

【北池田中学校】

8月20日(水)

中

780

給食開始
時間

12:30

除去食・卵

除去食・乳

はし	米飯	お玉(大)			
スプーン	汁椀	お玉(小)			
パンハサミ	パン皿	トング			
しゃもじ	小皿	めん杓子			

献		一括	中 個	中総量	下準備等 (切り方単位 mm)	衛生ポイント等	時間	調理方法	衛生ポイント等	備考
厚揚げの中華煮 切干大根のナムル カレーまん	冷 とり肉	○	30	23.40		専用容器・エプロン・手袋		【卵アレルギー：うずら卵】		
	冷 厚揚げ	○	55	42.90	開封 ゆで	下ゆでは使用直前 異物確認		油、冷凍とり肉、	加熱前、専用エプロン・手袋	
	うずら卵	○	25	19.50	開封 洗う	異物確認		干しいたけ、人参、キャベツ		
	人参		20	15.60	いちょう 5			↓		
	キャベツ		60	46.80	色紙 15			水、調味料		
	しょうが		0.5	0.39	する しぼる	汁のみ使用		↓		
	干 しいたけ	○	0.4	0.31	もどす せん			厚揚げ		
	油	○	1.2	0.94				↓	【除去食】鍋に取る	
	中華スープ	○	1	0.78				↓	＋しょうが汁、でんぷん	
	水		45	35.10				↓		
	砂糖	△	2.5	1.95				うずら卵、でんぷん	↓	
	濃しょうゆ	△	5	3.90				しょうが汁	しょうが汁、でんぷん	
	でんぷん	△	2	1.56				↓	↓	85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所）
								配缶	配食	配缶用エプロン・手洗消毒・手袋
	切干大根	○	4	3.12	20 ゆで			油、切り干し大根、淡口しょうゆ		
	人参		7	5.46	せん ゆで※			↓		
	チンゲン菜		20	15.60	20 ゆで※			人参、チンゲン菜		
	白ごま	△	0.6	0.47		煎る		↓	※スチコン（穴）予熱130℃	
	油	○	0.6	0.47				↓	スチーム100% 110℃ 10分	
	ごま油	○	0.3	0.23				調味料	★野菜から出た水を一部	
	砂糖	△	2	1.56				↓	とり、調味する	
	淡しょうゆ	△	2.3	1.79				白ごま、ごま油		
								↓		85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所）
	米粉	○	8	6.24	調合 生地			配缶	配缶用エプロン・手洗消毒・手袋	
	砂糖	△	4	3.12	調合 生地					
	ベーキングパウダー	○	0.4	0.31	調合 生地			マッシュポテト、油 ★攪拌		
	塩		0.3	0.23	調合 生地			天板にアルミカップ、ウインナー		
	油	○	2.5	1.95				米粉、砂糖、ベーキングパウダー、		
	水		7	5.46	調合 生地			塩、カレー粉、コンソメ		
	冷 マッシュポテト	○	5	3.90	流水解凍			↓		
	カレー粉	△	0.2	0.16	調合 生地			水		
	チキンコンソメ	○	0.2	0.16	調合 生地			↓		
	カットウインナー	○	6	4.68	カップに入れる			マッシュオ	※スチコン 予熱 コンビ180℃ 20% 10～15分	
	アルミカップ	○	1 個	780.00				↓	コンビ 160℃ 20% 10～15分 Φ90℃	
								オーブンで焼く		85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所）
								配缶（天ぷらバット）	配缶用エプロン・手洗消毒・手袋	

【南池田中学校】

8月20日(水)

中	給食開始 時間	12:30	除去食・卵	
850			除去食・乳	

はし	米飯	お玉(大)			
スプーン	汁椀	お玉(小)			
パンハサミ	パン皿	トング			
しゃもじ	小皿	めん杓子			

献		一括	中 個	中総量	下準備等 (切り方単位 mm)	衛生ポイント等	時間	調理方法	衛生ポイント等	備考
厚揚げの中華煮 切干大根のナムル カレーまん								【卵アレルギー：うすら卵】		
	冷 とり肉	○	30	25.50		専用容器・エプロン・手袋		油、冷凍とり肉、	加熱前、専用エプロン・手袋	
	冷 厚揚げ	○	55	46.75	開封 ゆで	下ゆでは使用直前 異物確認		干しいたけ、人参、キャベツ		
	うすら卵	○	25	21.25	開封 洗う	異物確認		↓		
	人参		20	17.00	いちよう 5			水、調味料		
	キャベツ		60	51.00	色紙 15			↓		
	しょうが		0.5	0.43	する しぼる	汁のみ使用		厚揚げ		
	干 しいたけ	○	0.4	0.34	もどす せん			↓		
	油	○	1.2	1.02				↓		
	中華スープ	○	1	0.85				↓		
	水		45	38.25				うすら卵、でんぷん		
	砂糖	△	2.5	2.13				しょうが汁		
	濃しょうゆ	△	5	4.25				↓		
	でんぷん	△	2	1.70				配缶		
	切干大根	○	4	3.40	20 ゆで			油、切り干し大根、淡口しょうゆ		
	人参		7	5.95	せん ゆで※			↓		
	チンゲン菜		20	17.00	20 ゆで※			人参、チンゲン菜		
	白ごま	△	0.6	0.51				↓		
	油	○	0.6	0.51				※スチコン(穴) 予熱130℃		
	ごま油	○	0.3	0.26				↓		
	砂糖	△	2	1.70				調味料		
	淡しょうゆ	△	2.3	1.96				★野菜から出た水を一部		
								とり、調味する		
								白ごま、ごま油		
								↓		
	米粉	○	8	6.80	調合 生地			配缶		
	砂糖	△	4	3.40	調合 生地					
	ベーキングパウダー	○	0.4	0.34	調合 生地			マッシュポテト、油 ★攪拌		
	塩		0.3	0.26	調合 生地			天板にアルミカップ、ウインナー		
	油	○	2.5	2.13				米粉、砂糖、ベーキングパウダー、		
	水		7	5.95	調合 生地			塩、カレー粉、コンソメ		
	冷 マッシュポテト	○	5	4.25	流水解凍			↓		
	カレー粉	△	0.2	0.17	調合 生地			水		
	チキンコンソメ	○	0.2	0.17	調合 生地			↓		
	カットウインナー	○	6	5.10	カップに入れる			マッシュオ		
	アルミカップ	○	1 個	850.00				※スチコン 予熱 コンビ180℃ 20% 10～15分		
								↓		
								コンビ 160℃ 20% 10～15分 Φ90℃		
								オープンで焼く		
								配缶(天ぷらバット)		

【信太中学校】

8月20日(水)

中	給食開始 時間	12:30	除去食・卵	
550			除去食・乳	

はし	米飯	お玉(大)			
スプーン	汁椀	お玉(小)			
パンハサミ	パン皿	トング			
しゃもじ	小皿	めん杓子			

献		一括	中 個	中総量	下準備等 (切り方単位 mm)	衛生ポイント等	時間	調理方法	衛生ポイント等	備考
厚揚げの中華煮 切干大根のナムル カレーまん	冷 とり肉	○	30	16.50		専用容器・エプロン・手袋		【卵アレルギー：うずら卵】	加熱前、専用エプロン・手袋	
	冷 厚揚げ	○	55	30.25	開封 ゆで	下ゆでは使用直前 異物確認		油、冷凍とり肉、		
	うずら卵	○	25	13.75	開封 洗う	異物確認		干しいたけ、人参、キャベツ		
	人参		20	11.00	いちよう 5			↓		
	キャベツ		60	33.00	色紙 15			水、調味料		
	しょうが		0.5	0.28	する しぼる	汁のみ使用		↓		
	干 しいたけ	○	0.4	0.22	もどす せん			厚揚げ		
	油	○	1.2	0.66				↓		
	中華スープ	○	1	0.55				【除去食】鍋に取る		
	水		45	24.75				+しょうが汁、でんぷん		
	砂糖	△	2.5	1.38				↓		
	濃しょうゆ	△	5	2.75				うずら卵、でんぷん		
	でんぷん	△	2	1.10				しょうが汁		
								↓		
	配缶							配食	85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所） 配缶用エプロン・手洗消毒・手袋	
	切干大根	○	4	2.20	20	ゆで		油、切り干し大根、淡口しょうゆ	85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所） 配缶用エプロン・手洗消毒・手袋	
	人参		7	3.85	せん	ゆで※		↓		
	チンゲン菜		20	11.00	20	ゆで※		人参、チンゲン菜		
	白ごま	△	0.6	0.33		煎る		↓		
	油	○	0.6	0.33				※スチコン（穴）予熱130℃		
	ごま油	○	0.3	0.17				スチーム100% 110℃ 10分		
	砂糖	△	2	1.10				★野菜から出た水を一部		
	淡しょうゆ	△	2.3	1.27				とり、調味する		
								白ごま、ごま油		
								↓		
	配缶									
	米粉	○	8	4.40	調合	生地		マッシュポテト、油 ★攪拌		
	砂糖	△	4	2.20	調合	生地		天板にアルミカップ、ウインナー		
	ベーキングパウダー	○	0.4	0.22	調合	生地		米粉、砂糖、ベーキングパウダー、		
	塩		0.3	0.17	調合	生地		塩、カレー粉、コンソメ		
	油	○	2.5	1.38				↓		
	水		7	3.85	調合	生地		水		
	冷 マッシュポテト	○	5	2.75	流水解凍			マッシュオ		
	カレー粉	△	0.2	0.11	調合	生地		※スチコン 予熱 コンビ180℃ 20% 10～15分		
	チキンコンソメ	○	0.2	0.11	調合	生地		コンビ 160℃ 20% 10～15分 Φ90℃		
	カットウインナー	○	6	3.30	カップに入れる			オープンで焼く		
アルミカップ	○	1 個	550.00				配缶（天ぷらバット）			
								85℃～90℃で90秒以上（3ヶ所） 配缶用エプロン・手洗消毒・手袋		

8月20日(水)

720

給食開始
時間

12:30

除去食・咽

除去食・乳

はし	米飯	お玉(大)			
スプーン	汁椀	お玉(小)			
パンハサミ	パン皿	トンゴ			
しゃもじ	小皿	めん杓子			

[illegible]

【南松尾はつが野学園】

8月20日(水)

小 中

1000 300

給食開始
時間

12:30

除去食・卵

除去食・乳

はし		米飯		お玉(大)			
スプーン		汁椀		お玉(小)			
パンハサミ		パン皿		トンダ			
しゃもじ		小皿		めん杓子			

献		一括	小	個	中	個	小総量	中総量	下準備等 (切り方単位 mm)	衛生ポイント等	時間	調理方法	衛生ポイント等	備考
厚揚げの中華煮 切り干し大根のナムル カレーまん(後期課程のみ)	冷 とり肉	○	20	0	30		20.00	9.00		専用容器・エプロン・手袋		【卵アレルギー：うずら卵】	加熱前、専用エプロン・手袋	
	冷 厚揚げ	○	40	0	55		40.00	16.50	開封 ゆで	下ゆでは使用直前 異物確認		油、冷凍とり肉、		
	うずら卵	○	20	0	25		20.00	7.50	開封 洗う	異物確認		干しいたけ、人参、キャベツ		
	人参		15	0	20		15.00	6.00	いちよう 5			↓		
	キャベツ		50	0	60		50.00	18.00	色紙 15			水、調味料		
	しょうが		0.5	0	0.5		0.50	0.15	する しぼる	汁のみ使用		↓		
	干 しいたけ	○	0.3	0	0.4		0.30	0.12	もどす せん			厚揚げ		
	油	○	1	0	1.2		1.00	0.36				↓		
	中華スープ	○	0.8	0	1		0.80	0.30				↓		
	水		35	0	45		35.00	13.50				↓		
	砂糖	△	2	0	2.5		2.00	0.75				うずら卵、でんぷん		
	濃しょうゆ	△	4	0	5		4.00	1.50				しょうが汁		
	でんぷん	△	2	0	2		2.00	0.60				↓		
			0	0			0.00					配缶		
	切干大根	○	3	0	4		3.00	1.20	20 ゆで			油、切り干し大根、淡口しょうゆ		
	人参		5	0	7		5.00	2.10	せん ゆで※			↓		
	チンゲン菜		15	0	20		15.00	6.00	20 ゆで※			人参、チンゲン菜		
	白ごま	△	0.5	0	0.6		0.50	0.18	煎る			↓		
	油	○	0.5	0	0.6		0.50	0.18				※スチコン(穴) 予熱130℃		
	ごま油	○	0.2	0	0.3		0.20	0.09				↓		
	砂糖	△	1.5	0	2		1.50	0.60				★野菜から出た水を一部		
	淡しょうゆ	△	1.8	0	2.3		1.80	0.69				とり、調味する		
			0	0			0.00					白ごま、ごま油		
	米粉	○	-	0	8			2.40	調合 生地			↓		
	砂糖	△	-	0	4			1.20	調合 生地			配缶		
	ベーキングパウダー	○	-	0	0.4			0.12	調合 生地			マッシュポテト、油		
	塩		-	0	0.3			0.09	調合 生地			★攪拌		
	油	○	-	0	2.5			0.75				天板にアルミカップ、ウインナー		
	水		-	0	7			2.10	調合 生地			米粉、砂糖、ベーキングパウダー、		
	冷 マッシュポテト	○	-	0	5			1.50	流水解凍			塩、カレー粉、コンソメ		
	カレー粉	△	-	0	0.2			0.06	調合 生地			↓		
	チキンコンソメ	○	-	0	0.2			0.06	調合 生地			水		
	カットウインナー	○	-	0	6			1.80	カップに入れる			↓		
	アルミカップ	○	-	0	1 個			300.00				マッシュポテト		
			0	0			0.00					※スチコン 予熱 コンビ180℃ 20% 10～15分		
			0	0			0.00					↓		
												コンビ 160℃ 20% 10～15分 Φ90℃		
												オープンで焼く		
												配缶(天ぷらバット)		

85℃～90℃で90秒以上(3ヶ所)

配缶用エプロン・手洗消毒・手袋