

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・パエリア風混ぜご飯、クリームスープ、鯛の衣揚げ、パイ
- ・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。

- ・味生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	味生小学校	味生第二小学校	生石小学校	津田中学校		
				11:55	11:55	12:00	12:30		
				650食	650食	900食	450食	食	食
パエリア風混ぜご飯	米+強化米	68	kg	43.7	43.7	60.7	41.9	0.0	0.0
	水	79	kg	51.4	51.4	71.1	49.8	0.0	0.0
	(冷)むきえび	8	kg	5.3	5.3	7.3	5.1	0.0	0.0
	(冷)いか短冊	5	kg	3.3	3.3	4.4	3.1	0.0	0.0
	水煮クラム	10	kg	6.4	6.4	8.9	6.3	0.0	0.0
	たまねぎ	15	kg	3.3	3.3	13.5	3.2	0.0	0.0
	にんじん	4	kg	2.6	2.6	3.6	2.5	0.0	0.0
	マッシュルーム(スライス)水煮	4	kg	2.6	2.6	3.5	2.3	0.0	0.0
	(冷)グリーンピース	4	kg	2.6	2.6	3.5	2.3	0.0	0.0
	サラダ油	0.3	kg	0.20	0.20	0.3	0.19	0.00	0.00
	白ワイン	3	kg	2.0	2.0	2.7	1.9	0.0	0.0
	カレー粉	0.4	kg	0.26	0.26	0.36	0.25	0.0	0.0
	サフラン(粉末)	0.01	本	0.700	0.700	0.950	0.650	0.0	0.0
	食塩	1	kg	0.65	0.65	0.90	0.63	0.0	0.0
こしょう	0.02	kg	0.01	0.01	0.02	0.01	0.0	0.0	
クリームスープ	ベーコン	5	kg	3.3	3.3	4.5	3.2	0.0	0.0
	じゃがいも	44	kg	28.6	28.6	39.6	27.7	0.0	0.0
	たまねぎ	32	kg	20.8	20.8	28.8	20.2	0.0	0.0
	にんじん	6	kg	3.9	3.9	5.4	3.8	0.0	0.0
	ほうれん草	5	kg	3.3	3.3	4.5	3.2	0.0	0.0
	シチューミクス(クリーム)	7	kg	4.6	4.6	6.4	4.5	0.0	0.0
	成分調整牛乳(低脂肪)	20	kg	13.00	13.00	18.0	13.00	0.00	0.00
	食塩	0.1	kg	0.07	0.07	0.09	0.06	0.00	0.00
	こしょう	0.02	kg	0.01	0.01	0.02	0.01	0.0	0.0
	水	90	kg	58.5	58.5	81.0	56.7	0.0	0.0
鯛の衣揚げ	(冷)鯛角切り(揚げ用)	35	kg	22.8	22.8	31.5	22.0	0.0	0.0
	しょうが	1	kg	0.7	0.7	0.9	0.6	0.0	0.0
	こい口醤油	1.3	kg	0.8	0.8	1.2	0.8	0.0	0.0
	酒	0.8	kg	0.5	0.5	0.7	0.5	0.0	0.0
	小麦粉	3.5	kg	2.3	2.3	3.2	2.2	0.0	0.0
	鶏卵全卵	2.71	kg	1.8	1.8	2.4	1.7	0.0	0.0
パイ	菜種白絞油	18	kg	11.7	11.7	16.2	11.3	0.0	0.0
	(冷)カットパイリング	1	個	650.0	650.0	900.0	450.0	0.0	0.0

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	味生小学校	M1	卵
		M2	甲殻類、軟体類、貝類
		M3	魚全般
	味生第二小学校	MT1	軟体類
		MT2	卵、小麦粉
		MT3	牛乳
	生石小学校	SH1	小麦粉
		SH2	甲殻類、軟体類、貝類
		SH3	パイナップル
	津田中学校	TT1	卵
		TT2	魚介類

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・えびピラフ、卵スープ、鯛のから揚げ、ほうれん草のアーモンド和え、りんご
- ・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。

- ・三津浜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	三津浜小学校	宮前小学校	高浜小学校	三津浜中学校	高浜中学校	三津浜幼稚園	興居島小学校	興居島中学校
				12:00	12:10	12:10	12:30	12:20	11:45	12:20	12:30
				150食	700食	300食	650食	150食	100食	50食	50食
えびピラフ	米+強化米	68	kg	10.2	47.9	20.5	62.2	14.3	6.8	3.4	4.8
	水	79	kg	11.9	55.3	23.7	71.9	16.6	7.9	4.0	5.5
	(冷)むきえび	18	kg	2.7	12.7	5.4	16.5	3.8	1.8	0.9	1.3
	白ワイン	0.5	kg	0.08	0.35	0.15	0.46	0.11	0.05	0.03	0.04
	たまねぎ	19	kg	2.9	13.3	5.7	17.3	4.0	1.9	1.0	1.3
	にんじん	3	kg	0.5	2.1	0.9	2.7	0.6	0.3	0.2	0.2
	マッシュルーム(スライス)水煮	4	kg	0.6	2.8	1.2	3.6	0.8	0.4	0.2	0.3
	(冷)グリーンピース	4	kg	0.6	2.8	1.2	3.6	0.8	0.4	0.2	0.3
	サラダ油	0.2	kg	0.03	0.14	0.06	0.18	0.04	0.02	0.01	0.01
	白ワイン	2	kg	0.3	1.4	0.6	1.8	0.4	0.2	0.1	0.1
	食塩	0.7	kg	0.11	0.49	0.21	0.64	0.15	0.07	0.04	0.05
	こしょう	0.03	kg	0.005	0.021	0.009	0.027	0.006	0.003	0.002	0.002
	うす口醤油	2	kg	0.3	1.4	0.6	1.8	0.4	0.2	0.1	0.1
卵スープ	ベーコン	4	kg	0.6	2.8	1.2	3.6	0.8	0.4	0.2	0.3
	鶏卵全卵	16	kg	2.4	11.2	4.8	14.6	3.4	1.6	0.8	1.1
	たまねぎ	26.8	kg	4.0	18.8	8.0	24.4	5.6	2.7	1.3	1.9
	チンゲン菜	10	kg	1.5	7.0	3.0	9.1	2.1	1.0	0.5	0.7
	エリンギ	5.2	kg	0.8	3.6	1.6	4.7	1.1	0.5	0.3	0.4
	セロリ(茎)	0.5	kg	0.08	0.35	0.15	0.46	0.11	0.05	0.03	0.04
	うす口醤油	3.5	kg	0.5	2.5	1.1	3.2	0.7	0.4	0.2	0.2
	食塩	0.17	kg	0.03	0.12	0.05	0.15	0.04	0.02	0.01	0.01
	中華がらスープ(チキン)	10	kg	1.5	7.1	3.0	9.1	2.1	1.0	0.5	0.7
	煮干し だし用	1.7	kg	0.3	1.2	0.5	1.5	0.4	0.2	0.1	0.1
	セロリ(葉) だし用	0.3	kg	0.05	0.21	0.09	0.27	0.06	0.03	0.02	0.02
水	85	kg	12.8	59.5	25.5	77.4	17.9	8.5	4.3	6.0	
鯛のから揚げ	(冷)鯛角切り(揚げ用)	35	kg	5.3	24.4	10.5	31.8	7.4	3.5	1.8	2.5
	うす口醤油	0.5	kg	0.08	0.35	0.15	0.46	0.11	0.05	0.03	0.04
	食塩	0.07	kg	0.011	0.049	0.021	0.064	0.015	0.007	0.004	0.005
	こしょう	0.01	kg	0.002	0.007	0.003	0.009	0.002	0.001	0.001	0.001
	小麦粉	1.5	kg	0.2	1.1	0.5	1.4	0.3	0.2	0.1	0.1
	でん粉	2	kg	0.3	1.4	0.6	1.8	0.4	0.2	0.1	0.1
のほうれん草とアーモンド和え	菜種白絞油	17.5	kg	2.6	12.3	5.3	15.9	3.7	1.8	0.9	1.2
	ほうれん草	25	kg	3.8	17.5	7.5	22.8	5.3	2.5	1.3	1.8
	キャベツ	20	kg	3.0	14.0	6.0	18.2	4.2	2.0	1.0	1.4
	アーモンド(ダイス)	2	kg	0.3	1.4	0.6	1.8	0.4	0.2	0.1	0.1
	上白糖	0.2	kg	0.03	0.14	0.06	0.18	0.04	0.02	0.01	0.01
りんご	1	kg	0.3	1.4	0.6	1.8	0.4	0.2	0.1	0.1	
りんご(1/4)	1	個	38.0	175.0	75.0	163.0	38.0	25.0	13.0	13.0	

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	三津浜小学校	M1	卵
M2		牛乳	
M3		魚全般	
宮前小学校	MY1	甲殻類、魚全般	
	MY2	卵	
	MY3	アーモンド	
高浜小学校	T1	えび	
	T2	アーモンド	
三津浜中学校	MT1	卵	
	MT2	魚全般	
高浜中学校	TK1	甲殻類	
	TK2	卵、魚全般	
三津浜幼稚園	Y1	小麦粉	
	Y2	りんご	
興居島小学校	G1	牛乳	
興居島中学校	GT1	卵、小麦粉、魚全般	

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・ふるりの炊き込みご飯、すまし汁、鯛のから揚げ、ほうれん草のアーモンド和え、ヨーグルト
- ・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。

- ・湯山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	湯山小学校	伊台小学校	素鷲小学校	湯山中学校	旭中学校	食
				12:00	12:05	12:10	12:30	12:30	
				400 食	400 食	500 食	200 食	200 食	
ふるりの炊き込みご飯	米+強化米	68	kg	27.2	27.2	34.0	19.0	19.0	0.0
	水	76	kg	30.4	30.4	38.0	21.3	21.3	0.0
	(冷)里芋(2s)	14	kg	5.6	5.6	7.0	3.9	3.9	0.0
	にんじん	3	kg	1.2	1.2	1.5	0.8	0.8	0.0
	ちりめん	3	kg	1.2	1.2	1.5	0.8	0.8	0.0
	つきこんにやく	9	kg	3.6	3.6	4.5	2.5	2.5	0.0
	からあげ	1	kg	0.4	0.4	0.5	0.3	0.3	0.0
	(冷)むき枝豆	3	kg	1.3	1.3	1.5	0.9	0.9	0.0
	食塩	0.1	kg	0.04	0.04	0.05	0.03	0.03	0.00
	うす口醤油	3	kg	1.2	1.2	1.5	0.8	0.8	0.0
	こい口醤油	4	kg	1.6	1.6	2.0	1.1	1.1	0.0
酒	2	kg	0.8	0.8	1.0	0.6	0.6	0.0	
すまし汁	豆腐	15	丁	15	15	19	11	11	0
	うずら卵水煮	15	kg	6.0	6.0	7.6	4.2	4.2	0.0
	(乾)かつわかめ	0.6	kg	1.3	1.3	1.5	0.9	0.9	0.0
	ねぎ	5.5	kg	2.2	2.2	2.8	1.5	1.5	0.0
	うす口醤油	3.2	kg	1.3	1.3	1.6	0.9	0.9	0.0
	食塩	0.15	kg	0.06	0.06	0.08	0.04	0.04	0.00
	だし昆布	0.3	kg	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.0
	さば削り節 だし用	2.5	kg	1.0	1.0	1.3	0.7	0.7	0.0
	水	95	kg	38.0	38.0	47.5	26.6	26.6	0.0
鯛のから揚げ	(冷)鯛角切り(揚げ用)	35	kg	14.0	14.0	17.4	9.8	9.8	0.0
	うす口醤油	0.5	kg	0.2	0.2	0.3	0.1	0.1	0.0
	食塩	0.07	kg	0.03	0.03	0.04	0.02	0.02	0.00
	こしょう	0.01	kg	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00
	小麦粉	1.5	kg	0.6	0.6	0.8	0.4	0.4	0.0
	でん粉	2	kg	0.8	0.8	1.0	0.6	0.6	0.0
	菜種白絞油	17.5	kg	7.0	7.0	8.8	4.9	4.9	0.0
	のほ	ほうれん草	25	kg	10.0	10.0	12.5	7.0	7.0
ド	キャベツ	20	kg	8.0	8.0	10.0	5.6	5.6	0.0
ア	アーモンド(ダイス)	2	袋	0.9	0.9	1.1	0.6	0.6	0.0
和	上白糖	0.2	kg	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0
い	うす口醤油	2	kg	0.80	0.80	1.00	0.56	0.56	0.00
モ	ヨーグルト	1	個	400.0	400.0	500.0	200.0	200.0	0.0
ン	ヨーグルト(りんご)	1	個	400.0	400.0	500.0	200.0	200.0	0.0

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	湯山小学校	Y1	Y1
Y2			卵
Y3			乳
伊台小学校	I1	I1	卵
		I2	果物全般
		I3	甲殻類
素鷲小学校	S1	S1	アーモンド
		S2	甲殻類
		S3	小麦粉
湯山中学校	YT1	YT1	卵
		YT2	アーモンド
旭中学校	AT1	AT1	りんご
		AT2	卵、甲殻類

## 作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・カレーライス(もち麦ご飯)、いかリングフライ、ごまドレッシングサラダ、りんご
- ・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。

- ・日浦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	日浦小学校	五明小学校	日浦中学校	五明幼稚園		
				12:30	12:10	12:35	11:50		
				50食	40食	40食	15食	食	食
カレー ライス (もち麦 ご飯)	米+強化米	65	kg	3.3	2.6	3.6	1.0	0.0	0.0
	押もち麦	10	kg	0.6	0.5	0.7	0.3	0.0	0.0
	水	90	kg	4.5	3.6	5.0	1.4	0.0	0.0
	牛肉	15	kg	0.8	0.6	0.8	0.2	0.0	0.0
	じゃがいも	64	kg	3.2	2.6	3.6	1.0	0.0	0.0
	たまねぎ	37	kg	1.9	1.5	2.1	0.6	0.0	0.0
	にんじん	11	kg	0.2	0.1	0.6	0.1	0.0	0.0
	(冷)むき枝豆	5	kg	0.4	0.2	0.4	0.1	0.0	0.0
	チーズ(ダイス)	3	kg	0.2	0.1	0.1	0.1	0.0	0.0
	にんにく	0.22	kg	0.01	0.01	0.01	0.01	0.00	0.00
	サラダ油	0.5	kg	0.03	0.02	0.03	0.01	0.00	0.00
	パームドレック(給食用)	8	kg	0.6	0.5	0.6	0.2	0.0	0.0
	カレーフレークスペシャル	8	kg	0.3	0.2	0.3	0.1	0.0	0.0
	黒砂糖(粉末)	0.3	kg	0.015	0.012	0.017	0.005	0.000	0.000
水	90	kg	4.5	3.6	5.0	1.4	0.0	0.0	
いか リング フライ	(冷)いかリング	50	kg	6.3	5.0	2.9	1.9	0.0	0.0
	食塩	0.25	kg	0.013	0.010	0.014	0.004	0.000	0.000
	こしょう	0.03	kg	0.002	0.001	0.002	0.001	0.000	0.000
	小麦粉	4	kg	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	0.0
	鶏卵全卵	4.1	kg	0.2	0.2	0.2	0.1	0.0	0.0
	パン粉	12	袋	0.3	0.2	0.3	0.1	0.0	0.0
	菜種白絞油	37.5	kg	1.9	1.5	2.1	0.6	0.0	0.0
	ごま ドレ ッシ ング	ほうれん草	25	kg	1.3	1.0	1.4	0.4	0.0
キャベツ	30	kg	1.5	1.2	1.7	0.5	0.0	0.0	
白切りごま	3	kg	0.2	0.1	0.2	0.1	0.0	0.0	
サラダ油	1.5	kg	0.08	0.06	0.08	0.02	0.00	0.00	
上白糖	0.5	kg	0.03	0.02	0.03	0.01	0.00	0.00	
食塩	0.1	kg	0.01	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	
穀物酢	1.3	kg	0.65	0.52	0.07	0.20	0.00	0.00	
うす口醤油	1.5	kg	0.08	0.06	0.08	0.02	0.00	0.00	
りんご	りんご(1/4)	1	個	13.0	10.0	10.0	4.0	0.0	0.0

対 応 者 情 報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	日浦小学校		H1
H2			小麦粉
五明小学校		G1	卵、ごま
		G2	りんご
日浦中学校		HT1	牛乳
		HT2	軟体類
五明幼稚園		GY1	ごま

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・中華丼(もち麦ご飯)、ひじきと切り干し大根のあえもの、りんご
- ・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。

- ・久米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	久米小学校	小野小学校	窪田小学校	久米中学校	小野中学校	食
				12:00	12:05	12:05	12:35	12:40	
				850 食	950 食	400 食	950 食	500 食	
中華丼	米+強化米	65	kg	55.3	61.8	26.0	86.5	45.5	0.0
	押もち麦	10	kg	8.4	9.4	4.0	13.2	7.0	0.0
	水	96	kg	81.6	91.2	38.4	127.7	67.2	0.0
	豚肉もも	15	kg	12.8	14.3	6.0	20.0	10.5	0.0
	しょうが	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0
	こい口醤油	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0
	酒	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0
	(乾)菌床しいたけスライス	0.5	kg	0.4	0.5	0.2	0.7	0.4	0.0
	(冷)むきえび	10	kg	8.6	9.7	4.1	13.5	7.1	0.0
	(冷)いか短冊	10	kg	8.6	9.7	4.1	13.5	7.1	0.0
	(冷)ほたて貝	10	kg	8.6	9.7	4.1	13.5	7.1	0.0
	キャベツ	35	kg	29.8	33.3	14.0	46.6	24.5	0.0
	たまねぎ	21	kg	17.9	20.0	8.4	27.9	14.7	0.0
	たけのこ水煮(ハーフ)	15	kg	12.9	14.4	6.1	20.1	10.6	0.0
	にんじん	11	kg	9.4	10.5	4.4	14.6	7.7	0.0
	うずら卵水煮	20	kg	17.1	19.1	8.0	26.7	14.1	0.0
	ねぎ	7	kg	6.0	6.7	2.8	9.3	4.9	0.0
	サラダ油	0.3	kg	0.26	0.29	0.12	0.40	0.21	0.00
	上白糖	1	kg	0.85	0.95	0.40	1.33	0.70	0.00
	食塩	0.1	kg	0.09	0.10	0.04	0.13	0.07	0.00
こしょう	0.03	kg	0.03	0.03	0.01	0.04	0.02	0.00	
うす口醤油	6	kg	5.1	5.7	2.4	8.0	4.2	0.0	
酒	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0	
煮干し だし用	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0	
水	60	kg	51.0	57.0	24.0	79.8	42.0	0.0	
でん粉	2.5	kg	2.1	2.4	1.0	3.3	1.8	0.0	
水	2.5	kg	2.1	2.4	1.0	3.3	1.8	0.0	
ひじきと切り干し大根の和え物	シーガニックひじき	12	kg	10.3	11.5	4.8	16.0	8.4	0.0
	上白糖	0.3	kg	0.3	0.3	0.1	0.4	0.2	0.0
	こい口醤油	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0
	酒	0.8	kg	0.7	0.8	0.3	1.1	0.6	0.0
	水	1	kg	0.9	1.0	0.4	1.3	0.7	0.0
	(乾)切干大根カット太	3	kg	2.7	3.0	1.2	4.1	2.1	0.0
	きゅうり	20	kg	17.00	19.00	8.00	26.60	14.00	0.00
	白切りごま	3	kg	2.7	3.0	1.2	4.1	2.1	0.0
	にんじん	3	kg	2.6	2.9	1.2	4.0	2.1	0.0
	穀物酢	0.2	kg	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1	0.0
	うす口醤油	1.6	kg	1.4	1.5	0.6	2.1	1.1	0.0
	上白糖	0.2	kg	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1	0.0
食塩	0.1	kg	0.09	0.10	0.04	0.13	0.07	0.00	
りんご	りんご(1/4)	1	個	213.0	238.0	100.0	238.0	125.0	0.0

アレルギー対応者情報	学校名	対象者名	アレルギー食品
	久米小学校		K1
K2			甲殻類、軟体類
K3			えび
小野小学校		O1	えび
		O2	ごま
窪田小学校		KB1	甲殻類、軟体類
		KB2	ごま
		KB3	卵
久米中学校		KT1	甲殻類、軟体類、魚介類
		KT2	ごま
小野中学校		OT1	ごま、大豆
		OT2	甲殻類、軟体類、卵
		OT3	りんご