

調理業務発注書

| 調理予定日 | | 学校長 | 栄養教諭 | 業務責任者 | 打合せ日 |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 令和 年 月 日() | | | | | 令和 年 月 日() |
| 施設名 | 加古川養護学校 | | | | |
| 変更事項等 | 給食提供時間 11時30分 | | | | |
| 食数 | 110食 | | うち卵アレルギー対応食 3食 | うち牛乳アレルギー対応食 0食 | ※アレルギー対応食はいずれも常食 |
| | 主食 | パン 100 | パン粥 20 | | |
| 食形態 | 副食 | 常食 100 | えん下調整食 20 | | |
| | | | | | |
| 料理名 | 使用器具類 | 配分量 | 調理時間 | 備考 | |
| パン | | 1人1個 | | クラス毎にバットに配分する。 | |
| 焼きそば 人参ポイル 麺ポイル | 釜2使用 かい棒 鍋1使用 ザル、ボール 鍋2・3使用 ザル、ボール | 1人 150g | 10:15～ | | |
| 卵スープ | 釜1使用 かい棒 | 1人250g | 10:45～ | ※鶏卵を入れる前に、鶏卵アレルギー対応食を取る。 ※ねぎを入れる前に、えん下調整食分を釜から取り、二次加工を行う。 | |
| パン粥 牛乳湯 | ロボクープ ボール 炊飯器 泡だて器 お玉・計量秤 鍋4使用 鍋5使用 | 大 330g 並 150g 少 100g | 10:50～ 10:30～ | ※パンを適当な大きさに切る。 ボールにパンを入れ、あたためた牛乳に浸す。 ロボクープで回す。 鍋で沸騰した湯を加え、炊飯器で炊く。 ※鍋で牛乳をあたためる。 ※鍋で湯を沸騰させる。 | |
| 焼きそば (えん下調整食) | ロボクープ ブレンダー ボール・ザル お玉・計量秤 小お玉 スプーン | 1人70g | 10:45～ | ※同量の湯を加える。 とろみは1.6% | |
| 卵スープ (えん下調整食) | ロボクープ ブレンダー ボール・ザル お玉・計量秤 小お玉 スプーン | 1人70g | 11:15～ | ※とろみは1.6% | |