

調理業務変更指示書

千葉県立新港学校給食センター

令和5年11月21日(火)

A

アドバイザー	栄養教職員	業務責任者

予定給食人員(調理食数)	低		下		合計	4179	特記事項	
	中							
	高			上				

献立名	コッペパン 牛乳 わかめスープ ソース焼きそば いちごゼリーポンチ							
-----	-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

発注先	確認欄	食 品 名	1人当たり数量g	使用量	変更量	注文量	切り方	作り方(配缶容器・配膳用具)
		コッペパン(背割り) 60g	60	4016個		4016個		【コッペパン】
		(出来上がり量)	60					(学配)トング 1
		牛乳 200CC	206	4187本		4187本		【牛乳】
		(出来上がり量)	206					(学配)
		なたね油 1.5kg	0.5	2.09kg		1本		【わかめスープ】
		◎おろししょうが 1kg	0.2	0.84kg		1本		(丸大)おたま 1
	○	鶏もも肉(皮なし) 小間 kg	15	104.25kg		60kg		
		◎こしょう ブレンド 400g	0.03	0.13kg		0缶		① 油でしょうがを炒め、香りを出す
		◎清酒 1.8L	1.2	5.01kg		1本		② 鶏肉を入れて、こしょう、酒を入れる
		にんじん 生 皮つき	15	64.49kg		65kg	千切り	③ 人参を入れる
		たけのこ水煮 短冊切り 1kg	10	41.7kg		40kg		④ 水を入れ、沸騰したらあくをとる。
		水(千葉市献立用)	100	416.99kg				⑤ たけのこを入れる
		トック(韓国風平餅)	30	125.1kg		125kg		⑥ 豆腐を入れる
		冷凍 豆腐 1.5cm角	30	125.1kg		125kg		⑦ ブイヨン、調味料(中華だし、塩、しょうゆ)を入れる
		◎チキンブイヨン 倍率8~15倍	20	83.4kg		60kg	解凍	⑧ トックを入れる
		◎中華だし 無添加 乳なし 1kg	1	4.17kg		4袋		⑨ わかめを入れる
		◎食塩(精製塩) 25kg	0.1	0.42kg		0袋		⑩ ねぎを入れ、ごま油を回しかけて仕上げる
		◎しょうゆ 18L	2	8.34kg		0缶		
		わかめ 乾燥 200g	0.5	2.09kg		2kg	戻す	
		根深ねぎ 葉 軟白 生	5	23.17kg		20kg	3ミリ小口	
		ごま油 1500g	0.5	2.09kg		1本		
		(出来上がり量)	241.03					
		なたね油 1.5kg	1	4.17kg		1本		【ソース焼きそば】
	○	豚ばら肉 小間 kg	20	83.4kg		80kg		(角小)うどん杓子 1
		◎こしょう ブレンド 400g	0.03	0.13kg		0缶		① 油で豚肉を炒める
		◎清酒 1.8L	0.5	2.09kg		1本		② こしょう、酒をいれる
		むきたまねぎ りん茎 生	15	62.55kg		60kg	5ミリスライス	③ にんじん、たまねぎを入れる
		にんじん 生 皮つき	10	42.99kg		40kg	千切り	④ もやし、きゃべつをいれる
	○	りょくとうもやし 生	15	62.55kg		60kg		⑤ ピーマンをいれる
		キャベツ 結球葉 生	15	73.59kg		80kg	1cm	⑥ 一度水抜きし、調味料(焼きそばソース、中濃ソース、
		青ピーマン 果実 生	5	24.53kg		20kg	縦1/2 3ミリスライス	とんかつソース、寒天)を入れる
		◎焼きそばソース 粉末 1kg	3	12.51kg		12kg		⑦ 直前に蒸した焼きそば麺を入れる
		◎中濃ソース 1.8L	3	12.51kg		7本		⑧ あおさ粉、かつお節、ごまを入れて仕上げる
		とんかつソース 1.8L	1	4.17kg		3本		
		寒天(食感改良剤 べたつき防止)	0.5	2.09kg		2kg		
		青さのり 乾燥 100g	0.18	0.76kg		7袋		
		かつおけずりぶし 刻み 100g	0.18	0.76kg		0.8kg		
		◎白いりごま 1kg	0.27	1.13kg		1kg		
		焼きそば用蒸し麺 1kg	25	104.25kg		100kg	蒸す	
		(出来上がり量)	114.66					
		冷凍ダイスゼリー いちご味	30	125.1kg		120kg		【いちごゼリーポンチ】
		みかん缶 1号缶	15	62.55kg		35缶	汁使用	(丸小)小おたま 1
		りんご缶 ダイスカット 1号缶	10	41.7kg		25缶	汁使用	
		パイナップル缶 チビット 1号缶	15	62.55kg		35缶	汁使用	
		素甘だんご 7g	30	125.1kg		120kg		
		(出来上がり量)	100					

使用食器具	トレー	大皿	丼	カップ1	カップ2	仕切り皿	はし	スプーン	フォーク
-------	-----	----	---	------	------	------	----	------	------

B

令和5年11月21日(火)

アドバイザー	栄養教職員	業務責任者

予定給食人員(調理食数)	低		下	合計	4206	特記事項		
	中							
	高		上					
献立名	ごはん 牛乳 中華風コーンスープ 春巻き 中華アーモンド和え							
発注先	確認欄	食 品 名	1人当たり数量g	使用量	変更量	注文量	切り方	作り方 (配缶容器・配膳用具)
		精白米(千葉市産)100g(10~1月)	100	4206個		4206個		【ごはん】
		(出来上がり量)	100					(学配)しゃもじ2
		牛乳 200CC	206	4206本		4206本		【牛乳】
		(出来上がり量)	206					(学配)
		なたね油 1.5kg	0.3	1.27kg		1本		【中華風コーンスープ】
		◎おろししょうが 1kg	1	4.21kg		4本		(丸大)おたま 1
	○	鶏もも肉(皮付) 小間 kg	15	84.12kg		60kg		
		◎清酒 1.8L	2.5	10.52kg		5本		① 油で生姜を炒め、肉を入れる
		◎こしょう ブレンド 400g	0.04	0.17kg		0缶		② 酒・こしょうを入れる
		むきたまねぎ りん茎 生	20	84.12kg		80kg	5ミリスライス	③ たまねぎ・にんじんを入れて炒める
		にんじん 生 皮つき	10	43.37kg		40kg	千切り	④ 水を入れ、沸騰したらアクをとる
		水(千葉市献立用)	70	294.42kg			溶き水・戻し汁含む	⑤ ブイヨン・コーンペーストを入れる
		◎チキンブイヨン 倍率8~15倍	10	42.06kg		40kg	解凍	⑥ 中華だし・塩を入れる
		冷凍 コーンペースト	20	84.12kg		80kg	解凍 ほぐす	⑦ 干しいたけ・戻し汁・コーン・なるとを入れる
		干しいたけ スライス 500g	1	4.21kg		4kg	戻す 戻し汁使用	⑧ かんぴょう・えのきたけ・白菜の芯を入れる
	○	チルド えのきたけ ほぐし	10	42.06kg		40kg	洗う	豆腐・白菜の芯を入れる
		かんぴょう 乾燥カット5mm 500g	2	8.42kg		8kg	戻す	⑨ 水溶き澱粉でとろみをつける
		冷凍 ホールコーン 1kg	10	42.06kg		40kg		⑩ 白菜の葉・ねぎ・ほうれん草を入れる
		冷凍 なると オキアミなし スライス	15	63.09kg		60kg	解凍 ほぐす	⑪ ごま・ごま油を入れて、仕上げる
		◎中華だし 無添加 乳なし 1kg	1	4.21kg		4袋		
		◎食塩(精製塩) 25kg	0.4	1.69kg		0袋		
		◎じゃがいもでん粉 25kg	0.5	2.11kg		0袋		
		はくさい 結球葉 生	30	134.24kg		130kg	芯1センチ 葉2センチ	
		ごま油 1500g	0.3	1.27kg		1本		
		◎白いりごま 1kg	2	8.42kg		8kg		
		冷凍 ほうれんそう カット	10	42.06kg		40kg		
		根深ねぎ 葉 軟白 生	5	23.37kg		20kg	3ミリ小口	
		(出来上がり量)	241.04					
		春巻き 冷凍 50g	50	4206個		4220個		【春巻き】
		なたね油 16.5kg	5	21.03kg		0缶		(角小)トング 1
		(出来上がり量)	55					揚げ・網使用
		キャベツ 結球葉 生	10	49.49kg		50kg	1センチ	【中華アーモンド和え】
	○	こまつな 葉 生	10	49.49kg		50kg	2センチ	(丸小)うどん杓子 1
	○	りょうとうもやし 生	20	84.12kg		84kg		
		にんじん 生 皮つき	10	43.37kg		40kg	1/3千切り	
		切干大根 千切り 1kg	2	8.42kg		8kg	戻す 長ければ切る	
		アーモンド 乾燥粉末 1kg	2	8.42kg		8kg	炒る	
		アーモンド 乾燥ダイス 1kg	2	8.42kg		8kg	炒る	
		◎三温糖 30kg	1.4	5.89kg		0袋	和え衣	
		◎しょうゆ 18L	3.5	14.73kg		0缶	和え衣	
		ごま油 1500g	1	4.21kg		3本	和え衣	
		◎中華だし 無添加 乳なし 1kg	0.1	0.43kg		0袋	和え衣	☆0.5kは在庫使用
		寒天(食感改良剤 離水防止)	0.2	0.85kg		1kg	和え衣	
		(出来上がり量)	62.2					
使用食器具	トレー 大皿 丼 カップ1 カップ2 仕切り皿 はし スプーン フォーク							