

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

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	中学校 注文量	合計 注文量	
						822人	419人	1,241人	
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	工	○	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	いちよう切り	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(八チ)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*	