

献立表

パン
牛乳
焼きそば
卵スープ

食品名		保管	下処理・準備	調理ポイント	除去食・えん下調整食	衛生ポイント
ゆで中華麺	50	冷蔵		油 ↓ 豚肉 ↓ 酒・塩・こしょう ↓ たまねぎ ↓ キャベツ ↓ 人参・ちくわ ↓ 麺 <small>とんかつソース・ウスターソース</small> ↓ 削り節粉 ↓ 温度確認		豚肉取扱い注意 ちくわ取扱い注意
豚肉	15	冷蔵				
ちくわ	7	冷蔵	5mm 輪切り			
たまねぎ	16		1cm			
にんじん	11		短冊切り・下茹で			
キャベツ	53		短冊切り			
とんかつソース	12					
ウスターソース	2					
削り節粉	0.4					
塩	0.3					
こしょう	0.02					
酒	0.5					
サラダ油	0.5					
焼き豚	7	冷蔵	小さく切る	だし汁・ブイヨン ↓ だいこん・にんじん たまねぎ ↓ 焼き豚・エリンギ ↓ 調味料・しょうが ↓ 温度確認 ↓ → 鶏卵アレルギー対応食取る 鶏卵 ↓ 温度確認 ↓ → えん下調整食取る ねぎ・でんぷん ↓ 温度確認		鶏卵取扱い注意 適宜あくとり
鶏卵★	18					
大根	23		いちょう切り			
にんじん	11		いちょう切り			
たまねぎ	32		うす切り			
エリンギ	6		短冊切り			
ねぎ	2		小口切り			
しょうが	1		しぼり汁			
ポークブイヨン	10					
だしパック	3					
濃口しょうゆ	0.5					
淡口しょうゆ	4					
塩	0.3					
こしょう	0.02					
でんぷん	1.5					
水	150					