調理業務指示書

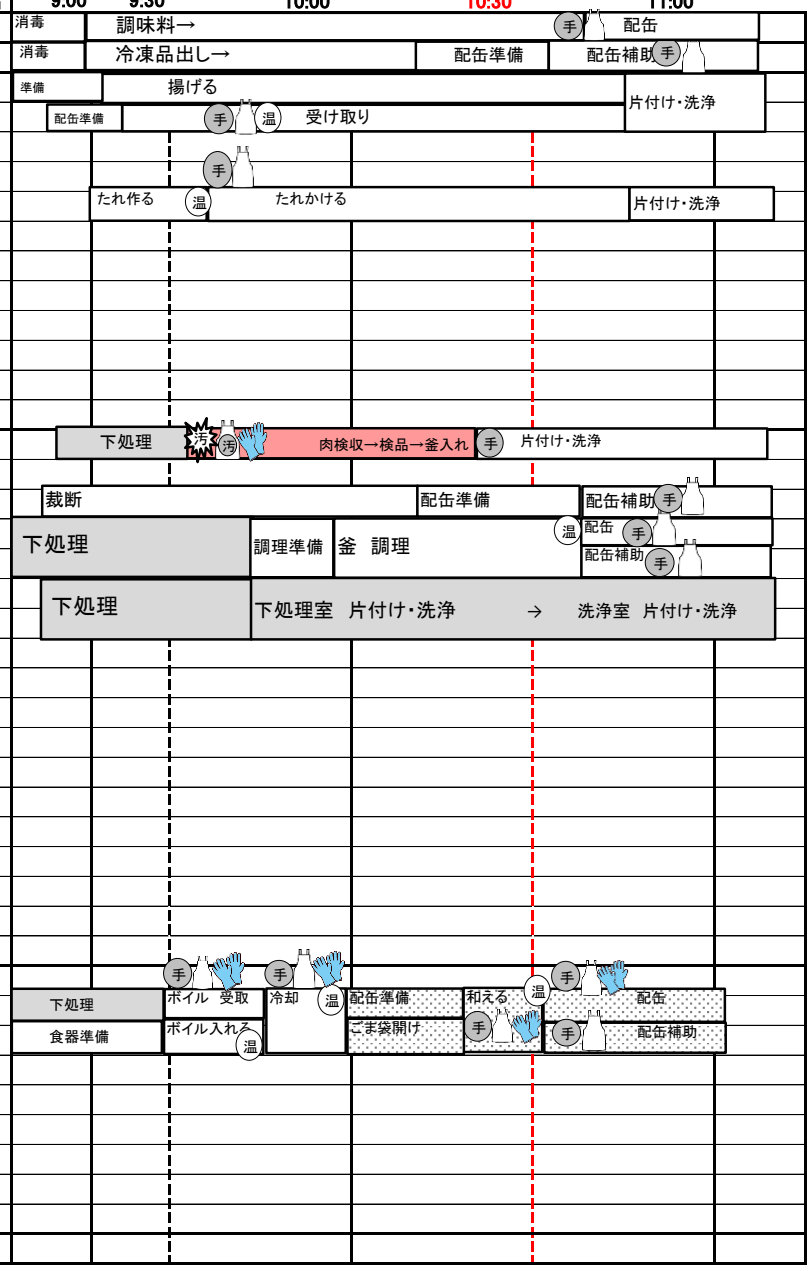
令和5年11月2日（木）

献立名　ヤンニョムチキン　テジクッパ(韓国風スープごはん)＊⑦　きゅうりのナムル＊②

世界の料理　韓国

作業工程表

汚染食品取扱注意　手洗い励行　使い捨て手袋使用　温度確認　汚染用エプロン　※手 マークが無くても、作業が変わる度の手洗い必須　清潔用エプロン

汚染　非汚染　和え物

献立名	仕入先	保存食	材料名	調理法（切り方）	1人量	小学校注文量 822人		中学校注文量 419人		合計注文量 1,241人		担当者
牛乳	永	○	牛乳（学校給食用）	各校直送	206	調味料計量						
ごはん	ク	○	委託白ご飯（弁当箱）	各校直送		フリー						
ヤンニョムチキン	筑	○	鹿児島産花咲風とり天40g	185-190℃6分	40	837	個			837	個	
	筑	○	鹿児島産花咲風とり天50g	〃　6分30	50			424	個	424	個	
	筑		菜種白絞油　16.5kg	揚③廃油	6	4	缶	3	缶	7	缶	
	県	○	トマトケチャップ3Kg	小8Kg	10.5	2	袋	2	袋	4	袋	
	県	○	トマトケチャップ1kg	中6Kg		2	袋			2	袋	
	筑		濃口しょうゆ		1.3	1090	g*	710	g*	1800	g*	
	県		中白糖		1.05	880	g*	570	g*	1450	g*	
	筑		コチジャン(ユウキ食品)		0.4	330	g*	220	g*	550	g*	
	県		国産生おろししょうが		0.17	140	g*	90	g*	230	g*	
	県		おろし生にんにく（チューブ）		0.17	140	g*	90	g*	230	g*	
	県		いりごま（白）		0.8	0.6	Kg	0.4	Kg	1	Kg	
			水		0.5	0.4	L	0.3	L	0.7	L	
テジクッパ(韓国風スープごはん)＊⑦	エ	○	豚バラスライス	いつもと違う部位	10	9	Kg	6	Kg	15	Kg	
	県		菜種サラダ油　1.35kg		0.5	150	g*	150	g*	300	g*	
	し	○	もやし		10	7	Kg	5	Kg	12	Kg	
	県	○	福岡県産生ほぐしエノキ		8	7	Kg	4	Kg	11	Kg	
	県	○	人参	いちょう切り	6	5	Kg	3	Kg	8	Kg	
	県	○	玉ねぎ	半分スライス	20	18	Kg	12	Kg	30	Kg	
	J	○	根深ねぎ	小口切り	6	5	Kg	3	Kg	8	Kg	
	県		沖縄の塩		0.2	170	g*	110	g*	280	g*	
	県		白こしょう(ハチ)400g		0.05	40	g*	30	g*	70	g*	
	筑		濃口しょうゆ		0.7	590	g*	380	g*	970	g*	
	県		料理酒		1	830	g*	540	g*	1370	g*	
	筑		コチジャン(ユウキ食品)		0.1	80	g*	60	g*	140	g*	
	県		おろし生にんにく（チューブ）		0.1	80	g*	60	g*	140	g*	
	県		国産生おろししょうが		0.3	250	g*	160	g*	410	g*	
	県		中華スープ		0.7	580	g*	380	g*	960	g*	
	泉		チキン＆ポーク缶	いつもより多め	5	4	缶	3	缶	7	缶	
	県		純正ゴマ油		0.15	120	g*	80	g*	200	g*	
			水		110	86	L	56	L	142	L	
きゅうりのナムル＊②	し	○	きゅうり	輪切り	30	25	Kg	17	Kg	42	Kg	
	県	○	人参	千切り	5	4	Kg	3	Kg	7	Kg	
	県		すりごま(白)		0.6	0.6	Kg	0.4	Kg	1	Kg	
	県		酢（白菊）		0.35	290	g*	190	g*	480	g*	
	筑		濃口しょうゆ		0.6	500	g*	330	g*	830	g*	
	県		中白糖		0.6	500	g*	330	g*	830	g*	
	県		沖縄の塩		0.3	250	g*	160	g*	410	g*	
	県		テーブルガーリック20g		0.05	2	本	1	本	3	本	
	県		純正ゴマ油		0.3	250	g*	160	g*	410	g*