

添付資料13 調理補足資料

戻し作業が必要な乾物類の量(想定)

食材の種類	一人分の最大使用量(g)
高野豆腐	7
春雨	12
大豆	12
白玉麩	2
切り干し大根	5
くずきり	5
干しひじき	2
マカロニ	8
かんぴょう	2
カットわかめ	0.8
きくらげ	1
干しいたけ	1

まとめ納品調味料について

品 目	現在の包装形態	入 数	1か月最大納品量(想定)
しょうゆ	ペットボトル	1.8L	440本
小麦粉	袋	1kg	110kg
パン粉	袋	1kg	60kg
でん粉	袋	1kg	160kg
黒砂糖(粉末)	袋	0.5kg	50kg
上白糖	袋	1kg	80kg
三温糖	袋	1kg	110kg
ごま油	ペットボトル	1.8L	45本
サラダ油	ペットボトル	1.35L	110本
白ワイン	紙パック	1.8L	15本
赤ワイン	紙パック	1.8L	15本
みりん	ペットボトル	1.8L	70本
酒	紙パック	1.8L	60本
ウスターソース	ペットボトル	1.8L	10本
酢	ペットボトル	1.8L	45本
ワインビネガー	ペットボトル	1L	25本
食塩	袋	1kg、5kg	95kg
白絞油	缶	16.5kg	適宜

※納品業者により包装形態は変更になる可能性あり

※上記の数量は現岡山学校給食センターの実績より7,500食に換算した数量

※月により献立が違いため納品数量は差がある

※上記以外の調味料は随時納品

調理補足資料

献立名	食品名	一人当り 正味分量(g)	切り方	調 理 方 法 等
要求水準書10頁 和え物室 冷デザート献立(想定)				
フミ ル ツ ク ス	カットゼリー(冷凍)	20		①外装を消毒する
	みかん缶(袋)	20		②みかん缶、パイン缶、黄桃缶を開封し、汁を切る
	パイン缶(袋)	20		③カットゼリーを開封する
	黄桃缶(ダイス・袋)	20		④②③を混ぜる
要求水準書75頁 第8/9/(1)/オ 手作り給食 献立(想定)				
若 草 蒸 し ま ん	ホットケーキ粉	25		①ホットケーキ粉、米粉、抹茶に牛乳を入れ、混ぜる
	米粉(県産米)	5		(水で固さを調整)
	抹茶	0.25		②チーズを入れ、混ぜる
	チーズ(ダイス・4mm)	6		③生地をアルミカップに入れる
	牛乳(調理)	22		④蒸す
	アルミカップ(10号・薄)	1		
要求水準書【添付資料5】「週間献立(想定)」 No.9,10				
い か の バ ー ベ キ ュ ー ソ ー ス 味	いか(短冊切)	60		①いかに白ワインをふる
	白ワイン	1		②野菜を切る
	でん粉	8		③サラダ油を熱し、②を炒め、アップルソース、三温糖、中みそ、
	白絞油	6		濃口しょうゆ、みりん、一味とうがらしを入れて加熱する
	たまねぎ	8	すりおろす	④いかの水気を切り、でんぷんつけて揚げる
	にんにく	0.2	みじん切り	⑤④に③を入れて混ぜる
	しょうが	0.8	みじん切り	
	サラダ油	0.3		
	アップルソース	4		
	中みそ	1.5		
	三温糖	0.5		
	濃口しょうゆ	1.5		
	みりん	1.5		
	一味とうがらし	0.01		