう切り3mm	野菜切裁機の刃点検
だいこん		47.06 g	51.6 kg	310 kg		さいの目20mm	
こんにゃく(黒・つき)		15 g	16.5 kg	99 kg		ゆがく	
ごぼう (輪切り)	*	15 g	16.5 kg	99 kg		ゆがく	開封時、注意する
れんこん(水煮・1/4切り)		10 g	11.0 kg	66 kg			
なたね油		0.5 g	0.67 kg	2.7 kg	2 本	鶏肉を炒める	
三温糖		1.5 g	2.25 kg	9 kg	●		
みりん(本みりん)		1 g	1.0 kg	6 kg	● 3 本		
しょうゆ (こいくち)		5 g	5.3 kg	32 kg	● 16 本		
だし汁		20 ml	32.00 L	192 L		調整する	
削り節 (かつお)		1 g	kg	7 kg		だしをとる	開封時、注意する

連絡事項・その他	● 数量変更の可能性あり
野菜は洗浄マニュアルに従って洗浄する (こすり洗い等確実に) 床に落とさないように作業する	