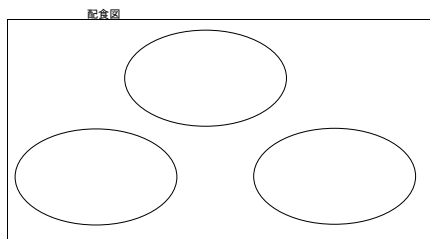


献立枝番 (0:通常献立) 町田献立当番

人数	100	一人分量		使用量	発注量	業者	切り方	熟	調理方法等
		単位	g						
[牛乳]									
牛乳	1.00 本	206.00	100.00 本	100.00 本	明治			*	
[麦ご飯]									
精白米	67.00	6.70 Kg	6.70 Kg	6.70 Kg	佐藤			*	①米をとぎ、麦を加えて炊く。
おおむぎ(米粒麦)	3.00	0.30 Kg	0.00 Kg	0.00 Kg				*	
水	0.00	0.00 Kg	0.00 Kg	0.00 Kg				*	
[キムチ豆腐]									
にら	7.00	0.74 Kg	1.00 Kg	八百屋	ざく切り			*	
はくさい(キムチ漬け)	15.00	1.50 Kg	1.50 Kg	柏木				*	
はくさい	20.00	2.13 Kg	2.00 Kg	八百屋	短冊切り			*	
木綿豆腐	90.00	9.00 Kg	9.00 Kg		角切り			*	
うずら卵	18.00	1.80 Kg	2.00 Kg		ボイル			*	
天塩	0.40	0.04 Kg	0.00 Kg	東京				*	
白ごしょう	0.02	0.00 Kg	0.00 Kg	柏木				*	
本みりん	1.00	0.10 Kg	0.10 Kg	東京				*	
こいくちしょうゆ	2.00	0.20 Kg	0.20 Kg	岡				*	
でんぷん	0.50	0.05 Kg	0.10 Kg	東京	水溶き			*	
キャベツ	10.00	1.18 Kg	1.00 Kg	八百屋				*	冷却する。
じゃがいも	20.00	2.22 Kg	2.00 Kg	八百屋	せん切り			*	④①、②を③で様子を見ながらあえる。
ひまわり油	3.00	0.30 Kg	0.30 Kg	東京				*	
ひまわり油	0.70	0.07 Kg	0.10 Kg	東京				*	
こいくちしょうゆ	2.20	0.22 Kg	0.22 Kg	岡				*	
三温糖	0.20	0.02 Kg	0.02 Kg	東京				*	
からし(粉)	0.08	0.01 Kg	0.01 Kg					*	
白ごま	1.00	0.10 Kg	0.10 Kg	東京	空炒り			*	
天塩	0.10	0.01 Kg	0.00 Kg	東京				*	
[美生柑]									
美生柑 40玉	0.17 個	54.40	17.00 個	17.00 個				*	①流水で3回洗い、へたをおとし、6等分する。



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

献立名	品目	加熱			冷却			塩素濃度
		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	
		時 分	時 分	℃	時 分	時 分	℃	mg/l
		時 分	時 分	℃	時 分	時 分	℃	mg/l
		時 分	時 分	℃	時 分	時 分	℃	mg/l
		時 分	時 分	℃	時 分	時 分	℃	mg/l
		時 分	時 分	℃				mg/l
		時 分	時 分	℃				mg/l
		時 分	時 分	℃				mg/l