

[釜 割 表]

2025年 4月10日(木曜日)

[illegible]

[釜 割 表]

2025年 4月11日(金曜日)

130	数玉小	117	1年生なし
17	下伊場野小	17	
163	松山小	183	
458	鹿島台小	403	1年生なし
	小学校計	720	
112	松山中	112	
262	鹿島台中	262	
24	センター(後・保宮む)	24	
	中学校計	398	

★アレルギー
対応予定なし

トンブ はし	小玉 スプーン	ギザ玉	大玉	ギザ大玉 手袋
飯わん	中皿	小皿	汁わん	カレー皿

食 品 名	アレルギー	一人分量g	使用量kg	単	釜1	釜2	釜3	業者名	切り方	調理指示
【牛乳】					1118					下伊場野準備
普通牛乳		206.00	1116.00	本	1116.00			〇〇		
【ごはん(変更)】					1118					10:40配缶おわり
水稲穀粒(精白米、丸好米)		68.00	89.00	Kg	88.26			〇〇		早すぎないように
					小	中				スチコン
【とりのみそ焼き】					720	398				はたが解すぞいよう
当 鶏若鶏肉もも(皮無、生)50g		50.00	730.00	個	730.00	0.00		〇〇		
当 鶏若鶏肉もも(皮無、生)60g		60.00	400.00	個	0.00	400.00		〇〇		こげ注意
8 おろししょうが100g市契約		0.25	0.35	Kg	0.20	0.15	解凍	〇〇		
10 米みそ(赤色辛みそ)田尻		3.30	4.10	Kg	2.50	1.60		〇〇		
三温糖 市契約		2.30	2.80	Kg	1.70	1.10		在庫		
本みりん 市契約		0.50	0.65	Kg	0.40	0.25		在庫		
こいくちしょうゆ(減塩)		1.00	1.25	Kg	0.75	0.50		在庫		
料理酒 市契約		4.50	5.00	Kg	3.00	2.00		在庫		
合 計		121.85								
					小	中				④⑤釜
【ひじきの炒り煮】					720.00	398.00				仕上げ10:40
8 芽ひじき(アレル釜乾)市契・		1.20	1.00	Kg	0.60	0.40		〇〇	選別	
10 りょくとうもやし(生)		30.00	40.00	Kg	24.00	16.00		〇〇	よく洗いゆでる	ポ
10 にんじん(根、皮つき、生)		8.00	10.00	Kg	6.00	4.00		〇〇	せん	油いとこん
当 糸こんにゃく		15.00	18.00	Kg	11.00	7.00		〇〇	長さみて切る	ポ やさい
10 油揚げカット冷凍 東契約		5.00	6.00	Kg	3.50	2.50		〇〇		ポ 調味料8割
10 宮城県産大豆水煮 市契約		5.00	6.00	Kg	3.50	2.50		〇〇		ポ ひじき
三温糖 市契約		0.50	0.55	Kg	0.35	0.20		在庫		あじみして調整
本みりん 市契約		0.80	1.00	Kg	0.60	0.40		在庫		だしもとあとから
こいくちしょうゆ(減塩)		1.60	2.00	Kg	1.20	0.80		在庫		むきまめ
和風だしの素 市契約		0.05	0.05	Kg	0.03	0.02		在庫		
3 料理酒 市契約		1.40	1.70	Kg	1.00	0.70		〇〇		塩しょうゆ準備
米サラダ油 市契約		0.60	0.65	Kg	0.40	0.25		在庫		
10 むき枝まめ(冷凍)北海道		5.00	5.00	袋	3.00	2.00		〇〇		ポ
合 計		74.15								
					①	②	③			①②③釜
【けんちん汁】			720.00		317.00	403.00	398.00			①②釜・45分仕上げ
10 だいこん(根、皮つき、生)		20.00	28.00	Kg	7.70	9.30	11.00	〇〇	0.3いちよう	③50分仕上げ
10 にんじん(根、皮つき、生)		10.00	13.00	Kg	3.60	4.40	5.00	〇〇	0.3いちよう	道路状況確認
8 ささがきごぼう 市契約		5.00	7.00	Kg	1.80	2.20	3.00	〇〇		
8 つきこんにゃく		10.00	12.00	Kg	3.20	3.80	5.00	〇〇		ポ 油
米サラダ油 市契約		0.50	0.61	Kg	0.16	0.20	0.25	在庫		つきこん・野菜・さけ
10 ジャガイモ(皮なし、生)		20.00	25.00	Kg	6.80	8.20	10.00	〇〇	0.8いちよう	だし汁
10 冷凍豆腐(宮城県産鉄強化)		30.00	38.00	Kg	11.00	12.00	15.00	〇〇		で あくとり
10 根深ねぎ(葉、軟白、生)		8.00	16.50	Kg	4.50	5.50	6.50	〇〇	ななめ/手	推奨すること
8 乾しいたけスライス(3ミリ市)		0.60	1.00	Kg	0.28	0.32	0.40	〇〇	半分	じゃがいも
8 麴の素桜印200g×5市契・		2.00	2.40	Kg	0.60	0.80	1.00	〇〇		しょうゆ全部
こいくちしょうゆ(減塩)		3.00	3.80	Kg	1.00	1.30	1.50	在庫		しおはんぶん
天日塩 市契約		0.40	0.50	Kg	0.14	0.16	0.20	在庫		あじみ
和風だしの素 市契約		0.05	0.06	Kg	0.02	0.02	0.02	在庫		だしのもと・残り塩
料理酒 市契約		2.00	2.30	Kg	0.60	0.80	0.90	在庫		ねぎ
水		90.00	113.00	Kg	30.83	37.77	45.00			塩しょうゆ準備
合 計		201.55								