

【調理指示書】

ごはん 牛乳

鶏のからあげ 海藻サラダ ワンタンスープ

【条件】

- ・肉は当日納品。
- ・野菜は前日納品。冷蔵庫から出庫して洗浄する。
- ・冷凍品は前日納品。冷凍庫から出庫して洗浄する。
- ・調味料は作業動線図に記入しない。

料理・食品名	児童 一人分	下処理・調理	使用量	衛生管理
			768 人分	
ごはん				
学校給食用精米コン (強化米入)	1 個		768 食	作業動線図不要
牛乳				
牛乳	1 本		768 個	作業動線図不要
鶏のからあげ		【焼き】		75℃<1分<
鶏のからあげ	2 個		2,040 個	
海藻サラダ		【加熱→冷却→和え】		加熱=コンビオープンで蒸す 冷却=冷却機10℃<
海藻ミックス	0.7 g	(下) 開封(調) 洗浄→長めに水戻し	0.6 Kg (3袋)	(下)=下処理室作業
(冷凍) カニカマ	5 g	(調) 開封、流水解凍、ほぐして使用	5 Kg (5袋)	(調)=調理室作業
(冷凍) ホールコーン	4 g	(調) 開封、洗浄	3 Kg (3袋)	
きゅうり	5.1 g	0.3cmスライス	5 Kg	
にんじん	5.9 g	0.3cmいちょう	5 Kg	
キャベツ	23.5 g	0.6cmカット	21 Kg	
切干大根	1 g	(下) 3槽洗い	1 Kg	調味料庫から出庫
中華塩ドレッシング	7 g	和える	6 本	
仕上がり	52 g			
ワンタンスープ				75℃<1分<
ウエーブワンタン	3 g	調味料庫で開封	3 Kg	(下)=下処理室作業
(冷蔵) 豚ひき肉	8 g		7 Kg	専用容器エプロン手袋使用
ごま油	0.2 g		0.16 Kg	
(冷蔵) おろししょうが	1 g		1 Kg	
(冷蔵) たけのこ水煮短冊	10 g	(下) 3槽目で洗浄	8 Kg	
にんじん	6 g	0.3cmいちょう	5 Kg	
長ねぎ	16 g	斜め1cm手切り	13 Kg	
チンゲンサイ	11 g	2cmカット	10 Kg	
もやし	27 g		24 Kg	
スープストック	0.8 g		0.7 Kg	
こいくちしょうゆ	2 g		1.7 Kg	
食塩	0.4 g		0.4 Kg	
こしょう	0.02 g		0.016 Kg	
水	140 g		120 Kg	
仕上がり	225 g			