

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。	
	カットウインナー卵乳なし		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. ウインナー、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		消毒済ザルに撮り、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		
						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			<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	在庫量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								