

[調理室指示書]

岩内中央学園

換算人数700人

参考献立①

料理名/食品名	一人分量 小学校	使用量 合計	調理指示	備考
[牛乳]				
牛乳	1.00 個	個		
乳アレルギー⇒お茶	1.00 個	個		
[ミルクパン]				
ミルクパン30g	1.00 個	個		
ミルクパン50g	1.00 個	個		
ミルクパン70g	0.00 個	個		
アレルギー対応のパン	0.00 個	個		
[パンプキンスープ]				
冷凍かぼちゃ(ﾀｲｽ) 500g	50.00 g	70 P		
たまねぎ	20.00 g	14 Kg	みじん切り	
有塩バター	1.00 g	700 g	炒め用	
牛乳1リットル	35.00 g	25 本		
脱脂粉乳	2.50 g	1.75 Kg	お湯で溶く	
ホワイトルウ	10.00 g	7 Kg	お湯で溶く	
コンソメ	0.15 g	100 g		
食塩	0.20 g	140 g		
ホワイトペッパーパウダー	0.01 g	7 g		
生クリーム1リットル	5.00 g	4 本		
乳アレルギー ⇒乳製品除去 コンソメ味				アレルギー室 別調理
[ぎゅうにくコロッケ]				
ぎゅうにくコロッケ	1.00 個	700 個		
サラダ油			揚げ油	
[シーザーサラダ]				
キャベツ	20.00 g	14 Kg	5mm千切り	スチコン⇒真空冷却
にんじん	7.00 g	5 Kg	3mm千切り	スチコン⇒真空冷却
だいこん	12.00 g	9 Kg	5mm千切り	スチコン⇒真空冷却
ホールコーン缶	10.00 g	3 缶	液切	
シーザードレッシング	8.00 g	5.6 kg		
アレルギー 3名 ドレッシング変更				アレルギー室⇒調味
[いちごゼリー]				
冷凍いちごゼリー	1.00 個	個		配缶後冷蔵庫保管
アレルギー なめらかプリン	1.00 個	個		配缶後冷蔵庫保管