

令和5年5月16日(火)

※一人当たりの分量については、関小学校の児童を対象とした分量を示してあります。

【亀山市学校給食調理用献立表】 (関学校給食センター)	校長	担当者	調理員	給食人員	低学年	名	中学生	名	献立名	牛乳、亀山茶揚げパン、ポトフ、豆サラダ(コーン)
					中学年、保存食	名	教職員	名		かめやまっ子給食
					高学年、教職員	名	合計	名		特記事項
食 品 名	1人あたり数量g		1人あたり	購入	購入量	下ごしらえ・その他				作り方など
	購入量	正味量	個数	単位	在庫量kg					
牛乳		200.00	1			食味、品温→確認、記録 (チェックリストまたは検収簿)				<亀山茶揚げパン>
基準パン		50.00	1							1. さとう、粉茶を混ぜる。
揚げ油		5.00								※配食用エプロン、アルコール消毒した使い捨て手袋を着用する。
さとう		3.00				新品・アルコール→開封				2. パンを手早く揚げる。
粉茶(粉茶)		0.15				アルコールで拭き開封				3. 熱いうちにシュガーをまぶし数える。
紙ナフキン		1.00				当日までに数えておく (長期休業中に準備しておく)				※配食用エプロン、アルコール消毒した使い捨て手袋を着用する。
										4. よく冷ましてから、パン箱のふたをする。
カットウィンナー卵乳なし		15.00				使い捨て手袋をはめて、よくぼぐす				<ポトフ>
キャベツ	35.29	30.00				ざく切り				1. ベーコンをから炒りする。
玉ねぎ	31.91	30.00				厚めスライス				2. 水、ローリエ、コンソメ、玉ねぎ、人参、じゃが芋を入れて煮る。
じゃがいも	55.56	50.00				一口大切り				3. ウィナー、キャベツ、調味料を入れて煮込む。
にんじん	20.62	20.00				厚めのいちょう切り				4. ローリエを取り出し、パセリを入れてひと煮立ちさせる。※75℃1分以上を確認し火を止める。
ローリエ		0.01				袋に入れておく				
パセリ(乾)		0.03								
コンソメ		1.00								
塩		0.50				合わせておく				<豆サラダ>
こしょう		0.03								1. 大豆、コーン、ツナを塩素消毒する。
水		50.00				50~60ml				※塩素消毒後からは、配食用エプロン・使い捨て手袋を着用して、衛生的に取り扱う。
ゆで大豆三重県産		30.00				塩素→流水→開封				
ホールコーン		10.00				塩素→流水→開封→汁きり				2. 配缶直前にあえる。
マグロ油漬け		8.00				塩素→流水→開封→(汁きり)				※出来上がり温度と時刻を記録する。
エッグケアマヨ		7.00				塩素→流水→開封				
塩		0.10				新品→アルコール拭き 混ぜ合わせる				
こしょう		0.01				新品→アルコール拭き				

令和5年6月16日(金)

※一人当たりの分量については、関小学校の児童を対象とした分量を示してあります。

【亀山市学校給食調理用献立表】 (関学校給食センター)		校長	担当者	調理員	給食 人員	低学年	名	中学生	名	献立名	牛乳、麦ごはん、高野豆腐の卵とじ、粉ふきいも 野沢菜炒め	
						中学年、保存食	名	教職員	名			
						高学年、教職員	名	合計	名			特記事項
		食 品 名		1人あたり数量g		1人あたり	購入	購入量	下ごしらえ・その他			作り方など
		購入量	正味量	個数	単位	在庫量kg						
	牛乳		200.00	1			食味、品温→確認、記録		〈高野豆腐の卵とじ〉			
							(チェックリストまたは検収簿)		1. だし汁の中に肉を入れ、ほぐす。			
	麦入り精白米		73.50				品質、品温→確認、記録		2. にんじん、玉ねぎ、調味料を入れ煮る。			
							(チェックリストまたは検収簿)		3. 野菜が柔らかくなったら、高野豆腐を入れて煮る。			
	鶏むね肉皮付1.5cm角切		20.00						さやいんげんを入れる。			
	にんじん	10.31	10.00				せん切り		4. 卵を入れてとじる。			
	玉ねぎ	53.19	50.00				スライス		※75℃1分以上を確認し火を止める。			
	高野豆腐		7.00						※大量に卵を使用するので二次汚染に気をつける。			
	鶏卵	35.29	30.00				1個ずつ割卵→直前にかくはん					
	さやいんげん冷		5.00				検収室(下処理室)で開封→調理室で3回水洗		〈粉ふきいも〉			
	酒		1.00				→2cmカット		1. じゃがいもをゆでる。(ゆですぎないように注意)			
	本みりん		3.50						2. 湯を捨てて、粉を吹かせ調味料を入れて仕上げる。			
	三温糖		6.00						※75℃1分以上を確認し火を止める。			
	薄口しょうゆ		1.00									
	削り節		50.00				だしをとる		〈野沢菜炒め〉			
	水								1. 野沢菜をたっぷりの湯で茹でる。			
									※75℃1分以上を確認。			
	じゃがいも	55.56	50.00				一口大切→水		消毒済ザルに振り、水を切る。			
	塩		0.30				75℃1分以上に炒る		2. 油を熱し、ごまと野沢菜を炒め、調味する。			
									※75℃1分以上を確認し火を止める。			
	野沢菜塩漬け冷		30.00				袋のまま流水解凍→開封					
	サラダ油		0.50									
	白いりごま		0.50									
	しょうゆ		0.80									
	本みりん		1.00									

令和5年11月26日(火)

※一人当たりの分量については、関小学校の児童を対象とした分量を示してあります。

【亀山市学校給食調理用献立表】 (関学校給食センター)		校長	担当者	調理員	給食人員	低学年	名	中学生	名	献立名	牛乳、黒糖パン、クリームシチュー、キャロットツナラペ
						中学年、保存食	名	教職員	名		
						高学年、教職員	名	合計	名	特記事項	
食品名		1人あたり数量g		1人あたり	購入	購入量	下ごしらえ・その他			作り方など	
		購入量	正味量	個数	単位	出庫量kg					
	牛乳		200.00	1			食味、品温→確認、記録			<クリームシチュー>	
	黒糖パン		50.00	1			品質→確認、記録			1. 鶏肉を油で炒め、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもの順に加えて炒める。	
	鶏むね皮付1.5cm角切		25.00							2. 水、コンソメ、ローリエを入れて煮る。	
	サラダ油		1.00							3. 調味料を加えて煮る。	
	玉ねぎ	31.91	30.00				スライス			4. ローリエを取り出し、ルウを入れる。	
	にんじん	15.46	15.00				厚めいちょう切り			5. かぶを入れて柔らかくなったらブロッコリーを加えて煮る。	
	じゃがいも	33.33	30.00				一口大切り			6. 生クリームを加えてひと煮たちさせる。	
	ブロッコリー	20.00	10.00				小房に切る→固めに茹でる→水切り(軸も使用する)			※75℃1分以上を確認し火を止める。	
	かぶ	21.98	20.00				一口大切り				
	コンソメ		1.00							<キャロットツナラペ>	
	水		30.00							1. 野菜の内部温度75℃1分以上を確認し茹であげる。	
	塩		0.50				} 合わせておく			※温度と時刻を記録する	
	こしょう		0.03				}			※ツナの塩素消毒後、茹であげ時からは配食用エプロン、	
	ローリエ		0.02				} ~ホワイトルウ~			使い捨て手袋を着用して衛生的に取り扱う	
	調理用牛乳		40.00				1. バターが完全に溶けたら、小麦粉をふるいながら一度に加え、弱火で焦がさないように炒める			2. はね水等の2次汚染に注意し、水温まで冷ます。	
	バター		5.00				2. 火を止め、牛乳を一度に入れ、泡だて器で混ぜる。			※水冷時は水道水の塩素を測定、記録	
	小麦粉		5.00							3. 配缶、直前にあえる。	
	生クリーム		2.00				(牛乳、生クリームは水洗→開封→学校の容器に移す)			※できあがり温度と時刻を記録する。	
	にんじん	25.77	25.00				せん切り→茹でる→水→水切り				
	切干大根		3.00				水洗→戻す→3cmざく切り→茹でる→水冷→水切り				
	まぐろ(油漬け)レトルト		8.00				塩素→流水→開封(→汁切り)				
	レモン(果汁)	3.09	3.00				} ※75℃五分以上煮る→冷ます				
	オリーブ油		1.50				}				
	さとう		3.00				}				
	塩		0.30				}				
	こしょう		0.02				}				

令和6年3月14日(木)

※一人当たりの分量については、関小学校の児童を対象とした分量を示してあります。

【亀山市学校給食調理用献立表】 (関学校給食センター)		校長	担当者	調理員	給食人員	低学年	名	中学生	名	献立名	牛乳、ごはん、手作りハンバーグ、ゆでキャベツ、白みそ汁
						中学年・保存食	名	教職員	名		
		食品名		1人あたり数量g		1人あたり	購入	購入量	下ごしらえ・その他		
		購入量	正味量	個数	単位	出庫量kg					
	牛乳		200.00	1			食味、品温→確認、記録		〈手作りハンバーグ〉		
	精白米		80.00				品質、品温→確認、記録		1. 豚肉とオニオンソテーを混ぜる。調味料・パン粉・豆乳を加え、粘りがでるまでよくこねる。		
	豚挽き肉2度挽き		60.00				2度挽きを発注		2. 小判型に成形する。		
	オニオンソテー		20.00				流水解凍→開封		3. 強火で20分くらい蒸す。(同様に焼く)		
	塩		0.30) 合わせておく		※1回ごとに数個の中心温度75℃1分以上を確認し記録。		
	こしょう		0.03						4. 調味料を加熱してタレを作る。		
	パン粉(乾)		4.00						※出来上がり温度75℃1分以上を確認、記録		
	豆乳		4.00				水洗い→開封→容器に移す		※ハンバーグにかけて配缶する。		
	山芋粉		0.45						〈ゆでキャベツ〉		
	トマトケチャップ		8.00) 水洗い→開封または食品庫で開封		1. 沸騰した釜にキャベツを入れ茹でる。キャベツの内部		
	ウスターソース		4.00) 75℃以上に煮る		温度75℃1分以上を確認する。		
	三温糖		1.20						※温度と時刻を記録する。		
	キャベツ	47.06	40.00				せん切り		※茹で上げ時からは配缶エプロン、使い捨て手袋を着用し衛生面に気をつける。		
	にんじん	20.62	20.00				いちょう切り		〈白みそ汁〉		
	だいこん	44.44	40.00				いちょう切り		1. だし汁ににんじん、だいこんをいれて煮る。		
	油揚げ(冷)カット		5.00				検収室(下処理室)で開封→油抜き		2. 油あげを入れる。		
	カットわかめ		0.50				サッと水洗い		3. だし汁で溶いたみそを入れ、わかめを加えて		
	白みそ		10.00				だし汁で溶いておく		一煮たちさせる。		
	けずり節(だし用)		2.00) だしをとる		※75℃1分以上を確認して火を止める。		
	水		2.00								

令和6年5月8日(水)

※一人当たりの分量については、関小学校の児童を対象とした分量を示してあります。

【亀山市学校給食調理用献立表】 (関学校給食センター)		校長	担当者	調理員	給食人員	低学年	名	中学生	名	献立名	牛乳、麦ごはん、中華飯(いか有・うずら卵無) じゃがいもの磯風味
						中学年・保存食	名	教職員	名		
						高学年・教職員	名	合計	名		
食 品 名		1人あたり数量g		1人あたり	購入	購入量	下ごしらえ・その他			作り方など	
		購入量	正味量	個数	単位	出庫量kg					
	牛乳		200.00	1.00			食味、品温→確認、記録			<中華飯>	
	麦入り精白米		73.50				品質、品温→確認、記録			1. 油で豚肉に塩・こしょうをふってよく炒める。 玉ねぎ、にんじん、たけのこの順に入れ、炒める。	
	豚ももスライス2×3		20.00							2. 水、調味料を入れて煮る。	
	サラダ油		1.00							3. キャベツを入れて煮る。	
	玉ねぎ	42.55	40.00				厚めのスライス			4. いかを入れる。	
	にんじん	20.62	20.00				いちょう切り			5. ねぎを入れ、コーンスターチでとろみをつけ、 ごま油をまわし入れる。	
	たけのこ		15.00				水洗い→開封→短冊切り→水洗い			※75℃1分以上を確認して火を止める。	
	キャベツ	47.06	40.00				角切り				
	いか 乱切り		20.00				解凍→3回洗浄→ゆでる※75℃1分以上を確認				
	ねぎ	5.32	5.00				小口切り			<じゃがいもの磯風味>	
	水		20.00							1. じゃがいもは水切りして揚げる。	
	ガラスープ		2.00				水洗い→開封			※1回ごとに中心温度75℃1分以上を確認し記録。	
	塩		0.70) 合わせて、1/3程度は肉を炒める時に使う			2. 熱いうちに、青のりと合わせた塩をふる。	
	こしょう		0.03)			※配缶エプロン、使い捨て手袋を着用し衛生面に 気をつける。	
	本みりん		1.00								
	うすくちしょうゆ		3.50								
	コーンスターチ		3.00) 水で溶く				
	水		6.00)				
	ごま油		0.50				バットで配缶する場合は、熱いので扱いに注意 するよう給食担当に連絡				
	じゃがいも	66.67	60.00				一口大切り→水→水切り				
	塩		0.25)				
	青のり粉		0.10) ※合わせて75℃1分以上に炒る				
	揚げ油		4.00								