

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・もち麦ごはん、かきたま汁、いかのさらさ揚げ、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。

- ・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
				12:00 800 食	12:05 900 食	12:05 350 食	12:35 900 食	12:40 450 食
もち麦ごはん	米	65	kg	52.0	58.5	22.8	58.5	29.3
	押しもち麦	10	kg	8.0	9.0	3.5	9.0	4.5
	水	90	kg	72.0	81.0	31.5	81.0	40.5
かきたま汁	鶏卵	15	kg	12.0	13.5	5.3	13.5	6.8
	豆腐	20	kg	16.0	18.0	7.0	18.0	9.0
	たまねぎ	10	kg	8.0	9.0	3.5	9.0	4.5
	えのきたけ	12	kg	9.6	10.8	4.2	10.8	5.4
	ねぎ	5	kg	4.0	4.5	1.8	4.5	2.3
	うす口醤油	4	kg	3.2	3.6	1.4	3.6	1.8
	食塩	0.15	kg	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
	煮干しだし	2.8	kg	2.2	2.5	1.0	2.5	1.3
	水	95	kg	76.0	85.5	33.3	85.5	42.8
	でんぷん	0.8	kg	0.6	0.7	0.3	0.7	0.4
いかのさらさ揚げ	(冷)いか短冊	45	kg	36.0	40.5	15.8	40.5	20.3
	しょうが	1.3	kg	1.0	1.2	0.5	1.2	0.6
	こい口醤油	1	kg	0.8	0.9	0.4	0.9	0.5
	酒	1	kg	0.8	0.9	0.4	0.9	0.5
	でんぷん	7.5	kg	6.0	6.8	2.6	6.8	3.4
	カレー粉	0.3	kg	0.2	0.3	0.1	0.3	0.1
	食塩	0.09	kg	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0
	菜種白絞油	4.6	kg	3.7	4.1	1.6	4.1	2.1
アーモンド和え	こまつな	20	kg	16.0	18.0	7.0	18.0	9.0
	キャベツ	20	kg	16.0	18.0	7.0	18.0	9.0
	にんじん	3	kg	2.4	2.7	1.1	2.7	1.4
	細切りアーモンド	3.5	kg	2.8	3.2	1.2	3.2	1.6
	上白糖	0.2	kg	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1
	うす口醤油	1.2	kg	1.0	1.1	0.4	1.1	0.5

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	卵、小麦、大麦、えび、いか、かに、たこ
		K2	ナッツ類、豆苗、さやいんげん、グリーンピース
		K3	魚全般、アーモンド
	小野小学校	O1	卵
		O2	えび、いか、かに
		O3	アーモンド
	窪田小学校	KB1	卵、小麦
		KB2	魚全般、えび、かに、いか、たこ、貝
		KB3	卵
	久米中学校	KT1	えび、いか、かに、たこ、貝類、小麦
		KT2	卵、牛乳・乳製品、魚卵
		KT3	卵
	小野中学校	OT1	アーモンド
		OT2	えび、かに
		OT3	卵

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・ごはん、すまし汁、えびの天ぷら、磯和え
- ・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。

- ・浮穴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	荏原幼稚園	浮穴小学校	荏原小学校	坂本小学校	南第二中学校	久谷中学校		
				11:30	12:05	12:05	12:10	12:30	12:30		
				50 食	500 食	350 食	50 食	700 食	250 食	食	0 食
ごはん	米	75	kg	3.8	37.5	26.3	3.8	52.5	18.8	0.0	0.0
	水	90	kg	4.5	45.0	31.5	4.5	63.0	22.5	0.0	0.0
すまし汁	魚そうめん	20	kg	1.0	10.0	7.0	1.0	14.0	5.0	0.0	0.0
	うずら卵(水煮)	20	kg	1.0	10.0	7.0	1.0	14.0	5.0	0.0	0.0
	たまねぎ	10	kg	0.5	5.0	3.5	0.5	7.0	2.5	0.0	0.0
	にんじん	5	kg	0.3	2.5	1.8	0.3	3.5	1.3	0.0	0.0
	カットわかめ	0.3	kg	0.0	0.2	0.1	0.0	0.2	0.1	0.0	0.0
	ねぎ	5	kg	0.3	2.5	1.8	0.3	3.5	1.3	0.0	0.0
	うす口醤油	3.5	kg	0.2	1.8	1.2	0.2	2.5	0.9	0.0	0.0
	食塩	0.1	kg	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
	だし昆布	0.3	kg	0.0	0.2	0.1	0.0	0.2	0.1	0.0	0.0
	さば削り節	2.2	kg	0.1	1.1	0.8	0.1	1.5	0.6	0.0	0.0
えびの香味揚げ	水	95	kg	4.8	47.5	33.3	4.8	66.5	23.8	0.0	0.0
	(冷)むきえび	45	kg	2.3	22.5	15.8	2.3	31.5	11.3	0.0	0.0
	酒	1	kg	0.1	0.5	0.4	0.1	0.7	0.3	0.0	0.0
	小麦粉	2.5	kg	0.1	1.3	0.9	0.1	1.8	0.6	0.0	0.0
	でんぶん	2.56	kg	0.1	1.3	0.9	0.1	1.8	0.6	0.0	0.0
	パセリ	0.4	kg	0.0	0.2	0.1	0.0	0.3	0.1	0.0	0.0
	菜種白絞油	4.5	kg	0.2	2.3	1.6	0.2	3.2	1.1	0.0	0.0
			kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
磯和え	白菜	30	kg	1.5	15.0	10.5	1.5	21.0	7.5	0.0	0.0
	ほうれん草	15	kg	0.8	7.5	5.3	0.8	10.5	3.8	0.0	0.0
	にんじん	3	kg	0.2	1.5	1.1	0.2	2.1	0.8	0.0	0.0
	素焼きのり	0.2	kg	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0
	うす口醤油	1.7	kg	0.1	0.9	0.6	0.1	1.2	0.4	0.0	0.0
	上白糖	0.2	kg	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	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
	浮穴小学校	US1	卵、魚卵
		US2	アーモンド、りんご
		US3	
	荏原小学校	ES1	魚全般
		ES2	卵
		ES3	豆乳、アーモンド
	坂本小学校	SS1	りんご
		SS2	
		SS3	
	南第二中学校	MD1	えび かに
		MD2	卵
		MD3	魚全般
	久谷中学校	KT1	牛乳及び乳製品
		KT2	
		KT3	
	荏原幼稚園	EY	鶏卵、小麦