

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・ふるさとの炊き込みご飯、すまし汁、鯛の梅ソース焼き、ほうれん草のアーモンド和え
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・北条学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

献立	使用食材	1人分重量(g)	規格単位	北条小学校	浅海小学校	北条北中学校	難波小学校	正岡小学校
				12:05	12:15	12:20	12:10	12:10
				475 食	33 食	304 食	57 食	66 食
ふるさとの炊き込みご飯	米+強化米	68	kg	32.4	2.2	29.0	3.9	4.5
	水	94	kg	44.7	3.1	40.0	5.4	6.2
	(冷)里芋2S	12	kg	5.7	0.3	5.1	0.6	0.8
	にんじん	3	kg	1.4	0.1	1.3	0.2	0.2
	鶏肉もも皮なし	5	kg	2.4	0.17	2.1	0.29	0.3
	つきこんにやく	3	kg	1.4	0.1	1.3	0.2	0.2
	(冷)炒り卵	3	袋	2.8	0.1	1.2	0.2	0.2
	(冷)むき枝豆	3	kg	1.5	0.1	1.4	0.2	0.2
	食塩	0.1	kg	0.05	0.003	0.04	0.006	0.007
	うす口醤油	3	kg	1.4	0.1	1.3	0.2	0.2
	こい口醤油	4	kg	1.9	0.1	1.7	0.2	0.3
酒	2	kg	1.0	0.1	0.9	0.1	0.1	
すまし汁	豆腐	25	丁	30	2	25	4	4
	たまねぎ	16	kg	7.6	0.5	6.3	0.9	1.1
	えのきたけ	5.9	kg	2.8	0.2	2.3	0.3	0.4
	かまぼこ	5	kg	2.4	0.2	2.0	0.3	0.3
	三つ葉	2.7	kg	1.3	0.1	1.1	0.2	0.2
	食塩	0.15	kg	0.07	0.005	0.06	0.01	0.01
	うす口醤油	3.2	kg	1.5	0.1	1.3	0.2	0.2
	煮干し	2.5	kg	1.2	0.08	1.0	0.1	0.2
	水	100	kg	47.5	3.30	39.5	5.7	6.6
鯛の梅ソース焼き	(冷)たい切り身(50.60g)	1	切れ	477	35	306	59	68
	七折梅ペースト	4	袋	3.8	0.2	3.2	0.5	0.5
	上白糖	2.7	kg	1.3	0.1	2.1	0.3	0.4
	酒	2	kg	1.0	0.1	0.8	0.1	0.1
	うす口醤油	0.6	kg	0.3	0.02	0.2	0.03	0.04
	こい口醤油	0.7	kg	0.3	0.02	0.3	0.04	0.05
	酒	2	kg	1.0	0.1	0.8	0.1	0.1
	水	4	kg	1.9	0.1	1.6	0.2	0.3
のほうれん草 ドアー れもん えモン ン草	ほうれん草	28	kg	13.3	0.9	11.1	1.6	1.8
	キャベツ	35	kg	16.6	1.2	13.8	2.0	2.3
	ダイスアーモンド	3	kg	1.3	0.1	1.1	0.2	0.2
	上白糖	0.2	kg	0.1	0.01	0.1	0.01	0.01
	うす口醤油	2	kg	1.0	0.1	0.8	0.1	0.1
ヨーグルト(70g)	1	個	477	35	306	59	68	

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	北条小学校	H1	
H2			鶏卵・・・10gまで食べられる。
H3			里芋
浅海小学校	A1		小麦
北条北中学校	Hk1		魚介類
難波小学校	N1		鶏肉、鶏卵
正岡小学校	M1		魚介類
	M2		ほうれん草

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・ふるさとの炊き込みご飯、すまし汁、鯛の梅ソース焼き、ほうれん草のアーモンド和え
- ・アレルギー除去食・・・アレルギー除去食の作業工程・作業動線も記入すること

※食物アレルギーをもつ児童生徒の対応として除去食の提供を基本とするが、その日の献立の中で使用可能な食材があれば、児童生徒に応じたアレルギー対応食の提供を実施すること。

- ・北条学校給食共同調理場にて調理すること
- ・納品時間・・・午前7:30～午前8:30
- ・喫食時間・・・下記のとおり
- ・使用量・・・下記のとおり
- ・食物アレルギー対応者・・・下記のとおり

献立	使用食材	1人分重量(g)	規格単位	河野小学校	立岩小学校	北条南中学校	粟井小学校	堀江小学校
				12:10	12:10	12:35	12:10	11:55
				259 食	21 食	400 食	387 食	574 食
ふるさとの炊き込みご飯	米+強化米	68	kg	17.7	1.4	38.2	26.4	39.2
	水	94	kg	24.3	2.0	52.6	36.4	54.0
	(冷)里芋2S	12	kg	3.1	0.2	6.7	4.6	6.9
	にんじん	3	kg	0.8	0.1	1.7	1.2	1.7
	鶏肉もも皮なし	5	kg	1.3	0.11	2.8	1.9	2.9
	つきこんにやく	3	kg	0.8	0.1	1.7	1.2	1.7
	(冷)炒り卵	3	袋	1.6	0.1	3.3	2.3	3.3
	(冷)むき枝豆	3	kg	0.8	0.1	1.8	1.2	1.8
	食塩	0.1	kg	0.03	0.002	0.06	0.04	0.06
	うす口醤油	3	kg	0.8	0.1	1.7	1.2	1.7
	こい口醤油	4	kg	1.0	0.1	2.2	1.5	2.3
酒	2	kg	0.5	0.04	1.1	0.8	1.1	
すまし汁	豆腐	25	丁	16	1	25	24	36
	たまねぎ	16	kg	4.1	0.3	8.3	6.2	9.2
	えのきたけ	5.9	kg	1.5	0.1	3.1	2.3	3.4
	かまぼこ	5	kg	1.3	0.1	2.6	1.9	2.9
	三つ葉	2.7	kg	0.7	0.1	1.4	1.0	1.5
	食塩	0.15	kg	0.04	0.003	0.08	0.06	0.09
	うす口醤油	3.2	kg	0.8	0.1	1.7	1.2	1.8
	煮干し	2.5	kg	0.6	0.05	1.3	1.0	1.4
	水	100	kg	25.9	2.10	52.0	38.7	57.4
鯛の梅ソース焼き	(冷)たい切り身(50.60g)	1	切れ	261	23	402	389	576
	七折梅ペースト	4	kg	2.1	0.2	4.1	3.1	4.5
	上白糖	2.7	kg	0.7	0.1	1.4	1.0	1.5
	酒	2	kg	0.5	0.04	1.0	0.8	1.1
	うす口醤油	0.6	kg	0.2	0.01	0.3	0.2	0.34
	こい口醤油	0.7	kg	0.2	0.01	0.4	0.3	0.40
	酒	2	kg	0.5	0.04	1.0	0.8	1.1
	水	4	kg	1.0	0.1	2.1	1.5	2.3
のほろアーモンド和え	ほうれん草	28	kg	7.3	0.6	14.6	10.8	16.1
	キャベツ	35	kg	9.1	0.7	18.2	13.5	20.1
	ダイスアーモンド	3	kg	0.8	0.1	1.5	1.2	1.6
	上白糖	0.2	kg	0.1	0.004	0.1	0.08	0.11
	うす口醤油	2	kg	0.5	0.04	1.0	0.8	1.1
ヨーグルト(70g)	1	個	261	23	402	389	576	

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	河野小学校		k1
k2			大豆・大豆製品
立岩小学校		T1	鶏卵、魚介類
		HM1	鶏肉
北条南中学校		HM2	鶏卵
		AW1	鶏肉、鶏卵
粟井小学校		AW2	種実類
		AW3	小麦
		HR1	乳・乳製品
堀江小学校		HR2	種実類
		HR3	魚介類、小麦