# 調理指示書

2月2日（月）

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 白飯　大豆の磯煮　3釜 | 小 | 4292 | 【欠食】 | 【連絡】 |
| 牛乳 | 中 | 2102 | | 西12:20、東12:25 |
| 豚汁　6釜 | 実人数 | 6394 | | 蜂屋12:00、下米田12:10 |
| 鶏肉の塩こうじ焼き　6釜 | 換算人数 | 7006 | | 加茂野試食会　10:30給食 |

| 材料表 | 業者名 | 一人分 | 実施量 | 釜割 | 備考 | 調理方法 | 調理指示 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 精白米 | | 80 | 580.13 kg | | | | <白飯> |
| | | | | | | | ご飯を炊く |
| 牛乳（飲用） | | 1 | 6394 本 | | | | <牛乳> |
| | | | | | | | |
| 豚もも肉 | | 12 | 84 kg | 14 kg | | | <豚汁> |
| 酒 | | 0.50 | 3.48 kg | 0.58 kg | | | ①煮干しでだしをとる |
| だいこん | | 20 | 162 kg | 27 kg | | イチョウ5mm | ②ごぼう、大根、にんじんを煮る |
| にんじん | | 8 | 60 kg | 10 kg | | イチョウ3mm | ③豚肉に酒をふり、パラパラと入れる |
| ささがきごぼう | | 10 | 72 kg | 12 kg | | | ④里芋を入れる |
| 里芋カット | | 15 | 102 kg | 17 kg | | | ④豆腐、みそを入れる |
| 木綿豆腐 350g | | 15 | 294 丁 | 49 丁 | | さいの目 | ⑤ねぎを入れる |
| ねぎ　刻み | | 5 | 36 kg | 6 kg | | | ※アクが出たらしっかりとる |
| ◎だし用煮干し | | 2.5 | 18 kg | 3 kg | | | ※仕上げ温度確認記録 |
| 赤みそ　2.9kg×12 | | 4 | 34.8 kg | 5.8 kg | | ミキサー | ※豆腐の温度確認記録 |
| 白みそ　2.9kg×6 | | 3.5 | 17.4 kg | 2.9 kg | | ミキサー | |
| | | | | | | | メモリ 199 |
| 鶏もも肉皮つき50g | | 1 | 4350 切 | 1088 切 | 58 | | |
| 鶏もも肉皮つき60g | | 1 | 2190 切 | 1095 切 | 88 | | |
| 天塩 | | 0.10 | 0.69 kg | 0.11 kg | | 下味 | <鶏肉の塩こうじ焼き> |
| 酒 | | 1.00 | 6.98 kg | 1.16 kg | | 下味 | ①たれをつくる |
| かたくり粉 | | 5 | 35 kg | 5.83 kg | | まぶし粉 | ※温度確認記録 |
| ◎塩こうじ　850g | | 3 | 25 本 | | | | ②鶏肉に下味をする |
| 濃口しょうゆ | | 0.60 | 4.19 kg | | | | ③粉を薄くまぶし、天板に並べて焼く |
| レモン果汁 | | 0.80 | 6 kg | | | | ※温度確認記録 |
| 本みりん | | 1.00 | 6.98 kg | | | | ③配缶時、たれをかける |
| ◎三温糖 | | 1.00 | 6.98 kg | | | | |
| かたくり粉 | | 0.15 | 1.1 kg | | | | タレ 65L |
| 水 | | 3.5 | 24.4 kg | | | | |
| | | | | | | | |
| 大豆水煮 | | 15 | 105 kg | 35 kg | | | |
| 米ひじき | | 2.5 | 18 kg | 6 kg | | | |
| にんじん | | 8 | 63 kg | 21 kg | | 3×3 | |
| 竹輪スライス | | 8 | 57 kg | 19 kg | | | <大豆の磯煮> |
| つきこんにゃく　5kg×6 | | 5 | 30 kg | 10 kg | | 下ゆで | ひじき（異物確認もどす） |
| 赤つきこんにゃく | | 5 | 36 kg | 12 kg | | 下ゆで | ①油を熱し、こんにゃくを炒める。 |
| ◎米ぬか油 | | 0.30 | 2.09 kg | 0.69 kg | | | ②ひじき、にんじん、ちくわ、大豆、調味料 |
| ◎三温糖 | | 1.5 | 10.46 kg | 3.48 kg | | | を入れる。 |
| 濃口しょうゆ | | 2 | 13.96 kg | 4.65 kg | | | ③さやいんげんを入れて煮る。 |
| 和風だしの素 | | 0.50 | 3 kg | 1 kg | | | ※温度確認記録 |
| 本みりん | | 1.5 | 10.46 kg | 3.48 kg | | | |