

調理作業指示書(想定献立1)

令和 年 月 日() 羽曳野市小学校給食

献立	食品	一人分	開始時間	準備		時間	調理に関すること			備考
				準備	非汚染作業区域		調理方法	調理衛生ポイント	調理ポイント	
豆腐と鶏つくねの炒め物	豆腐	40g			1/32に切る	10:45	しょうが ↓ 豚肉 ↓ たまねぎ ↓ たけのこ ↓ にんじん ↓ スープ・調味料・水 ↓ 干しいたけ ↓ とりつくね ↓ 豆腐 ↓ チンゲンサイ ↓ でんぷん ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	動線注意 手洗い エプロン 温度確認 温度確認 温度確認 温度確認 手洗い エプロン 手洗い エプロン	1.しょうがを炒めたところに豚肉を入れ炒める。 2.スープ・調味料・水を入れたところで、あくをしっかりとる。 3.すべての材料が入ったら、でんぷんとろみをつける。 4.仕上げ用ごま油は最後に入れる。	温 保温食缶 170g
	とりつくね	30g			開封 異物チェック 分配					
	豚肉A(3cm位)	20g								
	菜種サラダ油	0.2g								
	チンゲンサイ	10g		1~1.5cm						
	たけのこ水煮(スライス)	15g		短冊切り						
	たまねぎ	25g		1/2 スライス3mm						
	にんじん	15g		短冊切り						
	干しいたけ(再乾スライス)	0.3g		戻す 大きい時は切る						
	しょうが	0.3g		みじん切り						
	並塩	0.2g								
	こしょう	0.03g								
	豚骨スープ	5g			開封 分配					
	日本酒	1g								
	オイスターソース	1g								
	砂糖	1g								
	淡口しょうゆ	3g								
ごま油	0.2g									
馬鈴薯精製澱粉	1.2g									
水	30g									
あじの南蛮漬け	あじB(40g)	1切	終了時間から逆算 9時以降(可能な限り遅く)	数確認 でんぷんをまぶす 3mm タレに使用 せん切り タレに使用 みじん切り タレに使用 タレに使用	10:45	あじ 揚げる ↓ タレを作る ↓ 配缶	動線注意 手洗い エプロン 温度確認 温度確認 手洗い エプロン 手洗い エプロン	1.玉ねぎ、人参を切る。 2.生姜をみじん切りにする。 3.しょうが、玉ねぎ、にんじん調味料と炊き、タレを作る。 4.あじにでんぷんをまぶし、180℃ 5~6分揚げる。 ※タレをかける時、具が底に沈んでいるおそれがあるため、しっかりと混ぜて、タレも具も均等にかける。	油使用回数 回目 温 天大 24g+タレ10g	
	馬鈴薯精製澱粉	8g								
	菜種白絞油	2g								
	たまねぎ	5g								
	にんじん	2g								
	しょうが	0.2g								
	食酢	3g								
	砂糖	3g								
	濃口しょうゆ	3g								
	日本酒	1g								
一味唐辛子	0.005g									
水	2g									
ポテトサラダ	ハム(サイコロ)	5g	9時以降(可能な限り遅く)	開封 異物チェック 分配 大きめ 短冊切り いちょう切り 3mm 輪切り 2mm 学校ごとにまとめてビニール囲い	10:30	じゃがいも・にんじん 蒸す ハム 炒める きゅうり ゆでる ↓ 冷却 ↓ 和える ↓ 配缶	温度確認 手洗い エプロン 温度確認 手洗い エプロン 温度確認 手洗い エプロン 温度確認 手洗い エプロン 手洗い エプロン	1.じゃがいも、にんじんを蒸す。 2.ハムを炒める。 3.きゅうりをゆでる。 4.冷却する。 5.冷却機から取り出し衛生的に扱いながら和える。	冷 天小 40g	
	菜種サラダ油	0.2g								
	新じゃがいもB	25g								
	にんじん	7g								
	食塩	0.015g								
	きゅうり	5g								
	食塩	0g								
	マヨネーズ風味調味料(個)	1個								

調理作業指示書(想定献立2)

令和 年 月 日() 羽曳野市小学校給食

献立	食品	一人分	開始時間	準備		調理に関わること					
				非汚染作業区域		時間	調理方法	調理衛生ポイント	調理ポイント	備考	
米粉豆乳クリームシチュー	鶏肉B(皮なし4g)	15g				鶏肉 ↓ たまねぎ ↓ にんじん ↓ スープ・水 ↓ 調味料 ↓ じゃがいも ↓ えだまめ ↓ チーズ ↓ 牛乳 ↓ 生クリーム・脱脂粉乳 ↓ 米粉豆乳ホワイトルウ ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	動線注意	手洗い	1.鶏肉に白ぶどう酒を加え、よく炒める。 2.たまねぎはよく炒める。 3.スープ・水を加えた後、アクをしかりとる。 4.じゃがいもは煮くずれないように注意する。 5.チーズは焦げないように気をつけてよく混ぜ、よく溶かす。		
	菜種サラダ油	0.2g					エプロン	温度確認			
	じゃがいも	40g		手切り(1切れ15g位)							
	たまねぎ	35g		薄切り3mm							
	にんじん	15g		短冊切り							
	えだまめ(冷)	6g		異物チェック							
	鶏がらスープ	7g		開封 分配							
	豚骨スープ	4g		開封 分配							
	並塩	0.7g									
	こしょう	0.04g									
	白ぶどう酒	1.8g									
	淡口しょうゆ	0.3g									
	脱脂粉乳	2g		開封 水で溶く							
	牛乳(調理用B)	20g	10時以降	開封 分配							
ナチュラルチーズ(調理用)	2g	10時以降	開封 分配								
生クリーム	1g	10時以降	開封 分配								
米粉豆乳ホワイトルウ	10g		開封 溶く								
水	55g						温度確認				
								手洗い	エプロン	温	
								手洗い	エプロン	保温食缶	
										175g仕上げ	
鶏肉の香味焼き▲	鶏肉K(個40g)	1個	終了時間から逆算	下味をつける	しょうが ↓ 鶏肉 焼く ↓ タレを作る ↓ 配缶	動線注意	手洗い	1.鶏肉を下味に漬け込む。 2.鶏肉を270°C位12分で中心まで火を通す。 3.タレをたく。 4.焼きあがった鶏肉を配缶し、タレをかけて仕上げる。			
	しょうが	0.3g		みじん切り 下味に使用		エプロン	温度確認				
	濃口しょうゆ	1g		下味に使用		温度確認	手洗い		エプロン		
	日本酒	1g									
	菜種白絞油	1g									
	濃口しょうゆ	3g	9時以降(可能な限り遅く)	タレに使用							
	砂糖	2g									
	食酢	1g									
	ゆず汁	0.5g									
	馬鈴薯精製澱粉	0.2g									
水	5g					手洗い	エプロン	温			
								手洗い	エプロン	天大	
										30g+タレ8g	
ピーマンと昆布の炒め物	ピーマン	10g		5mm 湯通し	調味料 ↓ ピーマン 湯通し ↓ 白ごま 煎る ↓ 糸切り昆布 ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	温度確認		1.1/2に切ったピーマンを細切りし、湯通しする。 2.調味料を炊いたところへ糸切り昆布とピーマンを加える。 3.炒った白ごまを加える。 4.温度を確認して仕上げる。			
	食塩	0g									
	糸切り昆布	0.5g		開封 異物チェック							
	白ごま	0.6g		開封 異物チェック							
	ごま油	0.1g									
	濃口しょうゆ	0.6g									
	みりん	1.2g									
	砂糖	0.4g									
								手洗い	エプロン	温	
								手洗い	エプロン	天小	
										8g	

調理作業指示書(想定献立3)

令和 年 月 日() 羽曳野市小学校給食

献立	食品	一人分	開始時間	準備		調理に関わること				備考	
				非汚染作業区域		時間	調理方法	調理衛生ポイント	調理ポイント		
イタリアンスパゲティ	フランクフルトB(カット)	12g				10:40	にんにく ↓ フランクフルト ↓ たまねぎ ↓ トマト水煮・トマトペースト ↓ にんじん ↓ しめじ ↓ えだまめ ↓ 調味料 ↓ スパゲティ ゆでる ↓ ゆで汁 ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	温度確認 温度確認 温度確認	1.にんにくを炒め、フランクフルトを加える。赤ぶどう酒を加えて炒める。 2.トマト水煮・トマトペーストは酸味をとばすようによく炒める。 3.にんじん、しめじを炒める。 4.えだまめを加え、調味料で味付けをし、温度を十分に上げておく。 5.スパゲティを別鍋で釜ごとしゆでる。ゆで汁は最終仕上がり調整のためににおいておく。 6.釜で炒めた具材と、スパゲティを合わせて温度を確認する。	温 保温食缶 170g	
	にんにく	0.03g		みじん切り							
	オリーブ油	0.2g									
	スパゲティA(1/2)	35g	釜入れ寸前に	開封 分配							
	食塩	0g									
	菜種サラダ油	0.5g									
	水	53g									
	たまねぎ	45g		1/2 3mm							
	にんじん	15g		せん切り							
	ぶなしめじ	5g									
	えだまめ(冷)	6g		異物チェック							
	トマト水煮(ダイス)	5g		開缶 汁使用							
	トマトペースト	5g		開缶 分配							
	並塩	0.7g									
	こしょう	0.04g									
	トマトケチャップA(調理用)	3.3g									
赤ぶどう酒	1.8g										
ウスターソースA	3g										
あじの甘辛あんかけ	あじB	1切	終了時間から逆算	数確認 でんぶんをまぶす	9時以降(可能な限り遅く)	タレに使用	あじ 揚げる ↓ タレを作る ↓ 配缶	動線注意 手洗い エプロン 温度確認 温度確認 手洗い エプロン	1.あじにでんぶんをまぶし、180℃ 5~6分揚げる。 2.調味料を炊いて、タレを作る。 3.数をよんで	温 天大 24g+タレ13g	
	馬鈴薯精製澱粉	8g									
	菜種白絞油	2g									
	濃口しょうゆ	3.2g									
	砂糖	2g									
	みりん	2g									
	馬鈴薯精製澱粉	0.3g									
	水	8g									
ひじきのサラダ	えだまめ(冷)	7g	9時以降(可能な限り遅く)	異物チェック	8時40分以降(可能な限り遅く)	タレに使用	調味料 ↓ ひじき ↓ コーン ↓ えだまめ ↓ にんじん ↓ タレを作る ↓ 冷却 ↓ 和える ↓ 配缶	温度確認 手洗い エプロン 温度確認 手洗い エプロン	1.芽ひじきを下味でたく。 2.下味がついたところにコーン、えだまめ、にんじんを加え、温度を確認し仕上げる。 3.タレを炊いて冷やしておく。 4.冷却した②とタレを合わせる。 *和えるときは衛生に十分注意する。	冷 天小 24g	
	にんじん	3g		スライサー せん切り							
	芽ひじき	1g		戻す							
	濃口しょうゆ	0.6g									
	砂糖	0.5g									
	みりん	0.3g									
	日本酒	0.4g									
	ホールコーン(冷)	5g		異物チェック							
	砂糖	0.8g									
	濃口しょうゆ	1g									
	みりん	0.2g									
	食酢	0.7g									
菜種サラダ油	0.3g										

調理作業指示書(想定献立4)

令和 年 月 日() 羽曳野市小学校給食

献立	食品	一人分	開始時間	準備		調理に関わること					
				非汚染作業区域		時間	調理方法	調理衛生ポイント	調理ポイント	備考	
酢豚 ●	豚肉M(角・脂身付)	55g	終了時間 から逆算			10:45	しょうが・にんにく ↓ 豚肉 揚げる しょうが ↓ にんにん ↓ たけのこ ↓ 干しいたけ ↓ たまねぎ ↓ 水・調味料 ↓ えだまめ ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	<input type="checkbox"/> 動線注意 <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン	1.しょうが・にんにくで下味をつけた豚肉にでんぶんをまぶし、180℃6～7分で揚げる。 2.しょうがを炒め、にんにん～玉ねぎの順に炒める。 3.合わせた調味料を鍋に回し入れる。 4.えだまめを加える。 5.仕上げ用ごま油は最後に入れる。	油使用回数 回目 <input type="checkbox"/> 温 <input type="checkbox"/> 保温食缶 140g	
	しょうが	0.13g		みじん切り 下味に使用							
	にんにく	0.06g		みじん切り 下味に使用							
	濃口しょうゆ	1.9g		下味に使用							
	日本酒	1.3g									
	馬鈴薯精製澱粉	8g									
	菜種白絞油	2g									
	しょうが	0.1g		みじん切り							
	ごま油	0.2g									
	たまねぎ	50g		5mm							
	にんにん	20g		いちょう切り 4mm							
	たけのこ水煮(スライス)	15g		短冊切り							
	えだまめ(冷)	6g									
	干しいたけ(再乾スライス)	0.3g									
	並塩	0.1g									
	こしょう	0.04g									
	砂糖	1.5g									
	濃口しょうゆ	3.5g									
	食酢	1.5g									
	トマトケチャップA(調理用)	3g									
ごま油	0.1g										
水	15g										
ぐきわかめ中華炒め	ぐきわかめ	6g	開封 異物チェック 分配			10:30	しょうが・にんにく ↓ 茎わかめ ↓ 調味料 ↓ 白ごま煎る ↓ 仕上げ・検温 ↓ 保存食 ↓ 配缶	<input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 温度確認 <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン	1.ぐきわかめは水洗いする 2.しょうが・にんにくを炒め、茎わかめを加える。 3.調味料で味をつける。 4.炒った白ごまを加える。 5.温度を確認して仕上げる。	<input type="checkbox"/> 温 <input type="checkbox"/> 天小 6g	
	ごま油	0.1g									
	しょうが	0.01g	みじん切り								
	にんにく	0.01g	みじん切り								
	白ごま	0.6g	開封 異物チェック								
	砂糖	0.5g									
	濃口しょうゆ	1g									
	日本酒	0.3g									
	みりん	0.3g									
ナタデココフルーツ	ナタデココ	10g	9時以降(可能な限り遅く)	消毒 開缶 分配 シロップ不使用			10:30	ナタデココ開缶 りんご(袋)・みかん(袋) ↓ 開封 ↓ 和える ↓ 配缶	<input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 手洗い <input type="checkbox"/> エプロン	1.ナタデココの缶をアルコールで消毒し、開缶する。 2.りんご、みかんの袋をアルコール消毒し、開封する。 3.ナタデココ、りんごみかんを和える。	<input type="checkbox"/> 冷 <input type="checkbox"/> 天大 50g
	りんごシロップ漬(袋)	20g		消毒 開封 分配 シロップ1/2使用							
	みかんシロップ漬(袋)	10g		消毒 開封 分配 シロップ1/2使用							
	シロップ(栄養価)	10g									

食 材 手 配 書

過去実施給食の発注書を例示したもので先の想定献立 1～4とは対応していません。

納入数量変更表

Page: 1

2023年12月4日 月曜日

Date: 2023/11/28

羽曳野市学校給食会

納入日	食品名	内容量	単位	業者名	予定数量			確定数量			備考	
					第1センタ	第2センタ	合計	第1センタ	第2センタ	合計		
12	1	99902Z2 削りぶし(給食バラ)	0.30	1000	袋							
						2.00	1.00	3.00	2.00	1.00	3.00	
12	1	17045 赤みそ	4.00		Kg							
						15.00	7.00	22.00	15.00	7.00	22.00	
12	1	07143 ゆず汁	0.50	300	本							
						7.00	3.00	10.00	7.00	3.00	10.00	
12	1	10386 平天	10.00		Kg							
						37.00	18.00	55.00	37.00	17.00	54.00	
12	1	10154A4 さばB40g	1.00	40	個							
						3644.00	1734.00	5378.00	3644.00	1673.00	5317.00	
12	4	11130A5 豚肉R(刻み)	30.00		Kg							
						109.00	52.00	161.00	109.00	50.00	159.00	
12	1	06153 たまねぎ	20.00		Kg							
						86.00	41.00	127.00	86.00	39.00	125.00	
12	1	06160 チンゲンサイ	20.00		Kg							
						80.00	38.00	118.00	80.00	37.00	117.00	
12	1	06132 だいこん	50.00		Kg							
						209.00	99.00	308.00	209.00	95.00	304.00	
12	1	06212 にんじん	15.00		Kg							
						66.00	31.00	97.00	66.00	30.00	96.00	
12	1	06227 青ねぎ	5.00		Kg							
						20.00	9.00	29.00	20.00	9.00	29.00	
12	1	06317A1 れんこん(皮むき調理用)	10.00		Kg							
						42.00	20.00	62.00	42.00	19.00	61.00	

納入数量変更表

2023 年 12 月 5 日 火曜日

Date: 2023/11/29

羽曳野市学校給食会

納入日	食 品 名	内容量	単位	業 者 名	予 定 数 量			確 定 数 量			備 考	
					第1センタ	第2センタ	合 計	第1センタ	第2センタ	合 計		
12 4	17026Z1 豚骨スープ	7.00										
12 4	10379Z5 ちらしかまぼこ(星黄)	5.00										
12 4	05018A1 白ごま	0.60	1000 袋									
12 4	17004 トウバンジャン	0.05	100 本									
12 4	06267 ほうれんそう	5.00										
12 5	04039 厚揚げ	30.00	800 袋									
12 4	11215A3 鶏肉D(10g)	40.00										
12 4	06086 こまつな	20.00										
12 4	06103 しょうが	0.20										
12 4	06132 だいこん	20.00										
12 4	06212 にんじん	20.00										
12 4	06223 にんにく	0.08										
12 4	06233 はくさい	40.00										
12 4	06317A1 れんこん(皮むき調理用)	10.00										

納入数量変更表

Page: 1

2023年10月13日 金曜日

Date: 2023/10/6

羽曳野市学校給食会

納入日	食品名	内容量	単位	業者名	予定数量			確定数量			備考	
					第1センチ	第2センチ	合計	第1センチ	第2センチ	合計		
10/12	07148A2 りんごピューレ	6.00										
10/12	18997Z9 いわしのカリカリ揚げ(まいわし)	1.00	21	個								
10/12	17024 鶏がらスープ	15.00										
10/12	17026Z1 豚骨スープ	8.00										
10/12	06153Z1 ソテーたまねぎ	20.00										
10/12	06177 ホールコーン(冷)	5.00										
10/12	17034 トマトピューレ	1.00	3000	袋								
10/12	11130A8 豚肉A(3cm位)	40.00										
10/12	02017 じゃがいも	40.00										
10/12	06153 たまねぎ	30.00										
10/12	06061 キャベツ	20.00										
10/12	06103 しょうが	0.20										
10/12	06212 にんじん	15.00										
10/12	06223 にんにく	0.32										

納入数量変更表

2023 年 10 月 20 日 金 曜 日

Date: 2023/10/16

羽曳野市学校給食会

納入日	食 品 名	内容量	単位	業 者 名	予 定 数 量			確 定 数 量			備 考
					第1センチ	第2センチ	合 計	第1センチ	第2センチ	合 計	
10 19	06151 たけのこ水煮(スライス)	5.00									
10 19	12003 うずら卵水煮	20.00	1000 袋		73.00	35.00	108.00	71.00	35.00	106.00	
10 19	17026Z1 豚骨スープ	7.00			26.00	13.00	39.00	25.00	13.00	38.00	
10 19	10379 蒸しかまぼこ	10.00			37.00	18.00	55.00	36.00	18.00	54.00	
10 19	10171A4 さわらB40g	1.00	40 個		3657.00	1740.00	5397.00	3538.00	1748.00	5286.00	
10 19	10264 まぐろ油漬け	5.00	1000 袋		19.00	9.00	28.00	18.00	9.00	27.00	
10 19	17004 トウバンジャン	0.05	100 本		2.00	1.00	3.00	2.00	1.00	3.00	
10 19	11130A8 豚肉A(3cm位)	30.00			110.00	52.00	162.00	106.00	52.00	158.00	
10 19	06153 たまねぎ	30.00			129.00	61.00	190.00	124.00	61.00	185.00	
10 19	06160 チンゲンサイ	10.00			40.00	19.00	59.00	39.00	19.00	58.00	
10 19	06061 キャベツ	40.00			176.00	83.00	259.00	170.00	84.00	254.00	
10 19	06103 しょうが	0.20			0.90	0.50	1.40	0.90	0.50	1.40	
10 19	06212 にんじん	30.00			132.00	63.00	195.00	127.00	63.00	190.00	
10 19	06223 にんにく	0.16			0.64	0.30	0.94	0.62	0.30	0.92	
10 19	08016 ぶなしめじ	5.00			24.00	12.00	36.00	23.00	12.00	35.00	