

令和6年 8月21日 水曜日

調理室手配表

2024-07-04 印刷

4 ページ
こども園

人数	未満児		以上児		職員	その他	合計	換算人	備考
	午前	午後	25	0					
	25	54	29	0					
	25	54	29	0	108	109	108	109	(女) 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇 〇〇〇〇

料理名/食品名	以上児 一人分量		未満児 一人分量		使用量		切り方	熱	調理指示
	単位	g	単位	g	単位	g			
	【ベジタブルせんべい】 ベジタブルせんべい		0.00		8.00				
【ごはん】 こめ 精白米		50.00		32.00		5250.00			
【和風ハンバーグ】 豚ひき肉(赤身) 鶏肉皮なし、挽き肉 たまねぎ 生 生しいたけ(菌床栽培、生) サラダ油 ソフトパン粉 鶏卵類:全卵、生 普通牛乳1個=200cc こしょう:白、粉 食塩 こいくちしょうゆ 本みりん(1.8リットル) 車糖:三温糖 片くり粉 水 白いりごま にんじん 生		20.00 20.00 15.00 4.00 1.00 5.00 5.00 0.00 0.10 3.00 1.60 1.00 0.40 8.00 1.00 3.00		16.00 16.00 12.00 3.20 0.80 4.00 4.00 0.00 0.08 2.40 1.28 0.80 0.32 6.40 0.80 2.40		2180.00 2180.00 1739.69 545.00 109.00 545.00 641.07 545.00 0.00 10.90 327.00 174.40 109.00 43.60 872.00 109.00 336.76			
【スパゲティサラダ③(卵なし)】 スパゲティ 乾 きゅうり 生 にんじん 生 ロースハム 薄切り 食塩 こしょう:白、粉 マヨネーズ:全卵型		5.00 10.00 5.00 5.00 0.10 0.00 8.00		4.00 8.00 4.00 4.00 0.08 0.00 6.40		545.00 1111.80 561.35 545.00 10.90 0.00 872.00	5cmに折る せんぎり 極細切 野菜に下味 少々用いる		
【キャベツとベーコンのスー】 豚ベーコンソーダ たまねぎ 生 キャベツ 生 にんじん 生 ヘルシーファームコンソメ 水 食塩		5.00 15.00 20.00 7.00 0.80 150.00 0.10		4.00 12.00 16.00 5.60 0.64 120.00 0.08		545.00 1739.69 2564.67 786.83 87.20 16350.00 10.90	せんぎり 短冊切 短冊切		
【グレープフルーツ】 グレープフルーツ		38.00		30.40		5917.56			
【バターロール】 ロールパン 菓子		30.00		30.00		3420.00		*	
【牛乳200】 普通牛乳1個=200cc OK		200.00		160.00		21800.00			

