人数 100	単位 1.00 本	7.00 7.00 7.00 7.00 15.00 20.00 90.00 18.00 0.40	使用量 単 100.00 z 6.70 k 0.30 k 0.00 k	# 100 100 第注量 #位 * 100.00 本 g 6.70 Kg g 0.00 Kg g 0.00 Kg g 1.00 Kg g 1.50 Kg g 2.00 Kg	業者明治佐藤八百屋	切り方	熟 調理方法等 * * ①米をとぎ、麦を加えて炊く。 *
料理名/食品名 [牛乳] 中乳 [麦ご飯] 精白米 精治なぎ(米粒麦) 水 「キムチ豆腐] こら よくさい(キムチ漬け) まくさい 未締豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油	単位	67. 00 3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 18. 00	6. 70 k 0. 30 k 0. 00 k 0. 74 k 1. 50 k 2. 13 k 9. 00 k	発注量 単位 本 100.00 本 100.00 本 100.00 Kg 100.00 Kg	業者明治佐藤八百屋		*
キ乳 表ご飯] 積白米 おおむぎ(米粒麦)	単位	67. 00 3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 18. 00	6. 70 K 0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 6. 70 Kg g 0. 00 Kg g 0. 00 Kg g 1. 00 Kg g 1. 50 Kg g 2. 00 Kg	明治 佐藤 八百屋	조(테니	* ①米をとぎ、麦を加えて炊く。 *
キ乳 表ご飯] 積白米 おおむぎ(米粒麦)		67. 00 3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	6. 70 K 0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 6. 70 Kg g 0. 00 Kg g 0. 00 Kg g 1. 00 Kg g 1. 50 Kg g 2. 00 Kg	明治 佐藤 八百屋	さく切り	* ①米をとぎ、麦を加えて炊く。 *
[衰ご飯] 精白米 おおむぎ (米粒麦) 水 [キムチ豆腐] にら はくさい(キムチ漬け) はくきらい 木神豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油	1.00 本	67. 00 3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	6. 70 K 0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 6.70 Kg g 0.00 Kg g 0.00 Kg g 1.00 Kg g 1.50 Kg g 2.00 Kg	佐藤	さく切り	* ①米をとぎ、麦を加えて炊く。 *
精白米 おおむぎ(米粒麦) 水 「キムチ豆腐] にら はくさい(キムチ漬け) はくさいの 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくおしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 0.00 Kg 0.00 Kg 1.00 Kg 1.50 Kg 1.50 Kg	八百屋	さく切り	*
精白米 おおむぎ(米粒麦) 水 「キムチ豆腐] にら はくさい(キムチ漬け) はくさいの 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくおしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 0.00 Kg 0.00 Kg 1.00 Kg 1.50 Kg 1.50 Kg	八百屋	さく切り	*
おおむぎ (米粒麦) 水 [キムチ豆腐] にら はくさい (キムチ漬け) はくきの はくきの なくもの ない。 ないの はくない ない。 ないの		3. 00 0. 00 7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	0. 30 K 0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 0.00 Kg 0.00 Kg 1.00 Kg 1.50 Kg 1.50 Kg	八百屋	ざく切り	*
水 [キムチ豆腐] にら はくさい(キムチ漬け) はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	0. 00 K 0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 0.00 Kg g 1.00 Kg g 1.50 Kg g 2.00 Kg	八百屋	ざく切り	
[キムチ豆腐] にら はくさい(キムチ漬け) はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 エール・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・カー・		7. 00 15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	0. 74 K 1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 1.00 Kg g 1.50 Kg g 2.00 Kg	八百屋	ざく切り	*
にら はくさい (キムチ漬け) はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 1.50 Kg g 2.00 Kg		ざく切り	
にら はくさい (キムチ漬け) はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 1.50 Kg g 2.00 Kg		ざく切り	
はくさい(キムチ漬け) はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		15. 00 20. 00 90. 00 18. 00	1. 50 K 2. 13 K 9. 00 K	g 1.50 Kg g 2.00 Kg		ざく切り	
はくさい 木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくぶしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		20. 00 90. 00 18. 00	2. 13 K 9. 00 K	g 2.00 Kg	柏木		*
木綿豆腐 うずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぷん キャベツ じゃがいも ひまわり油		90. 00 18. 00	9.00 K				*
ラずら卵 天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油		18. 00			八百屋		*
天塩 白こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油			1.80 K			角切り	*
自こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油		0.40		g 2.00 Kg	:	ボイル	*
自こしょう 本みりん こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油		0.40			ļ		
本みりん こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油			0. 04 K				*
こいくちしょうゆ でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油		0. 02	0.00 K		·		*
でんぶん キャベツ じゃがいも ひまわり油		1.00	0. 10 K				*
キャベツ じゃがいも ひまわり油		2. 00	0. 20 K				*
じゃがいも ひまわり油		0. 50	0.05 K	g 0.10 Kg	東京	水溶き	*
じゃがいも ひまわり油							
ひまわり油		10.00	1. 18 K	g 1.00 Kg	八百屋		* 冷却する。
ひまわり油							④①、②を③で様子をみながら
		20.00	2. 22 K		八百屋	せん切り	* あえる 。
ひまわり油		3. 00	0.30 K	0. 30 Kg	東京		*
ひまわり油		0. 70	0 07 1	- 0 10 K-	++		
		0. 70	0. 07 K	.g 0.10 Kg	果泉		*
					<u> </u>		
							-
-11/1-1 - 34		2. 20	0. 22 K	ig 0. 22 Kg	- EE		*
こいくちしょうゆ 三温糖		0. 20	0. 22 K				*
ニ温棚 からし(粉)		0. 20	0. 02 K				*
からし(材) 白ごま	+	1.00	0. 01 K			空炒り	*
天塩		0. 10	0. 10 K			エルソ	*
^ □		0. 10	U. UI N	6 U. UU Ng	***		
[美生柑]					 		
美生柑 40玉	0.17 個	54, 40	17. 00 f	固 17.00 個	 		* ①流水で3回洗い、へたをおとし、
	J IEI	0 70	55	55 🖺	t	·	6等分する。
							- 777 / 90
	1						

配食図	

アレルギー対応		月	日 ()
料理名	除去食材	年・	·組·名前	

料理名	食缶	器具	低重量	中重量	高重量	総重量	残菜量	残菜率	

温度確認	時刻	温度	温度確認	時刻	温度

		加熱						
献立名	品目	調理開始時間	調理終了時間	中心温度	調理開始時間	調理終了時間	中心温度	塩素濃度
		時 分	時 分	°C	時 分	時 分	°c	mg/l
		時 分	畴 分	°C	時 分	時 分	°C	mg/Q
		時 分	時 分	°	時 分	時 分	°C	mg/Q
		時 分	時 分	°C	時 分	時 分	°C	mg/l
		時 分	時 分	°C				mg/Q
		時 分	時 分	°C				mg/Q
		時 分	時 分	°c				mg/Q