

調理指示書(普通食①)

調理場名: 稲城市立第一調理場
コース名: 第一

	低	0.82	中	高	1.20	中学	1.28	合計	換算計
予定	1040	853	1045	1137	1364	2391	3060	5613	6322
確定									

料理名	調理指示	純使用量		合計		料理工程	業者名
		小学校	中学校	人数	購入量		
麦ご飯65/75/85/95				5613			
麦ご飯65/75/85/95 65g		65	0	1040	1040	食	
麦ご飯65/75/85/95 75g		75	0	1045	1045	食	
麦ご飯65/75/85/95 85g		85	0	1137	1137	食	
麦ご飯65/75/85/95 95g		0	95	2391	2391	食	
飲用牛乳				5613			
飲用牛乳		206	206		5613	本	
夏野菜カレー				5613			
米ぬか油		0.5	0.64		3.2	kg	①ガラスープをとる・ ②ルウを作る・ ③油で材料を炒め、ガラスープを入れる・ ④残りの材料を入れ、調味する・ ⑤ルウを入れて煮込む・ ⑥チーズを入れる・
にんにく	みじん	0.3	0.38		2.1	kg	
生姜	みじん	0.3	0.38		2.4	kg	
豚かた角切り		35	44.8		222	kg	
玉ねぎ	スライス	40	51.2		270	kg	
人参	いちょう	10	12.8		66	kg	
冷凍鶏ガラパック	ガラスープ	1.5	1.92		12	kg	
水	ガラスープ	75	96		474	kg	
ズッキーニ	いちょう	10	12.8		66	kg	
なす	いちょう	10	12.8		71	kg	
カットかぼちゃ角切り		15	19.2		95	kg	
チリパウダー		0.01	0.01		57	g	
ガラムマサラ		0.1	0.13		637	g	
コリアンダー		0.1	0.13		637	g	
中濃ソース		1.3	1.66		8.2	kg	
ウスターソース		1.3	1.66		8.2	kg	
トマトケチャップ		3.5	4.48		8	袋	
トマトピューレー		1	1.28		3	袋	
上白糖		1	1.28		6.3	kg	
カレー粉		0.4	0.51		2.5	kg	
食塩		0.8	1.02		5	kg	
混合こしょう		0.01	0.01		57	g	
しょうゆ		0.4	0.51		2.5	kg	
米ぬか油	ルウ	4.5	5.76		28.5	kg	
バター	ルウ	1.5	1.92		22	P	
小麦粉	ルウ	6	7.68		37.9	kg	
カレー粉	ルウ	0.4	0.51		2.5	kg	
シュレッドチーズ		2	2.56		13	kg	
枝豆とキャベツのサラダ				5613			
キャベツ	短冊	30	38.4		224	kg	①ドレッシングを作る・ ②材料を加熱し、ドレッシングを入れる・
黄パプリカ		5	6.4		36	kg	
赤パプリカ		5	6.4		36	kg	
冷凍むき枝豆		10	12.8		64	kg	
米ぬか油	ドレ	1.5	1.92		9.5	kg	
穀物酢		2	2.56		12.6	kg	
食塩		0.4	0.51		2.5	kg	
混合こしょう		0.01	0.01		57	g	
上白糖		0.5	0.64		3.2	kg	
玉ねぎ	ミキサー	2	2.56		14	kg	
小玉すいか				5613			
小玉すいか	1/16カット	62.5	62.5		355	個	①16等分に切る(8等分→斜め半分or横半分→8等分)・