

2024年 5月 17日 金曜日

[甲州市学校給食センター 5月分 調理室 指示書]

2024年 5月 17日 金曜日				[甲州市学校給食センター 5月分 調理室 指示書]						
小学校	中学校	合計		汁仕上り量		1 212 L 一人 200 ml 30.0 cm				
人数	1047	740	1787		2 178 L 一人 240 ml 27.0 cm					
換算人	1059.65	740.00	1799.65		L 一人		cm			
適用1				適用4	★食育の日(都留市産の酢)					
適用2				適用5						
適用3				適用6						
料理名/食品名	切り方等	一人分量 単位		発注量 単位		業者	変更量 小学校	変更量 中学校	釜	作り方
[O麦ごはん(52, 82)]										
水色										
精白米		52.00 g	82.00 g	55.10 Kg	60.68 Kg				18釜(釜)	
精麦5K		5.20 g	8.20 g	1.10 袋	1.21 袋				炊飯	時間
強化米		0.26 g	0.41 g	0.00 袋	0.00 袋				配食・手袋	時間
[酢鶏]										
赤										
鶏胸肉皮なし(小間切れ)		36.00 g	43.20 g	38.20 Kg	32.00 Kg				鶏肉に下味	手袋
国産おろししょうが1K		0.36 g	0.43 g	0.38 Kg	0.32 Kg				6 7 片栗粉をまぶして挙げる	
★特選しょうゆ(濃口)1.8L		0.90 g	1.08 g	0.95 Kg	0.80 Kg				手袋・℃・時間	
清酒(秋田想い) 1.8L		0.90 g	1.08 g	0.95 Kg	0.80 Kg					
かたくり粉1K		7.20 g	8.64 g	7.63 Kg	6.39 Kg					
米油16.5K缶		4.50 g	5.40 g	0.29 缶	0.24 缶					
★ごま油1.65kg		0.90 g	1.08 g	0.95 Kg	0.80 Kg				3 具の調理(小)	時間
にんじん①	いちよう5mm	9.00 g	10.80 g	9.90 Kg	8.30 Kg				4 具の調理(小)	時間
玉葱①	さいの目	22.50 g	27.00 g	25.30 Kg	21.30 Kg				5 具の調理(中)	時間
国産たけのこ水煮ホール1k	いちよう1cm	13.50 g	16.20 g	14.00 袋	12.00 袋				鶏肉を入れる	手袋
青ピーマン	2 cm角	9.00 g	10.80 g	11.00 Kg	9.00 Kg					
黄パプリカ	2 cm角	6.30 g	7.56 g	7.50 Kg	6.30 Kg					
清酒(秋田想い) 1.8L		1.80 g	2.16 g	1.91 Kg	1.60 Kg					
三温糖1K		1.80 g	2.16 g	1.91 Kg	1.60 Kg					
★中華スープの素(ヘルシーファーム)1K		0.27 g	0.32 g	0.29 Kg	0.24 Kg					
★特選しょうゆ(濃口)1.8L		1.80 g	2.16 g	1.91 Kg	1.60 Kg				3 配食(小)	手袋・℃・時間
★ケチャップ3K袋		5.40 g	6.48 g	6.00 Kg	5.00 Kg				4 配食(小)	手袋・℃・時間
心の酢		2.70 g	3.24 g	3.00 本	3.00 本				5 配食(中)	手袋・℃・時間
[Oナムル]										
緑蓄冷										
★もやし		38.00 g	45.60 g	40.00 Kg	32.00 Kg				ｽﾌﾟﾝ・真空・冷蔵・手袋・℃・時間	
にんじん②	せん切り	10.00 g	12.00 g	11.00 Kg	9.20 Kg				ｽﾌﾟﾝ・真空・冷蔵・手袋・℃・時間	
ほうれんそう	2 cm	10.00 g	12.00 g	11.80 Kg	9.90 Kg				ｽﾌﾟﾝ・真空・冷蔵・手袋・℃・時間	
★丸大豆しょうゆ(薄口)1.8L		2.10 g	2.52 g	2.23 Kg	1.86 Kg				ｽﾌﾟﾝ・真空・冷蔵・手袋・℃・時間	
三温糖1K		0.49 g	0.59 g	0.52 Kg	0.44 Kg					
食塩 1K		0.14 g	0.17 g	148.35 g	125.80 g				AB和える	手袋・時間
★ごま油1.65kg		0.70 g	0.84 g	0.74 Kg	0.62 Kg				配食	手袋・℃・時間
★白いりごま1K		0.70 g	0.84 g	0.74 Kg	0.62 Kg					
[坦々もずくスープ]										
樹脂										
★ごま油1.65kg		1.00 g	1.20 g	1.06 Kg	0.89 Kg				1 調理(小)	
にんにく(りん茎)		0.50 g	0.60 g	0.58 Kg	0.49 Kg				2 調理(中)	
トウバンジャン130g		0.20 g	0.24 g	211.93 g	177.60 g					
鶏胸ひき肉		15.00 g	18.00 g	15.90 Kg	13.40 Kg				鶏肉入れ	手袋
★(冷)かつ豆腐鉄分強化1kg		25.00 g	30.00 g	26.50 袋	22.50 袋				豆腐入れ	手袋
水		150.00 g	180.00 g	158.95 Kg	133.20 Kg					
鶏ガラスープの素1K		0.80 g	0.96 g	0.85 Kg	0.71 Kg				調味	
★中華スープの素(ヘルシーファーム)1K		0.40 g	0.48 g	0.42 Kg	0.36 Kg					
★テンメシヤン(ヒ°-ナツ無) 1K		2.00 g	2.40 g	2.20 Kg	1.80 Kg					
★赤みそ(マルコメ)10kg		2.00 g	2.40 g	2.12 Kg	1.78 Kg					
★特選しょうゆ(濃口)1.8L		0.00 g	0.00 g	0.00 Kg	0.00 Kg					
食塩 5 k		0.20 g	0.24 g	211.93 g	177.60 g					
★こしょう300g		0.02 g	0.02 g	21.19 g	14.80 g				1 配食(小)	手袋・℃・時間
★白すりごま1K		0.60 g	0.72 g	0.64 Kg	0.53 Kg				2 配食(中)	手袋・℃・時間
★(冷)美ら海育ちもずく1K		16.00 g	19.20 g	17.00 Kg	15.00 Kg				もずく入れ	
ねぎ①	小口3mm	8.00 g	9.60 g	9.50 Kg	7.90 Kg					
[牛乳]										
★牛乳		1.00 本	1.00 本	1039.00 本	727.00 本					

※アレルギー食品には記号を表示しています。
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

2024年 5月 30日 木曜日

〔甲州市学校給食センター 5月分 調理室指示書〕

				汁仕上り量		1 163 L 一人 200 ml 25.0 cm		2 177 L 一人 240 ml 26.5 cm		L 一人 cm		
小学校	中学校	合計										
人数	815	738	1553									
換算人	817.75	738.00	1555.75									
適用1				適用4	甘夏							
適用2				適用5								
適用3				適用6								
料理名/食品名	切り方等	一人分量 単位		発注量 単位		発注量 単位		業者	変更量 小学校	変更量 中学校	釜	作り方
[揚げパン]	パン缶											
★コッペパン40g		0.00個	0.00個	0.00個	0.00個	0.00個	0.00個					揚げる 手袋・時間
★コッペパン50g		1.00個	0.00個	815.00個	0.00個	0.00個	0.00個					配食 手袋・℃・時間
★コッペパン70g		0.00個	1.00個	0.00個	738.00個	0.00個	738.00個					
菜種油(タンクローリー)		5.00g	6.00g	4.09Kg	4.43Kg	4.09Kg	4.43Kg					
グラニュー糖1K		10.00g	12.00g	8.18Kg	8.86Kg	8.18Kg	8.86Kg					グラニュー糖・塩をよく混ぜ、
食塩1K		0.02g	0.02g	16.36g	14.76g	16.36g	14.76g					配食時に揚げたパンにまぶす
[○野菜のカレー煮]	赤											
米油1.35kg		0.50g	0.60g	0.41Kg	0.44Kg	0.41Kg	0.44Kg					4 炒め煮る(小) 時間
国産おろししょうが1K		0.50g	0.60g	0.41Kg	0.44Kg	0.41Kg	0.44Kg					5 炒め煮る(中) 時間
(こんにく(りん茎))		0.50g	0.60g	0.45Kg	0.48Kg	0.45Kg	0.48Kg					
★白ワイン1.8L		1.50g	1.80g	1.23Kg	1.33Kg	1.23Kg	1.33Kg					
玉葱①	半分スライス5mm	25.00g	30.00g	21.80Kg	23.50Kg	21.80Kg	23.50Kg					
(こんじん①)	半分スライス3mm	10.00g	12.00g	8.50Kg	9.20Kg	8.50Kg	9.20Kg					
★肉だんご(荒挽つくね)		40.00g	48.00g	33.00袋	35.00袋	33.00袋	35.00袋					鶏団子入れ 手袋
水		5.00g	6.00g	4.09Kg	4.43Kg	4.09Kg	4.43Kg					
鶏ガラスープの素1K		0.50g	0.60g	0.41Kg	0.44Kg	0.41Kg	0.44Kg					調味
★特選しょうゆ(濃口)1.8L		3.30g	3.96g	2.70Kg	2.92Kg	2.70Kg	2.92Kg					
三温糖1K		1.80g	2.16g	1.47Kg	1.59Kg	1.47Kg	1.59Kg					
カレー粉400g		0.20g	0.24g	0.41缶	0.44缶	0.41缶	0.44缶					
かぼちゃ乱切り	煮崩れ注意	20.00g	24.00g	17.00Kg	18.00Kg	17.00Kg	18.00Kg					4 配食(小) 手袋・℃・時間
(冷)ミョウ萝卜(国産)		15.00g	18.00g	12.00Kg	13.00Kg	12.00Kg	13.00Kg					5 配食(中) 手袋・℃・時間
[ABCスープ]	樹脂											
水		140.00g	168.00g	114.49Kg	123.99Kg	114.49Kg	123.99Kg					
鶏肉モモ皮あり(小間)		12.22g	14.66g	10.00Kg	10.80Kg	10.00Kg	10.80Kg					鶏肉入れ 手袋
(こんじん②)	いちよう3mm	7.91g	9.49g	6.70Kg	7.30Kg	6.70Kg	7.30Kg					1 調理(小) 時間
玉葱②	半分スライス3mm	19.14g	22.97g	16.70Kg	18.10Kg	16.70Kg	18.10Kg					2 調理(中) 時間
(冷)ホールコーン1K		8.14g	9.77g	6.70袋	7.30袋	6.70袋	7.30袋					
マッシュルーム(水煮スライス)1kg		3.26g	3.91g	3.00Kg	3.00Kg	3.00Kg	3.00Kg					
かぶ	くし形切り	18.00g	21.60g	16.20Kg	17.60Kg	16.20Kg	17.60Kg					
★ソリメ ヘルシーファーム 500g		0.76g	0.91g	0.62Kg	0.67Kg	0.62Kg	0.67Kg					調味
★スープストック・ヘルシーファーム1K		0.47g	0.56g	0.38Kg	0.41Kg	0.38Kg	0.41Kg					
食塩5k		0.30g	0.36g	245.33g	265.68g	245.33g	265.68g					
★こしょう300g		0.02g	0.02g	16.36g	14.76g	16.36g	14.76g					
★アルファベットマカロニ500g		2.44g	2.93g	2.00Kg	2.00Kg	2.00Kg	2.00Kg					
かぶ(葉)		0.00g	0.00g	0.00Kg	0.00Kg	0.00Kg	0.00Kg					1 配食(小) 手袋・℃・時間
(乾)パセリ 100g		0.02g	0.02g	16.36g	14.76g	16.36g	14.76g					2 配食(中) 手袋・℃・時間
[○甘夏1/6]	無印蓄冷											
★甘夏みかん L	6等分	0.17個	0.17個	141.00個	128.00個	141.00個	128.00個					洗浄・酸性水・流水・和え物室へ カット 手袋・時間 配食 手袋・時間 酸性水・塩素測定
[牛乳]												
★牛乳		1.00本	1.00本	809.00本	725.00本	809.00本	725.00本					

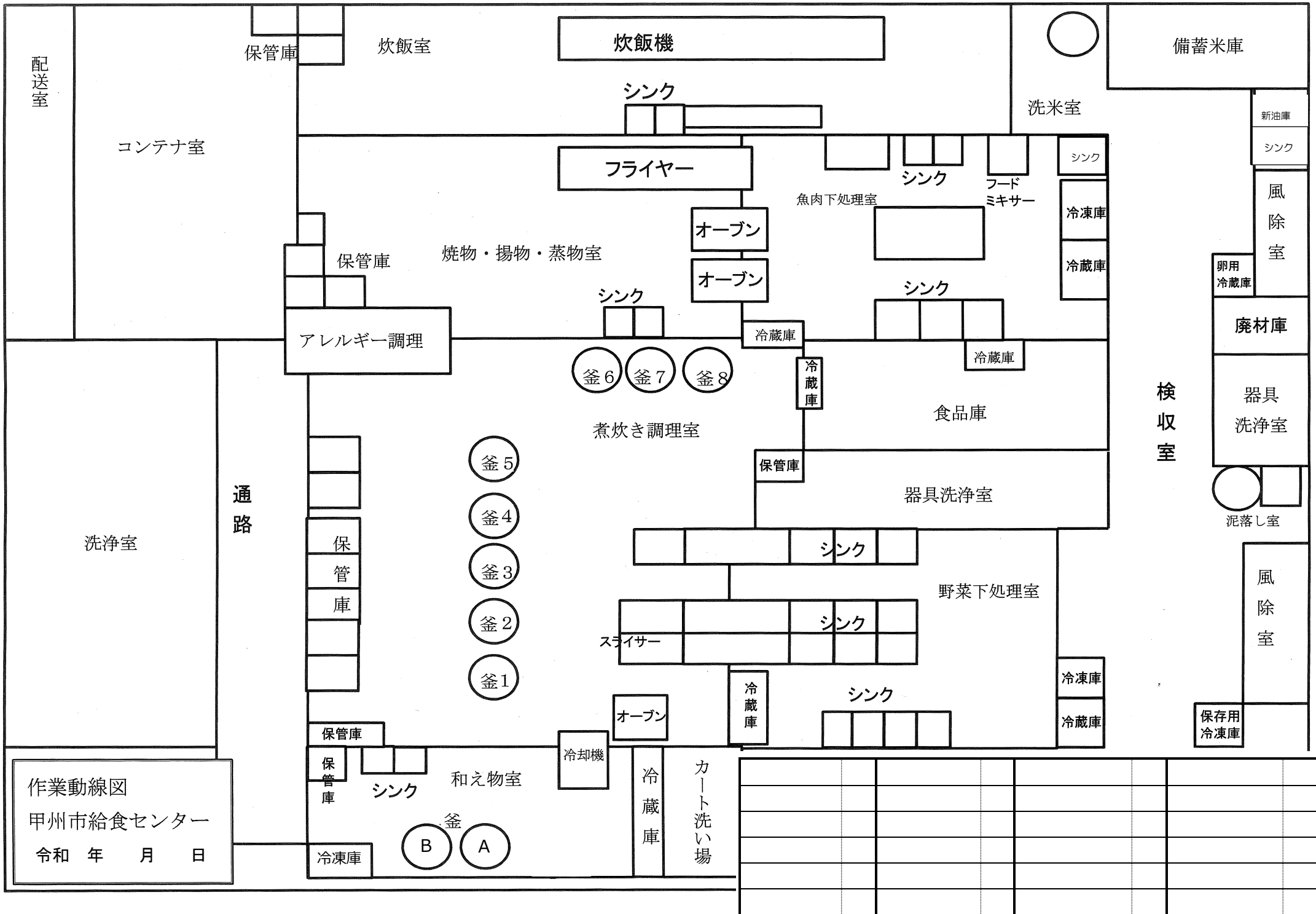
※アレルギー食品には記号を表示しています。
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。

2024年 5月 14日 火曜日

[甲州市学校給食センター 5月分 調理室 指示書]

2024年 5月 14日 火曜日				[甲州市学校給食センター 5月分 調理室 指示書]							
小学校		中学校		合計		汁仕上り量					
人数	1049	530		1579		1	212 L 一人 200 ml 30.0 cm				
換算人	1061.85	530.00		1591.85		2	127 L 一人 240 ml 22.0 cm				
適用1				適用4		L 一人 cm					
適用2				適用5							
適用3				適用6							
料理名/食品名		切り方等	一人分量 単位		発注量 単位		業者	変更量 小学校	変更量 中学校	釜	作り方
[トマトソーススパゲティ] (スパゲティ)		水色									
★(冷)スパゲティ250g×5			120.00 g	140.00 g	540.00 玉	370.00 玉					鉄板に並べる
寒天(くっつかないで)			1.65 g	1.98 g	4.00 袋	2.00 袋					スチコン(蒸し)時間 配食 手袋・℃・時間
											6水を沸かし、寒天を溶かす お湯6Lに寒天2袋を溶かす×3 ほぐし液を麺にからめる 手袋
(具)		赤(中学:パツキン)									
オリーブ油1L			0.60 g	0.72 g	0.64 Kg	0.38 Kg					3・4ソース調理(小)
にんにく(りん茎)		みじん	0.30 g	0.36 g	0.35 Kg	0.21 Kg					5 ソース調理(中)
国産おろししょうが1K			0.20 g	0.24 g	0.21 Kg	0.13 Kg					
鶏むね肉(小間切れ)			35.00 g	42.00 g	38.00 Kg	23.00 Kg					鶏肉入れ 手袋
★赤ワイン1.8L			1.50 g	1.80 g	1.59 Kg	0.95 Kg					
セロリ		小口3mm	6.00 g	7.20 g	9.80 Kg	5.90 Kg					
玉葱①		半分ｽﾗｲｽ3	40.00 g	48.00 g	45.10 Kg	27.10 Kg					
しめじ(根切り)チルド			10.00 g	12.00 g	10.50 Kg	6.50 Kg					
水			3.00 g	3.60 g	3.00 Kg	2.00 Kg					
★カットトマト1号缶			16.00 g	19.20 g	6.80 缶	4.20 缶					調味
★コンソメ・ヘルシー・ファーム500g			0.40 g	0.48 g	0.42 Kg	0.25 Kg					
★スープストック・ヘルシー・ファーム1K			0.30 g	0.36 g	0.32 Kg	0.19 Kg					
★ケチャップ3K袋			29.00 g	34.80 g	30.00 Kg	18.00 Kg					3・4配食(小) 手袋・℃・時間
★テオオーハヤシ(乳なし)			5.00 g	6.00 g	5.50 Kg	3.50 Kg					5 配食(中) 手袋・℃・時間
食塩5k			0.20 g	0.24 g	212.37 g	127.20 g					
★こしょう300g			0.02 g	0.02 g	21.24 g	10.60 g					(小) 18.5 cm
★中濃ソース1.8L(フルトック)			1.00 g	1.20 g	1.06 Kg	0.64 Kg					(中) 31 cm
[春野菜のポトフ]		樹脂									
水			110.00 g	132.00 g	116.81 Kg	69.96 Kg					
無添加ウイナーカット輪切り			12.00 g	14.40 g	13.00 Kg	8.00 Kg					ウイナー入れ 手袋
にんじん①		いちよう5mm	10.00 g	12.00 g	11.00 Kg	6.60 Kg					1調理(小) 時間
玉葱②		半分ｽﾗｲｽ5mm	20.00 g	24.00 g	22.60 Kg	13.60 Kg					2調理(中) 時間
じゃがいも		さいの目	25.00 g	30.00 g	29.50 Kg	17.70 Kg					
★コンソメ・ヘルシー・ファーム500g			1.60 g	1.92 g	1.70 Kg	1.02 Kg					
★スープストック・ヘルシー・ファーム1K			0.50 g	0.60 g	0.53 Kg	0.32 Kg					
食塩5k			0.35 g	0.42 g	371.65 g	222.60 g					
★こしょう300g			0.02 g	0.02 g	21.24 g	10.60 g					1配食(小) 手袋・℃・時間
キャベツ		2cm	15.00 g	18.00 g	18.80 Kg	11.30 Kg					2配食(中) 手袋・℃・時間
(乾)パセリ100g			0.02 g	0.02 g	21.24 g	10.60 g					
[〇フルーツヨーグルト]		無印蓄冷									◎除去食あり
★プレーンヨーグルト10K			50.00 g	60.00 g	5.30 個	3.20 個					洗浄・酸性水・洗浄・和え物室袋開
グラニュー糖1K			2.00 g	2.40 g	2.12 Kg	1.27 Kg					
★生クリーム(植物性)1L			2.00 g	2.40 g	2.50 Kg	1.50 Kg					洗浄・酸性水・洗浄・和え物室袋開
★国産みかん1号缶(固1.7k)			10.00 g	12.00 g	10.71 Kg	6.29 Kg					洗浄・酸性水・洗浄・和え物室缶開
★パインフルーツ1号缶(固1.84k)			15.00 g	18.00 g	8.70 缶	5.30 缶					洗浄・酸性水・洗浄・和え物室缶開
★ナタデココ(固形量1kg)			15.00 g	18.00 g	16.00 Kg	10.00 Kg					洗浄・酸性水・洗浄・和え物室袋開
											AB和える 手袋・℃・時間
											配食 手袋・時間
											酸性水・残留塩素測定
[牛乳]											
★牛乳			1.00本	1.00本	1041.00本	517.00本					

※アレルギー食品には記号を表示しています。
 ※個付設定した食品は内容量毎に表示します。



作業動線図
 甲州市給食センター
 令和 年 月 日

令和 年 月 日 (曜日) 作 業 工 程 表

(記入者:)

作業上の注意

エプロンの色が変わる際、作業が変わる際は必ず手洗い。手袋使用前と後は必ず手洗い。
りんごなどの塩水を作る際、使用する直前に塩素測定。加熱温度確認 85度1分確認記録

記入すること

やることを簡単に書く(研修マニュアル・前月参照 手袋・中心温度→印あり 汚染作業は色を付ける
エプロン交換は、 (I) 調理 (I) 魚肉を扱う (I) 卵 (I) パン加工 (I) 乳製品・ねり製品 麺 (I) 野菜下処理 (I) 使い捨て (I) 配食

献立名		担当	7:30	7:40	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:15
当番1	検収1		温度記録・荷受け準備	野菜の荷受け	荷受け・検収(材ノ・甲信等)		野菜下処理	保存食等	検収場所洗浄・下処理器具洗浄			
当番2	検収2		検収室冷蔵庫・冷凍庫温度記録・荷受け準備	肉受け								
当番3	検収補助		野菜の荷受け補助、ピラー準備		ピラーをまわす	野菜下処理						
当番4	コンテナ		コンテナ準備・温度記録								コンテナチェック	
下処理順番			スライサー準備・カット									
レーン1(生食)												
①												
②												
③												
④												
レーン2												
①												
②												
③												
④												
⑤												
レーン3												
①												
②												
③												
④												
⑤												
レーン4												
①												
②												
③												
④												
⑤												
調味料			調味料準備									

*アレルギー除去食(食材担当) ★野菜→

★肉→

★調味料→

休み

→代替

休み

→代替