

学校給食献立調理法(別冊)

守口市教育委員会
守口市学校給食協会

目 次

A	食材別調理方法等・・・・・・・・・・・・・・・・	1～9
B	米の需要量・・・・・・・・・・・・・・・・	10
C	学校給食の献立に関する調査用紙・・・・・・・・	11
D	洗剤等使用用途一覧表・・・・・・・・・・・・・・・・	12
E	在庫調査表・・・・・・・・・・・・・・・・	13
F	平成〇年〇月分学校給食物資検収表ならびに総括明細書（発注書）・・・・	14
G	作業工程表・・・・・・・・・・・・・・・・	15
H	作業動線図・・・・・・・・・・・・・・・・	16

A 食材別調理方法等

1 もち米の洗い方

- (1)使用当日の朝、分量のもち米を、たっぷりの水の中で軽く混ぜ、すばやく水を捨てる。
- (2)数回とき、水がにごらなくなるまで洗う。
- (3)洗ったもち米はザルにあげて水を切り、浸漬時間を十分にとる。
 - *前日から洗わない。
 - *洗米はすばやくし、白くにごった水を吸水させないようにする。(特に1回目の水)

2 パンの数よみ

- (1)パンカウンターの棚及びガラス戸を専用のふきんで拭き、アルコール消毒する。
- (2)手を洗って消毒する。
- (3)使い捨て手袋をする。
- (4)低・中・高学年別に納品されるので、各クラス人数分、調理室のパン箱にきれいに並べて配缶する。低・中学年の教師用(高学年)のパンはナイロン袋に入れ、区別して入れる。
- (5)作業はパンカウンターの前行い、蓋をしてパンカウンターに並べ、戸をしめる。
- (6)揚げパンの際は、業者のパン箱を運搬車にのせて調理室内に運ぶ。
- (7)パンに切り目をいれる献立の際は、専用の消毒されたまな板、包丁を使用する。
 - *余ったパンは、取りにくる場合があるので低・中・高学年別に保管する。
 - 予備は基本的に3人分ずつある。
 - *ロールパンは1人2個等、1人分の個数に気をつける。

3 牛乳の数よみ

- (1)牛乳保冷庫の棚及び扉を専用のふきんで拭いて、アルコール消毒する。
- (2)牛乳を入れる前に牛乳保冷庫の温度を確認する。
- (3)手を洗って消毒する。
- (4)各クラス人数分、調理室の牛乳かごに入れ、牛乳保冷庫に入れる。
- (5)作業は牛乳保冷庫の前で行う。
 - *牛乳は品温が上がるのを防ぐため、納品されたらすぐに数をよむ。
 - *牛乳保冷庫の温度が上がらないよう扉は開けたままにしない。
 - *牛乳ビンの欠けや牛乳漏れ等の確認をしながら作業する。
 - *返却された飲んでいない牛乳ビンは、ナイロンキャップを取り外し、翌日納入される牛乳と混ざらないようにする。

4 パン添加物(マーガリン、バター、ジャム等)の数よみ

- (1)手を洗って消毒する。
- (2)ナイロン袋にクラス名・人数を記入し、消毒したおかずカウンター端か調理台で各クラス人数分、入れる。
- (3)置き場所は、気温により異なる。(気温18℃を目安とする。)
 - 気温が高いときは、牛乳保冷庫の牛乳かごの上におく。
 - 気温が低いときは、パンカウンターのパン箱の上又は個人盆かごの中におく。

5 デザート類(冷凍の果物・ゼリー・ヨーグルトなど)、味つけのり、小魚等の数よみ

- (1)手を洗って消毒する。
- (2)ナイロン袋にクラス名・人数を記入し、消毒したおかずカウンター端か調理台で各クラス人数分入れる。
- (3)デザート類で、ナイロン袋に入れると形のくずれるものは、てんぷらバットに入れる。
- (4)乾燥剤等は取り除く。
- (5)デザート類(ゼリーなど)は献立により使い捨てのスプーンをつける。

(6)味つけのり、小魚等はおかずカウンターおよび、パンカウンターのパン箱の上又は個人盆かごの中におく。

(7)冷凍の果物は溶けないように直前まで冷凍庫に入れておく。

6 既製品の食材の配缶（ごま昆布、つぼづけ、福神漬等）

(1)手を洗って消毒する。

(2)使い捨て手袋を着用し、各クラス人数分、重量配缶する。

水分が多い物はザルで水気を切って配缶する。

(3)蓋をして、おかずカウンターにおく。

＊児童がとりわけのスプーンやはしは、スプーン又ははしかごに入れる。

＊きざみのりはナイロン袋に入れ、袋を二重にし配缶用の使い捨て手袋を入れる。

7 野菜の下処理

下処理用の3槽水槽を使用し、流水しながら3回洗う。虫がついていたら、洗浄回数を増やす。

食材毎に水を捨て、水槽の汚れを水で洗い流した後で水をためる。

各水槽の水があふれて隣の水槽に流れないように注意する。

土生姜、にんにく、パセリ等使用量の少ないものは専用のバケツやボールを使用して3回洗ってもよい。

＊下処理槽で3回洗いした野菜を上処理へ移動させる際、床に水滴が落ちないように、ザルの下にタライやバットを受けて運ぶ。下処理、上処理は移動台等で区分し、人の移動はせず、できるだけ食品のみの移動とする。

◆個々の野菜の下処理の仕方

☆アスパラガス

下のほうの硬い部分を切り落とし、はかまをとって洗う。

☆枝豆

さやのまま洗った後、塩をふって混ぜながらよくもみ、そのままたっぷりの沸騰した湯に入れゆでる。（塩は1人1g程度）

☆えんどう豆

使用当日さやからはずし洗う。

☆えのきだけ・生椎茸・しめじ・エリンギ・マッシュルーム

包丁で石づきの部分を切り落とし、洗う。

☆かぼちゃ・冬瓜

野菜用のたわしで皮をよくこすりながら洗う。傷んだ皮は取り除く。

かぼちゃは丸ごとゆでた後、縦半分に切り種を取る。

＊火の通しすぎに注意する。

☆かぶ・大根

葉つきの部分を切り落とし、皮をむき洗う。

葉を使用する献立は、傷んだ葉を取り除き、丁寧にふり洗いしヘタを落とす。

☆カリフラワー・ブロッコリー

まわりの葉の部分を切り落とし、小房にわけ洗う。

＊虫がいないか注意する。

☆とうみょう・みつば

包丁でスポンジの部分を切り落とし洗う。

みつばの輪ゴムは洗う前に下処理で取り、上処理室にもちこまない。

☆キャベツ・白菜・レタス・サラダ菜

外側の傷んだ葉を1～2枚取った後、1槽目で丸ごと洗い、2槽目で縦1/2～1/4に切り、芯を取り、バラバラにして洗う。

＊虫がいないか注意する。

☆きゅうり

野菜用のたわしで丁寧にこすり洗いをし、両端のヘタを切り落とす。
沸騰した湯に塩を入れ、きゅうりを入れ、2分間ゆで、冷やす。
切った後、再度1分間ゆでる。

☆ごぼう

丁寧に皮を取り除いて洗う。

☆ゴーヤ

野菜用のたわしで丁寧にこすり洗いし、両端のヘタを切り落とす。
縦半分に切り、中のわたは丁寧に取り除く。

☆小松菜・春菊・ほうれん草・チンゲン菜

1槽目に入れる前にタライなどで根の部分をよく洗い、束ねてあるヒモを外し、根を切り落とし、バラバラにしながら葉や軸の間まで土がないか確認しながら洗う。
*虫くいや黄変したところがあれば取り除く。

☆さつま芋

洗って皮をむき、ヘタを落とす。
*焼き芋のときは、皮をむかない。

☆里芋

土を完全に洗い流し皮をむく。
傷んだ部分や残った皮は、包丁で取り除き洗う。

☆じゃが芋

皮をむき、芽と青い部分を取り除いて洗う。切った後は褐変を防ぐために水につける。
ただし長時間はつけない。(30分以内)
*じゃが芋の芽はソラニンという自然毒を含んでいるので完全に取り除く。

☆白ねぎ

白い部分以外の緑の部分もいたんだところを取り除いて使う。

☆スナップえんどう

すじがあれば取り除き、洗う。

☆セロリ

すじと葉をとり、洗う。

☆筍(生)

使用日前日、穂先を切り落とし縦に切り目を入れる。
回転釜に水とぬかを入れ、筍を丸ごと入れ、沸騰後約1時間弱火でゆでる。
ゆでた後、タライまたは調理用食缶に入れ冷蔵庫で保存し、使用日当日皮をむき、下の方(イボイボの部分)を取り除き、縦半分に切って洗う。
*内部に入ったぬかと白いかたまりをよく洗い流す。

☆筍(缶)

下の方(イボイボの部分)を取り除き、縦半分に切り洗う。
白いかたまりを取り除く。
*白いかたまりは筍のタンパク質であるが、取り除く。

☆玉葱

皮をむき、ヘタと根の部分を取り除き洗う。

☆土生姜

小片にわりながら土がついた部分を取り除き洗う。
ドレッシングに使用するとき、皮をむく。

☆なす・ズッキーニ

ヘタと先の方を取り洗う。

☆菜の花

軸を取り、ふり洗いする。
*虫がいらないか注意する。

☆にら・ねぎ

根と先を切り落とし、一本ずつ洗う。
*虫がいたり、土がかんでいたりするので、うす皮の部分を丁寧に洗う。

☆人参

皮をむき、ヘタを取り、洗う。

☆にんにく

皮を取り、小片にわり薄皮を取り、洗う。

☆パセリ

よくふり洗いし、調理法通りに切った後は水にさらして水気を切っておく。

☆ピーマン

縦 1/2 に切り、ヘタと種を取り除いた後、一切れずつ洗う。

☆水菜

縦 1/4 に切り、軸の間まで土がないか確認しながら洗う。

株を切り落としてもきたない場合は、軸をひとにぎりずつ持って洗う。

☆もやし

水槽に浮いた芽を取って洗う。

☆れんこん

節にわけた後、両端のヘタの部分の切り落とし、皮をむいて洗う。

*穴の中に土がついていないか確認する。

★冷凍野菜（三度豆、グリーンピース、きぬさや、コーン）

使用日当日、冷凍庫から出し、上処理水槽で袋ごとぬるま湯につけ解凍する。

解凍したら袋から出し、ザルに入れて回転釜の沸騰した湯をかけておく。

食材をゆでたりかけたりする沸騰した湯は、器具の消毒用と兼用しない。

献立により、ゆでる場合がある。

8 果物の処理

- ・果物にシールが貼ってある場合は、ぬらす前に取る。

【洗い方】

- ・下処理水槽に水をはり、流水しながら 1 個ずつ専用のスポンジ又は軍手を使って 3 回洗い、上処理水槽で 1 回洗う。
 - ・各クラス人数分配る。
 - ・切る果物の保存食は、洗う前に 1/4 個を採り、残り 3/4 個は水槽に浸けないで水道水でよく洗い展示食と調理室用に使う。出来上がりの保存食にまわさない。
- ★印は配缶時に使い捨て手袋を使用する。

【切り方】

- ・メロン、キウイを切る際は手にフィットするタイプの使い捨て手袋を使用する。

☆みかん・ぽんかん

★甘夏・はっさく・いよかん・ジューシーフルーツ

1 人 1 個付け以外の果物は、上のヘタを切り落とす。

縦 1/2 ～1/4 に切る。切り目は下まで入れないで少し残しておく。

端数の切り口は乾燥しないようにラップで包む。

★りんご・なし・かき

果物用皮むき機で皮をむき、取り残した皮があれば包丁でむく。

縦 1/4 に切り皮と芯を取り除く。

りんごは皮と芯を取り調理法どおり切った後、専用のタライに水道水を流水にし、りんごを入れる。次に別の専用のタライにザルを入れ、1.5%の食塩水(水 40 kgに塩 0.6 kg)にりんごをすぐ入れ、褐変を防ぎ水気をきる。

なしの場合は 1%の食塩水にとおす。

食缶にいれるときはきれいに並べる。

☆メロン

縦 1/2 に切り種を取り除き切る。

★くり

1%の食塩水(水 50 kg に塩 0.5 kg)で、やわらかくなるまで 40～50 分間ゆでる。

ゆであがれば金ザルで湯を切りアクを洗い流して、縦 1/2 に切り目を入れる。

☆キウイ

皮と芯を取る。

☆ゆず

汁をしぼる。

皮はうすくむいてみじん切りにし、ゆでる。

★すだち

調理法に従って等分に切る。

★レモン

調理法に従って等分に切る。

あえ物に使用するときには汁をしぼり、種を取り除く。

9 肉類の扱い方

- 肉類を検収する時及び釜に入れる時は、個人エプロンをはずしてから、肉専用エプロンをする。使い捨て手袋を両手につける。
- 肉類を扱った後は使い捨て手袋を下処理室に捨て、手を洗い、アルコール消毒する。さらにゴムエプロンもアルコール消毒する。
- 肉類を入れた容器や置いた台は、他のものと別にし最後に洗浄する。台を使用した場合は、洗浄後アルコール消毒する。

10 卵の処理

- ・生卵を扱う際は卵専用のエプロンを着用する。

【卵の割り方】

- ・卵は洗わずに下処理室で小ボール又はアルミ食器に1個ずつ割卵し、鮮度を確認。異常がなければ食缶に移し替える。
- ・加熱するまで時間があれば、攪拌しないで蓋をして冷蔵庫に入れる。
- ・加熱直前に泡立器を使って十分に攪拌する。
- ・卵の殻を取り除くために、専用の金ザルを通し別の食缶に移す。
- ・保存食は全てを割卵し、混合したものから採る。
釜数が複数ある場合は、それぞれから採り、一つの袋に入れる。
複数献立の場合は、別に採る。

【卵の調理方法】

☆いり卵

- ①割りほぐした卵の中に塩を入れ、泡立器でよく混ぜる。
- ②回転釜にサラダ油を入れ、油をまんべんなく広げ、油が充分熱くなったら卵を入れる。
- ③中火から弱火でポロポロになるまでできるだけ細かく炒める。
- ④出来上がった炒り卵はタライにあけ、冷ます。
(冷まらずに食缶に入れると、硫化イオウができて青くなる。)
*回転釜で炒める時、泡立器を使うと細かくできる。

11 豆腐・あげ・こんにゃくの処理

- ・納入時、鮮度を確認する。

☆豆腐

納品されたらすぐ温度を確認、水道水と入れ替えるほうがよいか納入業者に確認する。
熱い回転釜の横におかない。
ホースは清潔なものを使用し、容器の底まで差し込む。

業者の容器は調理台の上に置かない。

切った後は水にさらしておく。

☆厚揚げ

金ザルに移しかえて熱湯をかけ、油抜きをした後、切る。

☆うす揚げ

切った後、金ザルに入れて熱湯をかけ、油抜きをする。

☆こんにやく・糸こんにやく・つきこんにやく

①こんにやくを洗い、調理法に従い切る。

②下ゆでする場合は、1%の塩でもんでゆでる。

*下ゆでしない場合は、塩をふって湯をかけ、から炒りしてから使用する。

1 2 乾物類の扱い方

☆大豆

煮物用……使用日前日の午後、きれいに洗い、大豆の重量の3倍の水に浸けて食缶に入れておき、使用日当日水をかえてゆでる。

*皮がむけないように、火加減に注意する。

揚げ物用……使用日前日の午後、きれいに洗い、大豆の重量の3倍の水に浸けて食缶に入れておき、使用日当日水を切る。

*暑い時期は翌日まで冷蔵庫に置いておく。

☆黒豆

使用日前日の午後、きれいに洗い、分量の水と塩を入れて浸けておく。

使用日当日、水をかえないでそのまま煮る。

☆小豆

きれいに洗い、重量の3倍の水でゆでる。

1回沸騰したら湯を捨ててもう1度煮てゆでこぼす。

*ゆでる際は火加減に注意し、小豆の皮が破れないようにする。

☆白いんげん豆・レンズ豆

使用日当日の朝、きれいに洗い、水からゆでる。

☆かんぴょう

サッと洗って塩でもみ、1時間位水に浸けてから切る。

☆ひじき

ぬるま湯で20分以上浸けておき、砂がなくなるまできれいに洗う。(5回程度)

☆花かつお

ごく弱火で数回にわけてから炒りする。

☆干若布

もどす。

☆ちりめんじゃこ

湯をかけておく。

☆ごま

乾いた回転釜または鍋にごまを入れ、弱火でよく混ぜながら専用のしゃもじで煎る。

全体にきつね色になるまで煎る。

調理法に従いすりつぶす。

☆切干大根

3回洗ってごみを取り除き水でもどす。

☆レーズン

粗いみじん切りにし、湯をかけておく。

☆ビーフン

ぬるま湯でもどす。ソテーに使用する場合は硬めにもどしておく。

☆ふ

水につけてもどし、しばっておく。

☆きくらげ

手早く洗いぬるま湯でもどして石づきを取る。

☆春雨

ぬるま湯でもどす。

☆洋がらし

ぬるま湯で手早くねる。

☆白玉団子

白玉粉等に、塩を入れたぬるま湯を入れ、耳たぶぐらいのかたさにこねる。

回転釜に熱湯をわかし、小さい団子にして熱湯に落とし、浮き上がれば流水に取り冷ましておく。

＊あべ川団子のときは、少し大きめの団子を作る。

☆干椎茸

手早く洗いぬるま湯でもどす。石づきを取り、虫や砂などがいないかよく確認してから切る。

もどしたぬるま湯はザルでこしてから調理に使用する。

＊熱い湯でもどすと香りがぬけやわらかくならない。

＊砂糖を少量入れると早くもどる。(水に対して 0.3%)

☆茎若布、生若布

塩を洗い流し、水につけて塩抜きをする。

1 3 干めんのゆで方

めんは仕上げ時間から逆算して使用直前にゆではじめ、加減を見ながら

ゆですぎないように気をつける。

ゆであがっためんを釜から取り出すときは、片口ザルですくいだし、タライに置いたザルに受ける。

☆スパゲティ、マカロニ

①回転釜にたっぷりの湯を沸騰させ、塩を入れる。(水に対し 0.1%)

②スパゲティ、マカロニを入れ強火でよくかき混ぜながらゆでる。

③ゆで具合は、めんを中心部が針ぐらいの芯になれば火を止め、ザルに取り水気を切る。

☆中華めん

①回転釜にたっぷりの湯を沸騰させ、中華めんを入れてかきまぜながら硬めにゆでる。

ゆであがればザルにとり、すばやく流水で洗い、水気を切る。

☆うどん・そうめん

①回転釜にたっぷりの湯を沸騰させ、うどん・そうめん（献立により 2 つ折り）を入れ、かきまぜながら硬めにゆでる。

②ゆであがれば、すばやくザルに取り、流水でぬめりを取り水気を切る。

1 4 だしの取り方

- ・ 蒸発する分を含めて多めに水を計量する。
- ・ ボイラーの湯を使用しない。
- ・ だしは料理毎に分けてとる。

☆削り節

回転釜に水を沸騰させ削り節を入れ、10～15 分程煮だしてアクをとり、火を止める。

削り節が釜の底に沈んだら、上澄みを取る。

＊だしこし器を使用する。

☆昆布だし

だし昆布は切り目を入れて水でさっと汚れや砂を取る。分量の水に 30 分程浸けておいた後、加熱しアクをとり、沸騰直前に取り出す。

ごはんを炊くときは、だし汁の温度が下がってから炊飯器に入れる。

☆煮干し

ほこりやゴミを取り、分量の水に30分以上浸けておいた後、酒を入れて加熱し、丁寧にアクを取る。

15 ルウの作り方

☆ホワイトルウ

回転釜をあたたため、きざんだマーガリンを溶かし、小麦粉をふり入れ20分程度弱火で炒める。

火を止めた後、こげないように混ぜながらあら熱を取る。

＊ルウを入れてから、とろみがつくまでよく煮込む。

☆ブラウンルウ

回転釜をあたたため、きざんだマーガリンを溶かし、小麦粉をふり入れ、3～40分程度濃いきつね色になるまでよく炒める。

☆カレールウ

回転釜をあたたため、きざんだマーガリンを溶かし、小麦粉をふり入れ、3～40分程度きつね色になるまで炒める。

火を止めた後、混ぜながらあら熱を取り、カレー粉を入れる。

＊煮込んだ材料にルウを入れるときは一度火力を弱める。

16 ソース・ドレッシングの作り方

加熱するものは中心温度をはかる。(10：30以降に加熱する。)

☆トンカツ・チキンカツのソース

(とんかつソース、ケチャップ、白ごま)

①白ごまはから炒りしすりつぶしておく。

②とんかつソース、ケチャップを煮立てる。

タレが冷めたら白ごまを加える。

☆ウインナー・フランクフルトのソース

(ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース、三温糖、洋がらし)

①ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース、三温糖、溶いた洋がらしを煮立てる。

＊洋がらしは、ぬるま湯でぬるか、調味料の一部でよく溶く。

☆おこのみ焼きのソース

(とんかつソース、ウスターソース)

とんかつソース、ウスターソースを煮立てる。

☆ピザ風おこのみ焼きのソース

(チリソース、ケチャップ)

チリソース、ケチャップを煮立てる。

☆チヂミのタレ

(醤油(濃)、酢、ごま油)

ボールに醤油(濃)、酢、ごま油を入れ泡立器で混ぜる。

☆ドレッシング

(酢、サラダ油、醤油、塩、砂糖、こしょう)

ボールに酢、サラダ油、醤油、塩、砂糖、こしょうを入れ泡立器で混ぜる。

*サラダ油は少しずつ加えよく攪拌する。

*材料により塩は加減する。

*生の果汁を加えるものは最後に加熱する。

白ごまをいれる場合……………白ごまはから炒りし、すりつぶしておく。

調味料を混ぜ合わせるとき白ごまを入れる。

土生姜をいれる場合……………土生姜はすりおろし、しぼり汁を混ぜ合わせ、加熱する。

☆ぎょうざのタレ

(醤油 (濃)、酢、ごま油、ラー油)

ボールに醤油 (濃)、酢、ごま油、ラー油を入れ泡立器で混ぜる。

☆オープンオムレツのソース

(ケチャップ、水)

ケチャップ、水を煮立てる。

B 米の需要量

() 小学校

米飯日	学 年	1人当たり 使用量 g	食 数 人	需 用 量 k g	合 計 k g	袋 数 1袋 10k g
2 日 (木)	1・2年	6 0	1 5 0	9. 0	3 0. 2	前半 1 1 袋
	3・4年	7 0	1 2 0	8. 4		
	5・6年、職員	8 0	1 6 0	1 2. 8		
7 日 (火)	1・2年	5 0	1 5 0	7. 5	2 2. 0	
	3・4年	6 0	6 0	3. 6		
	5・6年、職員	7 0	1 5 5	1 0. 9		
10 日 (金)	1・2年	6 0	1 5 0	7. 5	2 2. 0	
	3・4年	7 0	6 0	3. 6		
	5・6年、職員	8 0	1 5 5	1 0. 9		
13 日 (月)	1・2年	5 5	1 5 0	8. 3	2 8. 1	
	3・4年	6 5	1 2 0	7. 8		
	5・6年、職員	7 5	1 6 0	1 2. 0		
16 日 (木)	1・2年	6 0	1 5 0	9. 0	3 0. 2	後半 9 袋
	3・4年	7 0	1 2 0	8. 4		
	5・6年、職員	8 0	1 6 0	1 2. 8		
21 日 (火)	1・2年	5 0	1 5 0	7. 5	2 2. 0	
	3・4年	6 0	6 0	3. 6		
	5・6年、職員	7 0	1 5 5	1 0. 9		
24 日 (金)	1・2年	5 0	1 5 0	7. 5	2 2. 0	
	3・4年	6 0	6 0	3. 6		
	5・6年、職員	7 0	1 5 5	1 0. 9		
27 日 (月)	1・2年	5 0	1 5 0	7. 5	2 2. 0	
	3・4年	6 0	6 0	3. 6		
	5・6年、職員	7 0	1 5 5	10. 9		
1 1 月 需要分合計 A 1 9 8. 5 k g						計 2 0 袋
1 0 月末予定在庫量 B 5. 0 k g						
発 注 量 C 1 9 3. 5 k g						

$$* A - B = C$$

C 学校給食の献立に関する調査用紙

(残 菜 調 査 用 紙)

() 小学校

月分

実施 日	献立名	配食量(kg) A	残菜量(kg) B	喫食量(kg) A-B	残菜率(%) $B \div A \times 100$	喫食人数 (人) C	1人当たり配食量 (g) $A \div C \times 1000$
1 日	肉じゃが	100.0	5.5	94.5	5.5	450	222

提出日 月 日

- ①配食量はできあがったおかずの全重量を計量する。調理室、職員室の分も計量する。
- ②残菜量は、全クラスから返却された残った量を計量する。
- ③喫食量は配食量から残菜量を差し引く。
- ④残菜率は、残菜量を配食量でわり、100をかけて%で記入する。
小数2桁を四捨五入し、小数1桁まで記入する。
- ⑤喫食人数は調査日の食数を記入する。
- ⑥1人当たり配食量は、配食量を喫食人数でわり、1000をかけてg単位で記入する。
小数1桁を四捨五入し整数で記入する。
- ⑦毎月1～2品程度調査する。
- ⑧調査用紙は教育委員会から学校長に送付し、学校長を通して教育委員会へ提出する。

D 洗剤等使用用途一覧表

	容量	用 途	使用濃度	備 考
台所用液体石けん	缶 18kg	食器器具 洗浄	水 1 ℓに 4g (3～5 g)	食器洗浄機には洗剤をいれないこと。
廃油利用石けん	缶 13kg	回転釜、 天板、 換気扇、 履物	100 倍	湯でとかして使用する。
次亜塩素酸ナトリウム溶液 12%	缶 20kg	床、溝、 食器洗浄	0.02%	目に入ったり、皮膚につかないように注意する。 食器カゴ等アルマイトの 札がついたものを消毒し ないこと。 床周辺をみがく。 散布 10 分後、水で洗い流 す。 古いものは袋が破れない 様に取り扱いに注意する。
ステンレス磨き	本	ステンレ スを磨く	原液または 3～4 倍	食器、食缶保管庫のドア取 っ手、カウンター（おか ず・パン）
手洗い用石けん	本 5kg	手洗い用	10 倍 (5～20 倍)	各手洗い場容器に入れる
消毒用アルコール	本 17ℓ	手 や 器 具 の消毒 冷蔵庫、冷 凍 庫 内 の 消毒		火気にむかって噴霧しな いこと。

食品番号	食品名	規格(g)	個数	在庫量(g)	食品番号	食品名	規格(g)	個数	重量(g)
01006a	麦				16025a	みりん	1,800		
01016a	小麦粉				17001a	ウスターソース	1,800	3	5400
01041a	うどん(干し)				17003a	とんかつソース	1,800	1	1800
01063a	カットスパゲティ				17004a	豆板醤			
01063b	スパゲティ(ハーフ)				17006a	ラー油	33		
01066a	麴(すまし汁用)				17007a	醤油(濃)	1,800		
01066b	麴(煮物用)				17008a	醤油(淡)	1,800		
01074a	ワンタンの皮				17014a	塩	25,000		いいません
01079a	パン粉				17015a	酢	1,800		
01083a	精白米	10,000	2	20000	17031a	オイスターソース			
02034a	澱粉				17034a	トマトピューレ(大)			
02040a	春雨				17034b	トマトピューレ(小)			
03003a	砂糖	1,000		いいません	17036a	ケチャップ(大)			
03004a	三温糖	1,000		いいません	17036b	ケチャップ(小)	1,000		
03005a	グラニュー糖	1,000			17038a	チリソース			
04023a	大豆				17043a	マヨネーズ(大)	5,000		
04060a	ゆば(干し)				17043b	マヨネーズ(小)	1,000		
05017a	白ごま				17045a	みそ			
05017b	黒ごま				17051a	カレールウ	1,000		
06179a	クリームコーン缶	2,920			17057a	洋がらし	100		
06180a	ホールコーン缶	1,820			17061a	純カレー粉	100		
06184a	トマト水煮缶	2,500			17065a	こしょう	300		
07035a	みかん缶	1,700			17073a	とうがらし	50		
07102b	パイン缶	1,910			17800a	とりがらスープ	1,000		
07138a	黄桃缶	1,750			17800c	とりがらスープ(缶)	450		
08013a	干し椎茸				17802a	とんこつスープ缶	810		
08033b	マッシュルームレトルト	1,000			17803a	ポーンストック缶	850		
09002a	青のり				17804a	ベイリーフ	100		
09004b	きざみのり	100			17805a	ポタージュストック	1,000		
09031a	ひじき				17808a	チャツネ(大)	1,000		
09044a	干若布	200			17808b	チャツネ(小)	500		
10092a	削り節	1,000			一覧にない食品はこちらに記入してください。				
10092b	花かつお	100				ビーフン			200
14002a	ごま油	600				オリーブ油		1	400
14008a	サラダ油	1,400							
14008b	菜種白絞油	16,500	3	49500					
14020a	マーガリン調理用	500							
16001a	酒	1,800							
16010a	白ぶどう酒	500	1	500					
16011a	赤ぶどう酒	500							

* その他、在庫のある食品は記入してください。

翌月8日 締切

F 学校給食物資検収表ならびに総括納入明細書

☆青果のみ産地(国の名称、地名)を記入する。

☆良…○ 不良…×で記入する。
保管場所は、冷凍…1、冷蔵…2、常温…3 で記入する。
保存食は、有…○ 無…× で記入する。
特記事項には、期限表示・製造年月日・ロット番号等を記入する。
納品時には、物資の温度を測る。

納日	品時	品質	鮮度	包装	品温	異物	異臭	保管	特記事項 (期限表示等)	業 者 名	日	食 品 名	備 考	単 価	重 量	単位重量	単位	〇〇中学校 (415)
9/3	9:30	○	○	○	3℃	○	○	2		(株) 萬野畜産	3	豚肉 (スライス)	2 c m	1100	15	1000	kg	6.3
"	"	○	○	○	3℃	○	○	2			3	豚肉 (挽肉)		1100	30	1000	kg	12.6
											5	豚肉 (スライス)	2 c m	1100	10	1000	kg	4.2
											8	豚肉 (スライス)	3 c m	1100	15	1000	kg	6.3
											9	豚肉 (スライス)	2 c m	1100	20	1000	kg	8.4
9/3	13:30	○	○	○	△	○	○	2	兵庫	八雲青果(有)	3	人参			10.99	1000	kg	4.6
"	"	○	○	○	△	○	○	2	京都		3	パセリ			0.33	1000	kg	0.2
"	"	○	○	○	△	○	○	2	"		3	ピーマン			5.49	1000	kg	2.3
"	"	○	○	○	△	○	○	2	大阪		3	赤ピーマン			5.49	1000	kg	2.3
											4	土生姜			0.55	1000	kg	0.2
											4	なす			32.97	1000	kg	13.9
											4	人参			10.99	1000	kg	4.6
											4	にんにく			0.11	1000	kg	0.1
											4	ねぎ			3.3	1000	kg	1.4
											4	レタス			43.96	1000	kg	18.5
											5	キャベツ			43.96	1000	kg	18.5
											5	玉葱			32.97	1000	kg	13.9
											5	人参			19.78	1000	kg	8.3
											5	にんにく			0.22	1000	kg	0.1
											5	ピーマン			3.3	1000	kg	1.4
											5	マッシュルーム (生)			5.49	1000	kg	2.3
											8	じゃが芋			54.95	1000	kg	23
										大阪保証牛乳 (株)	24	牛乳調理用		235.95	5	1030	本 (単位は1000)	2
											26	牛乳調理用		235.95	2	1030	本 (単位は1000)	1
										(株) ささやまフーズ	11	つきこんにやく	5 * 22 mm	294	10	1000	kg	4.2
											22	こんにやく		294	30	1000	kg	12.6

F 学校給食物資検収表ならびに総括納入明細書

☆青果のみ産地(国の名称、地名)を記入する。

☆良…○ 不良…×で記入する。
保管場所は、冷凍…1、冷蔵…2、常温…3 で記入する。
保存食は、有…○ 無…× で記入する。
特記事項には、期限表示・製造年月日・ロット番号等を記入する。
納品時には、物資の温度を測る。

										(株) 名給 大阪支店	8	しそ梅B		15	5	5	個	413
											10	いか短冊 (和え物用)		850	10	1000	本 (単位は1000)	4
											11	白菜キムチ (チヂミ用)		420	15	500	本 (単位は1000)	13
											12	カットコーン	前日納品	32	50	50	個	413
											12	月見団子	当日納品	38	45	45	個	413
											25	白菜キムチ (チヂミ用)		420	15	500	本 (単位は1000)	13
										日東食品 (株)	18	塩鮭	前日納品	55	50	50	切	413
											24	グリーンピース		155	5	500	本 (単位は1000)	4
											30	ゼリー (ブルーベリー)	当日納品	46	50	50	個	413
										ユーシーシーフーズ (株)	4	干し椎茸		6510	1	1000	kg	0.4
											16	ゆば (干し)		8820	2	1000	kg	0.8
											17	干し椎茸		6510	0.5	1000	kg	0.2
											22	がんとどき (小)		756	15	1000	kg	6.3
											24	チャツネ		592	2	1000	本 (単位は1000)	1
											26	いわし開き	前日納品	38	30	30	切	413
9/1	15:40	○	○	○	△	○	○	3	09.01.22 NKW154		※	干し椎茸		6510	1.5	1000	kg	0.6
9/1	15:00	○	○	○	△	○	○	3	09.01.22 NKW154	オーデイエー (株)	3	ポーンストック		903	2	850	(缶)	1
											4	ポーンストック		903	3.5	850	(缶)	2
											9	かまぼこ		1470	5	1000	kg	2.1
											24	ポーンストック		903	2.5	850	(缶)	1
											25	ポーンストック		903	3	850	(缶)	2
											26	鮭 (すまし汁用)		1575	1	1000	kg	0.4
											30	ポーンストック		903	2	850	(缶)	1
											24	福神漬		400	10	500	本 (単位は1000)	8
											5	ハム		1985	10	1000	kg	4.2
											8	ベーコン		1953	10	1000	kg	4.2
											10	ベーコン		1953	10	1000	kg	4.2
											12	ベーコン		1953	10	1000	kg	4.2

G 作業工程表

1 検収(肉・卵)	7 揚物、焼物準備	13 ゆがく	19 検食
2 釜洗浄	8 出汁とり	14 炊く	
3 野菜洗浄	9 割卵	15 炒める	
4 材料裁断	10 調味料の計量	16 除去食	
5 米計量・洗米	11 肉入れ	17 配缶	
6 冷凍食品の解凍	12 揚物、焼物開始	18 休憩及びミーティング	

	田中	鈴木	高橋	齊藤	山田	個人名を記入する	
AM 7:30	アルコール消毒						
8:00	2						
8:30	3C・D・E 人参・白菜・みつば キャベツ・きゅうり	10 ひじきと大豆の煮物(記号C)・かき卵汁(記号D)・そくせきづけ(記号E)の 野菜洗浄(工程番号3)					
9:00		13C (9:00) ひじきもどす	1 (牛肉・豚肉・卵)				
9:30	4E・D・C						
10:00							
10:30	釜番号を記入する 13E⑤④③ (10:30)	13E (10:30)	9D	カウンター拭き 食缶出し	17A (10:30)	17B (10:30)	
11:00	8D⑤ (11:00)	E終了 (10:50) C開始② (11:00)	11C	17E (10:50) 器具洗浄	17E		
11:30	D開始③ (11:45)	C終了(11:45) 17C (11:50)	11D	17C			
12:00	D終了(12:10) 17D(12:15)	19(12:20)		17D	16D(卵除去) (12:00)		

* 次の日準備がある場合に記入 (ex:大豆の浸漬 ☐)

● 調理開始点火時間、調理終了時間、検食時間、配缶時間を漏れなく記入のこと
各工程の横に「 時 分」と明記すること

○月○日(△) かき卵汁 (食材の検収から配缶、保管場所までの動線を記入する)

