

【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			マッシュポテト	※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	