1日			2日			3日		
麦ごはん（大）	米	96	麦ごはん	米	87	鶏ごぼうごはん（麦ごはん）	米	87
	麦	14		麦	13		麦	13
	強化米	0.3	牛乳	牛乳	206		強化米	0.3
牛乳	牛乳	206	コロッケ	コロッケ60g	1個	牛乳	牛乳	206
ビーンズカレー	牛ひき肉	15		揚げ油		鶏ごぼうごはん（具）	鶏ひき肉	25
	豚ひき肉	15	野菜ソテー	ポークフランクスライス	7		ごぼう	22
	じゃが芋	39		キャベツ	29		人参	13
	玉ねぎ	55		玉ねぎ	27		いんげん（冷凍）	4
	人参	28		小松菜	14		干ししいたけ	0.7
	大豆水煮	12		人参	6		生姜	0.7
	白いんげん水煮	10		油	0.6		砂糖	2
	レンズ豆水煮	1		塩	0.2		しょうゆ	3
	油	0.6		こしょう	0.02		酒	1.2
	にんにく	0.3		しょうゆ	0.4		みりん	0.6
	生姜	0.4	イタリアンスープ	鶏卵	20		油	0.6
	塩	0.1		粉チーズ	0.5	ミニお好み焼き	豚ばら肉	10
	こしょう	0.01		パン粉	1		キャベツ	16
	カレー粉	0.2		ベーコン	7		ねぎ	3
	トマト水煮（ホール）	6		玉ねぎ	37		紅生姜	0.4
	ケチャップ	3.5		ほうれん草	13		お好み焼き粉	14
	ポークブイヨン	6		人参	11		長いも	8
	カレールウ①	6		カーネルコーン	12		鶏卵	16
	カレールウ②	6		ポークブイヨン	6		だしパック	0.4
	とんかつソース	0.6		チキンブイヨン	6		水	24
	しょうゆ	0.6		塩	0.3		お好み焼きソース	4
	水	60		こしょう	0.02		花かつお	0.5
じゃこサラダ	ちりめんじゃこ	6		しょうゆ	2.5	かぼちゃのみそ汁	冷凍厚揚げ	25
	油	0.7		水	120		かぼちゃ	28
	キャベツ	47					玉ねぎ	37
	人参	8					人参	13
	カーネルコーン	12					えのき茸	7
	青じそドレッシング	クラス1本					ねぎ	3
福神漬け	福神漬け	10					みそ	12
							だしパック	2
							水	120

４日			５日			８日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87
	麦	13		麦	13		麦	13
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
五目煮	若鶏もも皮付	25	アジフライ	アジフライ60g	1	煮込みハンバーグ	ハンバーグ（冷凍）60g	1
	冷凍厚揚げ	20		揚げ油			トマト水煮（ホール）	5
	野菜天ボール	15	ボイル野菜	キャベツ	47		ケチャップ	7
	大豆水煮	20		人参	6		デミグラスソース	5
	じゃが芋	44	中濃ソース	中濃ソース	クラス1本		砂糖	2
	大根	35	ミネストローネ	ベーコン	7		とんかつソース	2
	人参	22		マカロニ	3.5		水	25
	こんにゃく	10		玉ねぎ	48	海藻サラダ	乾燥海藻ミックス	0.3
	いんげん（冷凍）	5		トマト	21		キャベツ	47
	砂糖	3		エリンギ	7		きゅうり	10
	しょうゆ	5		人参	6		人参	6
	酒	0.6		パセリ	1.1		玉ねぎドレッシング	クラス1本
	みりん	0.6		ポークブイヨン	6	パンプキンスープ	ベーコン	7
	だしパック	0.3		チキンブイヨン	6		玉ねぎ	43
	水	17		塩	0.6		じゃが芋	28
煮浸し	平天	7		こしょう	0.02		かぼちゃ	20
	白菜	64		しょうゆ	1.2		人参	11
	小松菜	12		水	120		パセリ	1.1
	砂糖	0.5					かぼちゃペースト	35
	しょうゆ	1.5					コーンペースト	18
	だし汁	3					牛乳	18
ばち汁	そうめん	3					生クリーム	3
	冷凍豆腐	35					ポークブイヨン	6
	冷凍油揚げ	3					チキンブイヨン	6
	玉ねぎ	37					塩	0.8
	人参	11					こしょう	0.02
	えのき茸	6					水	45
	ねぎ	3						
	みそ	11						
	だしパック	2						
	水	120						

９日			10日			11日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87
	麦	13		麦	13		麦	13
	強化米	0.3	牛乳	牛乳	206		強化米	0.3
牛乳	牛乳	206	魚とナッツの	ホキ角切り	60	牛乳	牛乳	206
高野の含め煮	若鶏もも皮付	25	ケチャップ和え	塩	0.2	ビビンバ	牛肉	35
	サイコロ高野	10		こしょう	0.02		もやし	30
	じゃが芋	56		でんぷん	8		ほうれん草	22
	玉ねぎ	37		さつま芋	33		人参	22
	人参	22		揚げ油			ぜんまい水煮	10
	干ししいたけ	0.6		カシューナッツ	7		にんにく	0.2
	いんげん（冷凍）	5		砂糖	0.8		生姜	0.8
	砂糖	3.5		ケチャップ	10		白ごま	1.5
	しょうゆ	4.4		とんかつソース	1.5		砂糖	2.5
	酒	0.6		水			しょうゆ	4
	みりん	0.6	わかめスープ	豚肉	5		酒	0.5
	だしパック	0.5		冷凍豆腐	25		コチジャン	0.3
	水	25		カットわかめ	0.3		こしょう	0.02
ししゃものから揚げ	ししゃも（生干し）	30		玉ねぎ	27		ごま油	0.6
	でんぷん	2		人参	11	トック	トック	18
	揚げ油			チンゲンサイ	12		鶏卵	25
ごま和え	ポークハム	5		生姜	1.2		玉ねぎ	26
	キャベツ	52		ポークブイヨン	8		白菜	26
	もやし	10		だしパック	1		人参	8
	白ごま	1		塩	0.3		干ししいたけ	0.4
	砂糖	0.5		こしょう	0.02		ねぎ	3
	しょうゆ	2		酒	0.5		生姜	1.4
	ごま油	0.2		しょうゆ	4		ポークブイヨン	8
	だし汁	1		ごま油	0.3		だしパック	1
かつおふりかけ	花かつお	2.5		水	120		塩	0.4
	ちりめんじゃこ	2	ゆで卵	鶏卵	65		しょうゆ	3.5
	白ごま	0.5					酒	0.7
	青のり粉	0.2					こしょう	0.03
	砂糖	1.8					水	120
	しょうゆ	1.8				ヨーグルト	ヨーグルト80g	1
	酒	0.5						
	水	0.6						

12日			15日			16日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87	菜めし(大)	米	110
	麦	13		麦	13		菜めしの素	3
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		強化米	0.3
さんまの生姜煮	さんま素焼き	50	鶏肉から揚げ	若鶏もも皮付	60	牛乳	牛乳	206
	生姜	2.8		塩	0.5	鮭の塩焼き	塩鮭	60
	砂糖	3.5		こしょう	0.05	煮豆	大豆水煮	20
	しょうゆ	3.5		でんぷん	6		細切り昆布	0.5
	酒	1.8		揚げ油			人参	3
	水	25	八宝菜	豚肉	20		砂糖	1.5
ちりめんキャベツ	ちりめんじゃこ	7		イカ(短冊)	15		しょうゆ	1.5
	キャベツ	29		うずら卵水煮	25		だし汁	10
	キザミたくあん	8		白菜	80	厚揚げのみそ汁	冷凍厚揚げ	30
	白ごま	0.3		玉ねぎ	48		玉ねぎ	32
	砂糖	0.25		人参	28		じゃが芋	28
	しょうゆ	0.6		チンゲンサイ	14		人参	11
	油	0.3		たけのこ水煮	5		えのき茸	7
豚汁	豚肉	6		干ししいたけ	0.6		ねぎ	3
	冷凍厚揚げ	15		生姜	1.2		みそ	12
	玉ねぎ	37		ポークブイヨン	8		だしパック	2
	さつま芋	33		塩	0.3		水	120
	もやし	12		こしょう	0.02			
	人参	7		酒	1.2			
	ねぎ	3		しょうゆ	1.8			
	みそ	12		オイスターソース	1.2			
	だしパック	2		でんぷん	2			
	水	120		ごま油	0.3			
バナナ	バナナ	160		油	0.5			
			りんご	りんご 1/4切れ	65			

17日			18日			19日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん(大)	米	96	麦ごはん	米	87
	麦	13		麦	14		麦	13
	強化米	0.3		強化米	0.3	牛乳	牛乳	206
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	魚とレバーの	ホキ角切り	50
ごま煮	若鶏もも皮付	25	ハヤシライス	牛肉	30	変わり味噌和え	塩	0.2
	冷凍厚揚げ	20		玉ねぎ	85		こしょう	0.02
	野菜天ボール	15		人参	28		でんぷん	7
	じゃが芋	44		しめじ	13		カットレバー(粉付)	20
	大根	41		グリンピース	6		揚げ油	
	人参	22		ポークブイヨン	6		玉ねぎ	16
	こんにゃく	15		トマトピューレ	5		いんげん(冷凍)	5
	いんげん(冷凍)	5		塩	0.3		トマトピューレ	2
	白ごま	1.5		こしょう	0.02		ケチャップ	3
	砂糖	3.5		ハヤシルウ	12		砂糖	3
	しょうゆ	4.4		デミグラスソース	3.5		みそ	3
	酒	0.6		ウスターソース	1.2		油	0.5
	みりん	0.6		油	0.5	玄米スープ	ベーコン	7
	だしパック	0.3		水	45		発芽玄米	6
	水	12	ポテトサラダ	じゃが芋	67		玉ねぎ	47
竹輪の磯部揚げ	竹輪	50		きゅうり	14		白菜	27
	小麦粉	12		人参	7		しめじ	12
	青のり粉	0.2		カーネルコーン	6		人参	11
	水	14		塩	0.1		パセリ	1.1
	揚げ油			こしょう	0.02		ポークブイヨン	6
じゃこピーマン	ちりめんじゃこ	5		ﾏﾖﾈｰｽﾞﾀｲﾌﾟﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	クラス1本		チキンブイヨン	6
	ピーマン	12	チーズ	チーズ	15		塩	0.8
	ごぼう	7					こしょう	0.02
	茎わかめ(冷凍)	0.6					水	120
	白ごま	1				お魚ナッツ	かえりちりめん	3
	砂糖	0.4					細切りアーモンド	5
	しょうゆ	2						
	みりん	2						
	ごま油	0.3						

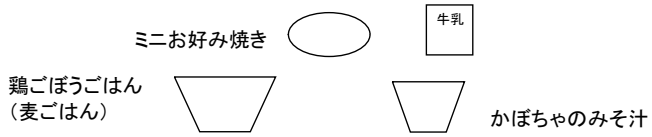
22日			23日			24日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87	麦ごはん	米	87
	麦	13		麦	13		麦	13
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
大豆入りかき揚げ	竹輪	6	麻婆豆腐	豚ひき肉	25	カレー煮	ベーコン	7
	ちりめんじゃこ	4		冷凍豆腐	90		鶏つくね	35
	大豆水煮	10		玉ねぎ	64		じゃが芋	72
	かぼちゃ	26		人参	13		玉ねぎ	58
	人参	6		たけのこ水煮	12		人参	28
	ごぼう	7		干ししいたけ	0.7		いんげん（冷凍）	5
	小麦粉	10		ねぎ	6		砂糖	3
	塩	0.1		生姜	1.4		しょうゆ	3.5
	水	10		ポークブイヨン	12		カレー粉	0.3
	揚げ油			砂糖	0.3		みりん	0.6
ひじきの炒め煮	冷凍油揚げ	3.5		みそ	2.5		だしパック	0.3
	干しひじき	3.5		赤みそ	3.5		水	12
	人参	8		しょうゆ	0.6	オープンオムレツ	鶏卵	40
	いんげん（冷凍）	3		豆板醤	0.1		ベーコン	6
	ごま油	0.3		オイスターソース	0.6		玉ねぎ	4
	砂糖	3		ごま油	0.3		人参	4
	しょうゆ	3		でんぷん	1.2		ピーマン	4
	みりん	0.3		水	12		赤ピーマン	4
	だし汁	10	小えびから揚げ	小えびから揚げ	35		パセリ	0.6
すまし汁	冷凍豆腐	35		揚げ油			塩	0.2
	ふ	1	フライドポテト	じゃが芋	44		こしょう	0.02
	玉ねぎ	32		揚げ油			ケチャップ6g	1
	人参	11		塩	0.1	野菜炒め	豚肉	10
	えのき茸	8	ナムル	焼豚	5		キャベツ	41
	ねぎ	3		大根	29		玉ねぎ	11
	塩	0.3		もやし	25		人参	6
	しょうゆ	4		小松菜	11		塩	0.3
	だしパック	2		人参	6		こしょう	0.02
	だし昆布	0.4		砂糖	0.5		しょうゆ	0.3
	水	120		しょうゆ	1.5		油	0.5
				酒	0.5			
				ごま油	0.3			
				白ごま	1			

25日			26日			27日		
麦ごはん	米	87	麦ごはん（大）	米	96	麦ごはん	米	87
	麦	13		麦	14		麦	13
牛乳	牛乳	206		強化米	0.3	牛乳	牛乳	206
鮭の南蛮漬け	鮭	60	牛乳	牛乳	206	チャプチェ	豚肉	18
	塩	0.2	ひめじおでん	牛肉	20		はるさめ	6
	こしょう	0.02		冷凍厚揚げ	30		キャベツ	47
	でんぷん	9		うずら卵水煮	30		にら	13
	揚げ油			ミニ竹輪	25		もやし	12
	玉ねぎ	13		じゃが芋	50		人参	7
	人参	4		大根	41		きくらげ	0.6
	砂糖	3.5		こんにゃく	25		油	0.6
	塩	0.1		砂糖	2.4		ポークブイヨン	2.5
	しょうゆ	1.2		しょうゆ	3.6		塩	0.2
	酢	4		みりん	1.8		こしょう	0.02
	一味唐辛子	0.01		だしパック	1.2		しょうゆ	1.8
スープ煮	ミニウィンナー	25		水	30		オイスターソース	0.6
	じゃが芋	50		生姜	1.6		ごま油	0.3
	玉ねぎ	37		しょうゆ	2.4	春巻き	春巻き50g	1
	キャベツ	30		だし汁	12		揚げ油	
	人参	28	切干大根の甘酢煮	冷凍油揚げ	3.5	中華スープ	ポークハム	5
	パセリ	0.6		切干大根	5		うずら卵	20
	ポークブイヨン	6		人参	7		白菜	32
	チキンブイヨン	6		砂糖	3		玉ねぎ	32
	塩	0.4		塩	0.1		チンゲンサイ	14
	こしょう	0.02		しょうゆ	1.2		人参	11
	しょうゆ	2.5		酢	3.5		生姜	1.4
	油	0.6		白ごま	1.2		ポークブイヨン	8
	水	60		ごま油	0.2		だしパック	1.2
フルーツミックス	みかんシロップ漬け	20	ひじきの佃煮	ひじきの佃煮	12		酒	0.6
	りんごシロップ漬け	20					塩	0.3
	カクテルゼリー（冷凍）	20					しょうゆ	3.5
							こしょう	0.02
							ごま油	0.2
							水	120

30日		
麦ごはん	米	87
	麦	13
	強化米	0.3
牛乳	牛乳	206
鯖の味噌煮	鯖	50
	生姜	1.5
	砂糖	3.7
	酒	0.6
	みそ	7.5
	みりん	0.6
	水	25
野菜の甘酢煮	焼豚	5
	キャベツ	47
	人参	6
	もやし	10
	酢	3.5
	砂糖	3
	しょうゆ	1
	塩	0.1
	ごま油	0.2
	白ごま	0.5
ちゃんこ	豚肉	6
	若鶏もも皮無	6
	焼豆腐	30
	かまぼこ	5
	冷凍油揚げ	3
	冷凍うどん	25
	白菜	37
	人参	11
	しめじ	9
	白ねぎ	5
	ねぎ	3
	塩	0.2
	しょうゆ	3.5
	みりん	0.6
	だし昆布	0.3
	だしパック	2
	水	100

月　3日　　曜日

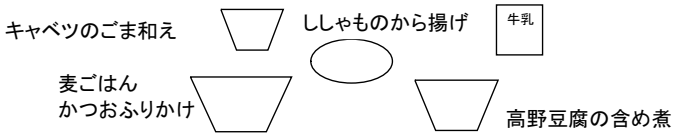
鶏ごぼうごはん（麦ごはん）
牛乳
ミニお好み焼き
かぼちゃのみそ汁



食品名		下処理・準備	衛生ポイント	調理ポイント	除去食	衛生ポイント
鶏ひき肉	25		冷蔵保存	油・生姜		鶏ひき肉取扱注意
ごぼう	22	ささがき・酢水につける		↓		取扱者（　　）
人参	13	せん切り		鶏ひき肉		
いんげん（冷凍）	4	水洗い・小さく切りゆでる	異物点検	↓酒		肉用かい棒使用
干ししいたけ	0.7	戻して水洗い・小さく切る	異物点検	ごぼう		
生姜	0.7	みじん切り		干ししいたけ・人参		
砂糖	2			調味料		
しょうゆ	3			↓		
酒	1.2			いんげん		
みりん	0.6			↓		
油	0.6			温度確認		
					＜鶏卵除去＞	
豚ばら肉	10		冷蔵保存	豚ばら肉	豚ばら肉	豚ばら肉取扱注意
キャベツ	16	細かく切る		↓	↓	取扱者（　　）
ねぎ	3	小口切り		キャベツ・紅生姜	キャベツ・ねぎ	
紅生姜（刻み）	0.4			お好み焼き粉・ねぎ	紅生姜	鶏卵取扱注意
お好み焼き粉	14		異物点検	長いも・鶏卵	小麦粉・長いも	取扱者（　　）
長いも	8	すりおろす		だし汁	だし汁・塩	
鶏卵	16	解凍する	冷凍保存	↓	↓	
だしパック	0.4			温度確認	温度確認	
水	24			↑		
お好み焼きソース	4			お好み焼きソース	かける	
花かつお	0.5	から炒り	異物点検			
				花かつお		
				↓から炒り		
				温度確認		
冷凍厚揚げ	25	油抜き	冷凍保存	だし汁		
かぼちゃ	28	いちょう切り		↓		
玉ねぎ	37	うす切り		玉ねぎ・人参		
人参	13	いちょう切り		↓		
えのき茸	7	半分に切る		厚揚げ		
ねぎ	3	小口切り		↓		
みそ	12			かぼちゃ		
だしパック	2			えのき茸		
水	120			↓		
				調味料		
				↓		
				ねぎ		
				↓		
				温度確認		
麦	13					
強化米	0.3					

月　　9日　　曜日

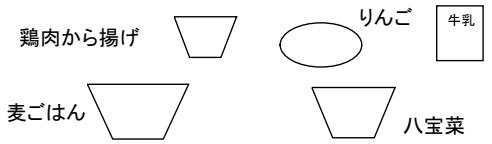
麦ごはん　　牛乳
高野豆腐の含め煮
ししゃものから揚げ
キャベツのごま和え
かつおふりかけ



食品名		下処理・準備	衛生ポイント	調理ポイント	除去食	衛生ポイント
鶏肉(もも皮付き7g)	25		冷蔵保存	鶏肉・調味料		鶏肉取扱注意
サイコロ高野	10	もどす	異物点検	↓		取扱者(　　)
じゃが芋	56	一口大		人参・干ししいたけ		
玉ねぎ	37	一口大		玉ねぎ		
人参	22	いちょう切り		↓		肉用かい棒使用
いんげん(冷凍)	5	水洗い・2cmに切りゆでる	異物点検	だし汁・高野豆腐		
干ししいたけ	0.6	もどして水洗い	異物点検	↓		
砂糖	3.5			じゃが芋		
しょうゆ	4.4			↓		
酒	0.6			調味		
みりん	0.6			↓		
だしパック	0.5			いんげん		
水	25			↓		
				温度確認		
ししゃも	30	解凍する	冷凍保存	油		ししゃも取扱注意
でんぷん	2			↓		取扱者(　　)
揚げ油				ししゃも・でんぷん		
				↓		
				温度確認		
ポークハム	5		冷蔵保存	ごま油・ポークハム		
キャベツ	52	色紙切り		↓		
もやし	10	ざく切り		温度確認		
白ごま	1	軽くする	異物点検			
砂糖	0.5			水		
しょうゆ	2			↓		
ごま油	0.2			キャベツ・もやし		
だし汁	1			↓		
				温度確認		
				調味料		
				↓		
				温度確認		
				↓		
				和える		
花かつお	2.5	からいり・ほぐす	異物点検	調味料		
ちりめんじゃこ	2	湯通し	異物点検	↓		
白ごま	0.5		異物点検	ちりめんじゃこ		
青のり粉	0.2		異物点検	↓		
砂糖	1.8			花かつお・ごま		
しょうゆ	1.8			青のり粉		
酒	0.5			↓		
水	0.6			温度確認		
麦	13					
強化米	0.3					

月　15日　　曜日

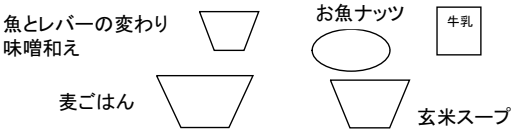
麦ごはん　牛乳
鶏肉から揚げ
八宝菜
りんご



食品名		下処理・準備	衛生ポイント	調理ポイント	除去食	衛生ポイント
若鶏もも皮付20g	60		冷蔵保存	油 ↓ 鶏肉・塩・こしょう でんぷん ↓ 温度確認		鶏肉取扱注意 取扱者（　　）
塩	0.5					
こしょう	0.05					
でんぷん	6					
揚げ油						
豚肉	20		冷蔵保存	油・生姜 ↓ 豚肉・イカ ↓塩・こしょう 玉ねぎ・人参 ↓オイスターソース たけのこ・しいたけ ↓ ポークブイヨン 湯　↓ ↓　白菜 うずら卵　↓ ↓　調味料 温度確認 ↓ チンゲンサイ ↓ でんぷん ↓ 温度確認	<うずら卵除去> 温度確認	豚肉取扱注意 取扱者（　　） イカ取扱注意 取扱者（　　） 肉用かい棒使用
イカ（短冊）	15	解凍する	冷凍保存			
うずら卵水煮	25	ゆでる				
白菜	80	2cm				
玉ねぎ	48	大きめに切る				
人参	28	いちょう切り				
チンゲンサイ	14	2cm				
たけのこ水煮	5	切ってゆでる				
干ししいたけ	0.6	戻して水洗い	異物点検			
生姜	1.2	みじん切り				
ポークブイヨン	8					
塩	0.3					
こしょう	0.02					
酒	1.2					
しょうゆ	1.8					
オイスターソース	1.2					
でんぷん	2					
ごま油	0.3					
油	0.5					
りんご	65	殺菌後芯を取り1/4に切る				
麦	13					

月　19日　　曜日

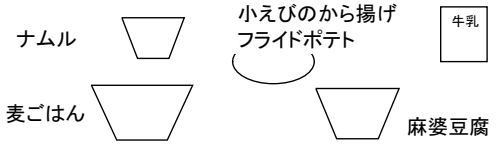
麦ごはん　　牛乳
魚とレバーの変わり味噌和え
玄米スープ
お魚ナッツ



食品名		下処理・準備	衛生ポイント	調理ポイント	除去食	衛生ポイント
ホキ角切り	50	解凍する	冷凍保存	油		ホキ取扱注意
塩	0.2			↓		取扱者（　　）
こしょう	0.02			ホキ		
でんぷん	7			塩・こしょう		
カットレバー（粉付）	20		冷凍保存	でんぷん		
揚げ油				↓		
玉ねぎ	16	うす切り		温度確認		
いんげん（冷凍）	5	水洗い・2cmに切りゆでる	異物点検			
トマトピューレ	2			油		
ケチャップ	3			↓		
砂糖	3			カットレバー		
味噌	3			↓		
油	0.5			温度確認		
				油		
				↓		
				玉ねぎ		
				↓		
				調味料		
				↓		
				いんげん		
				↓		
				温度確認		
				↓		
				和える		
ベーコン	7		冷蔵保存	ベーコン・玉ねぎ		
発芽玄米	6	洗って水につける（約1時間）		塩・こしょう		
玉ねぎ	47	うす切り		↓		
白菜	27	1cm		人参		
しめじ	12	小房にわける		↓		
人参	11	せん切り		発芽玄米		
パセリ	1.1	みじん切り		↓		
ポークブイヨン	6			水・ブイヨン		
チキンブイヨン	6		冷凍保存	↓		
塩	0.8			白菜・しめじ		
こしょう	0.02			↓		
水	120			調味		
				↓		
				パセリ		
				↓		
				温度確認		
かえりちりめん	3			かえりちりめん		
細切りアーモンド	5			↓		
				温度確認		
				細切りアーモンド		
				↓		
				温度確認		
麦	13					

月　23日　曜日

麦ごはん　牛乳
麻婆豆腐
小えびのから揚げ
フライドポテト
ナムル



食品名		下処理・準備	衛生ポイント	調理ポイント	除去食	衛生ポイント
豚ひき肉	25		冷蔵保存	ごま油・生姜		豚ひき肉取扱注意
冷凍豆腐	90		冷凍保存	↓		取扱者（　　）
玉ねぎ	64			豚ひき肉		
人参	13			↓		肉用かい棒使用
たけのこ水煮	12	小さく切り下ゆで		玉ねぎ・人参		
干ししいたけ	0.7	もどして水洗い・小さく切る	異物点検	干ししいたけ		
ねぎ	6	小口切り		たけのこ		
生姜	1.4	みじん切り		オイスターソース		
ポークブイヨン	12			↓　湯		
砂糖	0.3			ブイヨン・調味		
みそ	2.5			↓		
赤みそ	3.5			←豆腐		
しょうゆ	0.6			↓		
豆板醤	0.1			ねぎ		
オイスターソース	0.6			↓		
ごま油	0.3			でんぷん		
でんぷん	1.2			↓		
水	12			温度確認		
				油		小えびから揚げ取扱注意
小えびから揚げ	35		冷凍保存	↓		取扱者（　　）
揚げ油				小えびのから揚げ		
				↓		
じゃが芋	44			温度確認		
揚げ油						
塩	0.1			油		
				↓		
				じゃが芋		
				↓		
				温度確認		
焼豚	5		冷蔵保存	ごま油・焼豚		
大根	29	短冊切り		↓		
もやし	25	ざく切り　直前に下ゆで		調味料		
人参	6	せん切り		↓		
小松菜	11	2cm・直前に下ゆで		大根・もやし		
砂糖	0.5			人参		
しょうゆ	1.5			↓		
酒	0.5			小松菜		
ごま油	0.3			↓		
白ごま	1	軽くする	異物点検	ごま		
				↓		
				温度確認		
麦	13					