

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、クリームスープ、オムレツ、ボイル野菜
- ・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。

- ・垣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	垣生小学校	さくら小学校	たちばな小学校	双葉小学校	雄郡小学校	余土小学校	垣生中学校	余土中学校	西中学校	雄新中学校
				11:55 870 食	11:55 740 食	12:05 520 食	12:05 690 食	12:05 360 食	12:00 780 食	12:30 420 食	12:25 600 食	12:35 680 食	12:30 740 食
えびピラフ	米	68	kg	59.2	50.3	35.4	46.9	24.5	53.0	28.6	40.8	46.2	50.3
	水	76	kg	66.1	56.2	39.5	52.4	27.4	59.3	31.9	45.6	51.7	56.2
	(冷)むきえび	5	kg	4.4	3.7	2.6	3.5	1.8	3.9	2.1	3.0	3.4	3.7
	たまねぎ	15	kg	13.1	11.1	7.8	10.4	5.4	11.7	6.3	9.0	10.2	11.1
	にんじん	5	kg	4.4	3.7	2.6	3.5	1.8	3.9	2.1	3.0	3.4	3.7
	マッシュルーム(水煮)	3	kg	2.6	2.2	1.6	2.1	1.1	2.3	1.3	1.8	2.0	2.2
	サラダ油	0.5	kg	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2	0.4	0.2	0.3	0.3	0.4
	白ワイン	2	kg	1.7	1.5	1.0	1.4	0.7	1.6	0.8	1.2	1.4	1.5
	食塩	0.6	kg	0.5	0.4	0.3	0.4	0.2	0.5	0.3	0.4	0.4	0.4
	こしょう	0.03	kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	うす口醤油	2	kg	1.7	1.5	1.0	1.4	0.7	1.6	0.8	1.2	1.4	1.5
クリーム スープ				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	ベーコン	5	kg	4.4	3.7	2.6	3.5	1.8	3.9	2.1	3.0	3.4	3.7
	じゃがいも	30	kg	26.1	22.2	15.6	20.7	10.8	23.4	12.6	18.0	20.4	22.2
	たまねぎ	25	kg	21.8	18.5	13.0	17.3	9.0	19.5	10.5	15.0	17.0	18.5
	にんじん	5	kg	4.4	3.7	2.6	3.5	1.8	3.9	2.1	3.0	3.4	3.7
	(冷)むき枝豆	8	kg	7.0	5.9	4.2	5.5	2.9	6.2	3.4	4.8	5.4	5.9
	サラダ油	0.3	kg	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2
	シチューミクス	5	kg	4.4	3.7	2.6	3.5	1.8	3.9	2.1	3.0	3.4	3.7
	成分調整牛乳(低脂肪)	16	kg	13.9	11.8	8.3	11.0	5.8	12.5	6.7	9.6	10.9	11.8
	豆乳(成分無調整)	17	kg	14.8	12.6	8.8	11.7	6.1	13.3	7.1	10.2	11.6	12.6
	食塩	0.05	kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	こしょう	0.02	kg	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
オムレツ	水	50	kg	43.5	37.0	26.0	34.5	18.0	39.0	21.0	30.0	34.0	37.0
	(冷)オムレツ50g	50	個	870.0	740.0	520.0	690.0	360.0	780.0	420.0	600.0	680.0	740.0
ボイル 野菜	(袋)ケチャップ	8	袋	870.0	740.0	520.0	690.0	360.0	780.0	420.0	600.0	680.0	740.0
	キャベツ	30	kg	26.1	22.2	15.6	20.7	10.8	23.4	12.6	18.0	20.4	22.2
	(冷)ブロッコリー	10	kg	8.7	7.4	5.2	6.9	3.6	7.8	4.2	6.0	6.8	7.4
	にんじん	3	kg	2.6	2.2	1.6	2.1	1.1	2.3	1.3	1.8	2.0	2.2
	食塩	0.1	kg	0.1	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1
	うす口醤油	1.4	kg	1.2	1.0	0.7	1.0	0.5	1.1	0.6	0.8	1.0	1.0

	学校名	対象者名	アレルギー食品
ア レ ル ギ ー 対 応 者 情 報	垣生小学校	HS1	牛乳・乳製品
		HS2	魚介類全般、魚卵、ごま
		HS3	卵、えび、かに、貝類
	さくら小学校	SS1	小麦
		SS2	えび、かに、いか、たこ
		SS3	卵、牛乳・乳製品、豆乳
	たちばな小学校	TS1	えび、かに、いか、たこ、貝類
		TS2	小麦、牛乳・乳製品
		TS3	卵、牛乳・乳製品、豆乳
	双葉小学校	FS1	えび、いか
		FS2	卵、牛乳・乳製品
		FS3	ごま、アーモンド
	雄郡小学校	YG1	卵、牛乳・乳製品
		YG2	卵、アーモンド
		YG3	えび、かに、いか、たこ、貝類
	余土小学校	YS1	牛乳・乳製品
		YS2	えび、かに、ごま
		YS3	アーモンド
	垣生中学校	HT1	卵、牛乳・乳製品
		HT2	えび、かに
		HT3	ごま、アーモンド
	余土中学校	YT1	豆乳
		YT2	卵、魚卵
		YT3	ごま、アーモンド
	西中学校	NT1	アーモンド
		NT2	卵
		NT3	牛乳・乳製品
	雄新中学校	YS1	卵、えび、かに、いか
		YS2	アーモンド
		YS3	小麦

「(冷)オムレツ」のアレルギー情報
・ 卵

作業工程表及び作業動線図作成要領

- ・当日献立・・・鯛めし、すまし汁、鶏肉の唐揚げ、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。
- ・新玉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	新玉小	味酒小	番町小	八坂小	城西中
				12:05	12:00	12:00	12:00	12:25
				490 食	780 食	310 食	120 食	440 食
鯛めし	米	68	kg	33.3	53.0	21.1	8.2	29.9
	水	82	kg	40.2	64.0	25.4	9.8	36.1
	だし昆布	0.2	kg	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1
	(冷)たい角切り(飯用)	20	kg	9.8	15.6	6.2	2.4	8.8
	しょうが	0.5	kg	0.2	0.4	0.2	0.1	0.2
	酒	1	kg	0.5	0.8	0.3	0.1	0.4
	からあげ	2	kg	1.0	1.6	0.6	0.2	0.9
	洗いごぼう	5	kg	2.5	3.9	1.6	0.6	2.2
	にんじん	3	kg	1.5	2.3	0.9	0.4	1.3
	酒	2	kg	1.0	1.6	0.6	0.2	0.9
	食塩	0.2	kg	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1
	こい口醤油	1	kg	0.5	0.8	0.3	0.1	0.4
すまし汁	うずら卵(水煮)	20	kg	9.8	15.6	6.2	2.4	8.8
	たまねぎ	20	kg	9.8	15.6	6.2	2.4	8.8
	えのきたけ	7	kg	3.4	5.5	2.2	0.8	3.1
	にんじん	5	kg	2.5	3.9	1.6	0.6	2.2
	(乾)カットわかめ	0.3	kg	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1
	ねぎ	5	kg	2.5	3.9	1.6	0.6	2.2
	うす口醤油	4	kg	2.0	3.1	1.2	0.5	1.8
	食塩	0.1	kg	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0
	さば削り節	3	kg	1.5	2.3	0.9	0.4	1.3
	水	100	kg	49.0	78.0	31.0	12.0	44.0
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
鶏肉の唐揚げ	若鶏もも(10g大)	45	kg	22.1	35.1	14.0	5.4	19.8
	しょうが	0.8	kg	0.4	0.6	0.2	0.1	0.4
	にんにく	0.2	kg	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1
	こい口醤油	1.2	kg	0.6	0.9	0.4	0.1	0.5
	酒	1	kg	0.5	0.8	0.3	0.1	0.4
	小麦粉	3	kg	1.5	2.3	0.9	0.4	1.3
	でんぷん	3	kg	1.5	2.3	0.9	0.4	1.3
	菜種白絞油	4.6	kg	2.3	3.6	1.4	0.6	2.0
アーモンド和え	こまつな	20	kg	9.8	15.6	6.2	2.4	8.8
	キャベツ	20	kg	9.8	15.6	6.2	2.4	8.8
	にんじん	3	kg	1.5	2.3	0.9	0.4	1.3
	細切りアーモンド	3.5	kg	1.7	2.7	1.1	0.4	1.5
	上白糖	0.2	kg	0.1	0.2	0.1	0.0	0.1
	うす口醤油	1.2	kg	0.6	0.9	0.4	0.1	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
	新玉小学校	AS1	卵
		AS2	ごま
		AS3	えび、かに、いか、たこ、貝類
	味酒小学校	MS1	魚全般、アーモンド
		MS2	卵、えび、かに、いか、たこ
		MS3	牛乳・乳製品
	番町小学校	BS1	小麦
		BS2	ごま、アーモンド
		BS3	大豆・大豆製品、小麦、ごま
	八坂小学校	YS1	卵、牛乳・乳製品
		YS2	アーモンド、りんご、もも
		YS3	魚介類、魚卵
	城西中学校	JT1	ナッツ(アーモンド)
		JT2	牛乳、乳製品、卵
		JT3	卵、魚、魚卵、えび、かに、たこ、いか