

[調理室指示書]

参考献立②

岩内中央学園

換算人数700人

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		
[うどん]				
★うどん(生)	90.00 g	63 Kg		
サラダ油	2.00 g	1.4 Kg		
[けんちんうどん(汁)]				
鶏むねスライス	12.50 g	9 Kg		
料理酒	1.20 g	850 g	下味用	
椎茸スライス	0.40 g	280 g	ざく切り	
わらび水煮	10.00 g	7 Kg		
にんじん	7.50 g	6 Kg	3mmいちよう	
だいこん	20.00 g	14 Kg	5mmいちよう	
ごぼう	5.00 g	4 Kg	ささがき	
木綿豆腐	10.00 g	7 Kg	角切り	
サラダ油	0.70 g	500 g	いため油	
本みりん	2.50 g	1750 g		
三温糖	1.20 g	850 g		
かつおぶし	0.70 g	500 g	だし	
根昆布	0.50 g	400 g	だし	
こいくちしょうゆ	14.00 g	5.0 Kg		
食塩	1.00 g	700 g		
ながねぎ	10.00 g	7 Kg		
[白菜なめたけあえ]				
はくさい	30.00 g	13 Kg	2cm	スチコン⇒真空冷却
もやし	15.00 g	1 P		スチコン⇒真空冷却
にんじん	5.00 g	2 Kg	3mm千切り	スチコン⇒真空冷却
なめたけ	10.00 g	4 Kg		
減塩しょうゆ	1.50 g	700 g		
[ちくわ磯辺揚げ]				
焼きちくわ(1/2カット済み)	1.00 個	700 個		
小麦粉	15.00 g	10 kg	衣	
あおさ10g	0.10 個	7 P	衣	
揚げ油				