

津山市立戸島学校食育センター調理業務等委託
に係る公募型プロポーザル
添 付 資 料

令和 3 年 1 0 月

津山市教育委員会

目 次

1. 施設・設備・備品及び什器類一覧表	1
2. 事業者が用意するもの（消耗品等）	6
3. 津山市と事業者の業務分担区分	7
4. 受配校への配送時間等	8
5. 調理指示書B	9
6. 調理業務指示書（アレルギー）	11
7. 津山市立戸島学校食育センター 配置図	12

施設・設備・備品及び什器類一覧表

室名	No.	品名	寸法			型式等	台数
			開口	奥行	高さ		
A. 肉魚類検収室	A1	デジタル台秤	370	646	820	DP-6301N-60kg	2
	A2	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	3
	A3	検収台	1,500	750	850	移動式（ドライ仕様）	1
	A4	器具消毒保管庫	2,200	950	1,880	ISC-W50F-E	1
	A5	検食用冷凍庫	820	720	1,795	EXF-014FX	1
B. 肉魚類下処理室	B1	プレハブ冷凍庫	3,200	2,900	2,450	カートインタイプ	1
	B2	プレハブ冷蔵庫	2,500	2,900	2,350	カートインタイプ	1
	B3	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-50RMTA（改造）	1
	B4	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-50RMTA-G	1
	B5	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	3
	B6	調理台	1,500	750	850	（ドライ仕様）	2
	B7	移動水切台	1,500	750	850	（ドライ仕様）	1
	B8	二槽シンク	1,800	880	850	（ドライ仕様）	1
	B9	移動ラック	1,200	600	1,500	4段	3
	B10	移動ラック	1,500	600	1,500	4段	1
	B11	移動ラック	1,800	600	1,500	4段	1
	B12	移動ラック	1,200	600	1,500	3段	1
	B13	移動ラック	1,500	600	1,500	3段	1
	B14	掃除具入れ	600	550	1,800		1
	B15	器具洗浄機	750	870	1,617	GS640	1
C. 食品庫	C1	移動ラック	1,200	600	1,800	3段	1
	C2	移動ラック	1,500	600	1,800	3段	1
	C3	ラック	1,100	700	1,800	3段	3
D. 計量室	D1	デジタル式上皿自動はかり	242	288	120	UDS-1V15kg	2
	D2	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-50RMTA-G	1
	D3	器具消毒保管庫	1,290	950	1,880	ISC-W30F-E	1
	D4	器具消毒保管庫	2,150	550	1,800		1
	D5	作業台	800	800	700	（ドライ仕様）	1
	D6	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	2
	D7	三槽シンク	1,800	750	850	（ドライ仕様）	1
	D8	作業台	1,800	600	850	（ドライ仕様）	2
	D9	デジタル台秤	370	646	820	DP-6301-60kg	1

室名	No.	品名	寸法			型式等	台数
			開口	奥行	高さ		
E. 野菜類検収室	E1	検食用冷凍庫	1,200	800	1,950	URD-44FMTA	1
	E2	デジタル台秤	370	646	820	KL-BF-N60AH	2
	E3	球根皮むき機	1,250	800	1,043	P-83D	2
	E4	器具消毒保管庫	2,580	950	1,880	ISC-W60F-E	1
	E5	器具洗浄機	1,380	870	1,787	GS660	1
	E6	移動水切ラック	1,700	770	1,070		2
	E7	三槽シンク	1,800	750	850	(ドライ仕様)	1
	E8	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	8
	E9	水切台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	1
	E10	検収台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	1
	E11	移動ラック	1,500	600	1,800	3段	2
	E12	掃除具入れ	600	550	1,800		1
F. 野菜類下処理室	F1	プレハブ冷凍庫	2,300	3,600	2,450	カートインタイプ	1
	F2	プレハブ冷蔵庫	3,900	2,900	2,350	カートインタイプ	1
	F3	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-50RMTA-G	1
	F4	包丁・まな板殺菌庫	850	600	1,450	DS114-C	1
	F5	器具消毒保管庫	2,200	950	1,880	ISC-W50F-E	1
	F6	包丁・まな板殺菌庫	910	750	1,880	ISCK-02F-E	1
	F7	三槽シンク	1,800	750	850	(ドライ仕様)	1
	F8	三槽シンク	2,400	800	850	(ドライ仕様)	4
	F9	四槽シンク	3,000	800	850	(ドライ仕様)	2
	F10	ピーラーシンク	1,500	750	600	残菜カゴ付 (ドライ仕様)	2
	F11	ローラーコンベア	2,400	600	650		6
	F12	移動水切台	800	800	850	(ドライ仕様)	1
	F13	移動水切台	900	800	650	(ドライ仕様)	5
	F14	移動水切台	1,200	800	850	(ドライ仕様)	4
	F15	移動水切台	1,500	800	850	(ドライ仕様)	2
	F16	段付移動水切台	1,200	800	650	(ドライ仕様)	3
	F17	移動ラック	1,000	600	1,500	3段	5
	F18	移動ラック	1,300	600	1,500	4段	1
	F19	移動ラック	1,600	600	1,500	4段	2
	F20	移動ラック	1,900	600	1,500	4段	1
	F21	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	6
	F22	L型運搬車	1,100	700	600	(ドライ仕様)	2
	F23	作業台	900	750	850	(ドライ仕様)	1
G. 準備室①	G1	クリーンロッカー	1,000	550	1,800	NSCW-10Z	3
	G2	掃除具入れ	600	550	1,800		1

室名	No.	品名	寸法			型式等	台数
			開口	奥行	高さ		
H. 器具洗浄室	H1	器具消毒保管庫	2,580	950	1,880	ISC-W60F-E	2
	H2	器具消毒保管庫	910	950	1,880	ISC-W20F-EK	1
	H3	器具洗浄機	1,380	870	1,787	GS660	1
	H4	三槽シンク	2,900	900	850	(ドライ仕様)	1
I. 準備室②	I1	クリーンロッカー	1,000	550	1,800	NSCW-10Z	2
J. 加熱調理室	J1	デジタル式上皿自動はかり	242	288	120	UDS-1V15kg	1
	J2	フードスライサー	494	1,015	1,220	アイホーFS35	1
	J3	フードスライサー	569	1,100	1,175	アイホーFS45	1
	J4	スライサーシンク	1,800	750	850		2
	J5	フードスライサー	1,100	646	865	エムラML-201	2
	J6	スライサーシンク	1,800	900	600	移動式	2
	J7	サイノ目切機	901	757	1,329	エムラDC-202	1
	J8	サイノ目切機	390	565	820	アイホーDC-80	1
	J9	サイノ目受槽	1,800	850	850		2
	J10	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	10
	J11	スパテラスタンド	270		620		8
	J12	ラックインカート	680	880	1,776	SCOS-55RS用	3
	J13	スチームコンベクションオーブン	1,125	1,025	1,885	ニチワSCOS-55RS	2
	J14	蒸気回転釜	1,973	780	990	日調SRB-400NR-D-BX	8
	J15	蒸気回転釜	1,656	1,193	1,194	日調SRB-200NR-DR	2
	J16	配缶台車	1,000	700	600		8
	J17	検食用冷凍庫	820	720	1,795	EXF-014FX	1
	J18	食器消毒保管機	94	93	1,735	明城製作所MEW-20	1
	J19	器具消毒保管庫	1,290	950	1,880	ISC-W30F-E	1
	J20	カートイン消毒保管庫	2,650	2,000	1,953	CMC-60DWT (120カゴ)	3
	J21	カートイン消毒保管庫	1,350	2,000	1,953	CMC-30DWT (60カゴ)	1
	J22	水切り台	1,200	800	850	(ドライ仕様)	1
	J23	移動水切台	800	800	850	(ドライ仕様)	1
	J24	移動水切台	1,200	750	850	(ドライ仕様)	1
	J25	移動水切台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	1
	J26	移動水切台	1,800	900	850	(ドライ仕様)	2
	J27	一槽シンク	1,200	700	850	(ドライ仕様)	1
	J28	三槽シンク	1,800	700	850	(ドライ仕様)	1
	J29	包丁・まな板殺菌庫	850	600	1,450	DS114-C	1
	J30	作業台	900	750	850	(ドライ仕様)	1
	J31	移動水切ラック	1,700	770	1,070	(ドライ仕様)	4

室名	No.	品名	寸法			型式等	台数
			開口	奥行	高さ		
K. 和え物室	K1	真空冷却機	1,560	1,740	2,110	三浦工業CM-150DMW	2
	K2	プレハブ冷蔵庫	4,500	2,400	2,350	カートインタイプ	1
	K3	蓄冷剤用凍結庫	1,490	800	1,950		2
	K4	デジタル台秤	370	646	820	DP-6900-60kg	1
	K5	和え物用回転釜	1,973	780	990	日調SRB-400NR-D-BX	2
	K6	三槽シンク	1,800	750	850	(ドライ仕様)	1
	K7	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	3
	K8	移動台	1,500	600	700	(ドライ仕様)	1
	K9	移動水切台	1,500	800	850	(ドライ仕様)	1
	K10	移動ラック	1,000	450	1,800	4段	1
	K11	移動ラック	1,300	450	1,800	4段	1
	K12	移動ラック	1,350	450	1,800	6段	10
	K13	スパテラスタンド	270		620		4
L. 揚げ物室	L1	自動フライヤー	8,545	1,840	2,750	アサヒ装設DESKC-53A-75-R-X(特)	1
	L2	カートイン消毒保管庫	1,350	2,000	1,953	CMC-30DWT(60カゴ)	1
	L3	カートイン消毒保管庫	2,650	2,000	1,953	CMC-60DWT(120カゴ)	1
	L4	移動水切台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	6
	L5	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	3
M. 焼物調理室	M1	パススルー冷蔵庫	1,490	840	1,950	PRD-150RMD3	1
	M2	カートイン消毒保管庫	1,350	1,000	1,953	CMCK-30-e(30カゴ)	4
	M3	スチームコンベクションオーブン	1,125	1,025	1,885	ニチワSCOS-55RS	4
	M4	移動盛付台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	4
	M5	ラックインカート	680	880	1,776	SCOS-55RS用	7
	M6	二槽シンク	1,500	750	850	(ドライ仕様)	1
	M7	掃除具入れ	600	515	1,790		1
N. アレルギー室	N1	オーブンレンジ	525	440	370	AX-PX3	1
	N2	電磁調理器	1,500	750	850	5KW*1 3KW*2	2
	N3	台下冷蔵庫	1,500	750	850	YRW-150RM1	1
	N4	台下冷蔵庫	1,500	750	850	TRW-50RM	1
	N5	容器消毒保管庫	1,300	950	1,900	MCWK-30-e	2
	N6	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	3
	N7	作業台	1,200	750	850		4
	N8	盛付作業台	1,500	750	850		2
	N9	三槽シンク	1,800	750	850	(ドライ仕様)	2
	N10	掃除具入れ	600	515	1,790		1
O. 油庫	O1	廃油タンク	1,045	1,015	2,565		1
	O2	新油タンク	1,175	1,060	2,565		1

室名	No.	品名	寸法			型式等	台数
			開口	奥行	高さ		
P. 洗浄室前室	P1	クリーンロッカー	1,000	550	1,800	NSCW-10Z	1
Q. 洗浄室	Q1	食缶前処理装置付洗浄機	9,500	1,795	2,100	中西製作所NAW-8UWB-RT	1
	Q2	移動水切台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	6
	Q3	一槽シンク	1,800	750	850	(ドライ仕様)	1
	Q4	コンテナー洗浄システム	9,500	1,600	3,550	中西製作所NAW-CW-SAT	1
	Q5	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	6
	Q6	ローラーコンベア	1,800	700	600	移動式	2
	Q7	ローラーコンベア	5,000	450	650	移動式(ドライ仕様)	2
	Q8	スプーン洗浄機付浸漬装置	5,400	2,315	1,830	中西製作所NAW-8SI-3	2
	Q9	システム食器洗浄機	7,050	2,160	2,390	中西製作所NAW-4DW-TR	2
	Q10	デジタル台秤	370	646	820	DP-6301N-60kg	1
R. コンテナプール	R1	コンテナーイン消毒保管庫	2,090	3,200	2,053	CMPK-22D	3
	R2	コンテナーイン消毒保管庫	3,110	3,200	2,053	CMPK-32D	9
	R3	ラウンドベア消毒保管庫	3,700	1,600	5,500	RBSA-217D (217カゴ)	2
	R4	スタッキングカート	875	700	800	STK-1200	6
	R5	移動水切台	1,500	750	850	(ドライ仕様)	2

事業者が用意するもの(消耗品等)

種別品名等	消耗品名等	備考
調理業務用被服類	作業用白衣	
	帽子（たれ付）及びネット	
	調理用靴	汚染・非汚染区域別
	使い捨て手袋(ケガ用・色分け・ロング含む)	使い捨て仕様
	使い捨てマスク	使い捨て仕様
	エプロン	汚染・非汚染区域別
	エプロン	作業別(アレルギー専用含む)
	使い捨てエプロン	汚染用 使い捨て仕様
	アームカバー	二献立用
個人衛生用	手洗い用石鹼液	
	手指消毒用アルコール（食品添加物）	ウイルス・細菌に効果があるもの(※参考品 アルペットα)
	ペーパータオル	
	爪ブラシ	汚染・非汚染区域別
調理業務用	ペーパータオル	
	手洗い用石鹼液	
	消毒用アルコール（食品添加物）	
	次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物）	
	調理用使い捨て手袋	
	耐熱手袋	
	保存食用ナイロン袋・ゴミ袋	
	オープンシート	
	残留塩素測定器並びに測定試薬	
	クラス分け用シール類	
	砥石	
アルコール噴霧器		
洗浄清掃業務用	自動食器・コンテナ・食缶洗浄機用洗剤	
	洗剤(回転釜・調理施設設備)	
	自動食器洗浄機浸漬槽専用洗剤	
	食器用酸素系漂白剤	
	次亜塩素酸ナトリウム	
	高圧洗浄機	
	洗浄用品(スポンジ・ゴムホース・ワイパー等)	
	清掃用品(ほうき・モップ・ポリシャーマット等)	
機器、器具等調整、点検、整備および補修用	工具	
	調整、点検、整備および補修用消耗品(グリス・オイル類、コーキング材等)	
	スライサー、包丁、刃研ぎ手数料	
事務用品	コピー機	
	パソコン・カラープリンター	
	筆記用具・紙類・テプラ等	
救急用品	救急薬品・用品類	
通信用品	電話・ファックス並びに電話料金等	電話加入権・受託者使用分
その他	トイレトーパー・トイレ用洗剤類	受託者使用分
	洗濯用洗濯機・乾燥機並びに洗剤類	
	掃除機	
	必要な消耗品	

津山市と事業者の業務分担区分

区 分	業 務 内 容	市	事業者
給 食 管 理	学校給食運営の総括	○	
	献立作成	○	
	栄養指導	○	
	学校給食用日誌、献立表、検収書等（各月分）の作成配布	○	
	給食数等必要な事項の連絡（食数管理）	○	
	給食費徴収等管理	○	
	学校給食日誌及び各種指示の確認・実施		○
	学校給食用日誌の点検	○	
	給食の実施・評価	○	
	学校給食従事者の健康調査票の記入		○
	学校給食従事者の健康調査票の確認	○	
	上記書類等の作成配布	○	
	嗜好調査・喫食調査等の企画・実施	○	
調味料使用報告書・月末物資在庫量報告書・期末在庫量報告書の作成		○	
調 理 作 業 管 理	学校給食用日誌（調理日誌・作業工程表・検収書）の記入		○
	上記の確認	○	
	調理（釜割りを含む）		○
	配缶（配送用コンテナへの積み込みを含む）		○
	食器・調理用器具類等の洗浄・消毒		○
	洗浄済み食器類の配送用コンテナへの積み込み		○
食 材 管 理	食材の選定・管理	○	
	食材の検収簿の作成、納品伝票の整理	○	
	食材の点検、検収の実施		○
	食材の保管・在庫管理		○
配 送 ・ 回 収	給食の配送・回収	○	
	給食の配送・回送時の安全管理（補助業務）		○
廃 棄 物 管 理	残菜・厨芥集積		○
	残菜・厨芥処理	○	
施 設 等 管 理	給食センター施設、主要な設備の設置・更新・改修	○	
	調理等委託業務に係る主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の点検		○
	調理等委託業務に係る主要な設備・その他設備（調理器具、食器等）の安定的な使用を確保するための維持管理（小修繕、包丁・スライサー等刃の研磨含む ※研磨の頻度は、1学期につき1度程度とする）		○
	事業者が使用する給食センター施設内の部屋・スペース等の主要な設備・その他設備の維持管理のうち、外注を伴わないもの		○
	給食センター施設、主要な設備・その他設備の維持管理のうち、外注を伴うもの（事業者の責めに帰すべき事由による場合は除く）	○	
業 務 管 理	学校給食従事者勤務表の作成		○
	当日業務（清掃を含む）分担の決定・報告		○
	当日業務（清掃を含む）分担の決定の確認	○	
	緊急対応を要する場合の指示	○	
衛 生 管 理	衛生面の遵守事項の作成	○	
	食材の衛生管理		○
	施設・設備（調理器具、食器等）の清掃等の衛生管理		○
	学校給食調理従事者の衣服等の清潔保持状況等の確認		○
	保存食（全材料及び調理済み食品）の確保・保存・点検		○
	納入業者等の清潔保持状況等の確認	○	
	衛生管理チェックリスト（日常点検表）の記入		○
	衛生管理チェックリストの点検・確認	○	
研 修 等	学校給食調理従事者等に対する研修		○
	定期健康診断の実施及び結果の保管		○
	健康診断実施状況等の確認	○	
	検便（月2回）の実施及び報告		○
	検便結果の確認	○	
労 働 安 全 衛 生	労災事故防止対策の策定		○
	労災保険等の加入		○

受配校への配送時間等

学校名	配送車 番号	センターからの 配送時間(分)	センター 出発時間	センター 帰着時間
弥生小学校	1	25	10:55	14:25
誠道小学校	5	15	11:02	14:30
秀実小学校	5	30	11:02	14:30
一宮小学校	3	15	11:00	14:05
西小学校	8	15	10:57	14:20
南小学校	2	20	11:05	14:25
喬松小学校	6	30	11:10	14:25
中正小学校	6	20	11:10	14:25
東小学校	8	25	10:57	14:20
佐良山小学校	7	15	11:15	14:05
北小学校	2	30	11:05	14:25
院庄小学校	9	10	11:17	14:30
向陽小学校	10	10	11:20	14:15
北陵中学校	3	25	11:48	15:10
久米中学校	9	20	11:55	14:30
鶴山中学校	10	20	12:00	15:10
津山西中学校	7	10	12:05	14:40

【注意】

上記の配送時間等については通常の間帯を示している。ただし、出発時間については、学校行事等により、最大で20分早まることある。

■添付資料-5

調理指示書 B

ミートソーススパゲティ 牛乳 ツナサラダ
りんご

【小学校】

使用食品名	児童 3,041		生徒		3,041人分	下処理	作り方・調理方法
	正味重量	総使用量	正味重量	総使用量	使用量合計		
ミートソーススパゲティ							
■ソフトスパゲティ式めん(岡山県産小麦)	85.00	258.49	110.00		258.49		
豚肉ミンチ	40.00	121.64	48.00		121.64		①油と酒で肉をほぐし火を入れ、余分な脂を取り除く
米ぬか油	0.20	0.61	0.24		0.61		②煮えにくいものから炒め、煮ていく
清酒 2級	1.00	3.04	1.20		3.04		③調味料を加える
冷凍おろしにんにく	0.20	0.61	0.24		0.61		ルウ投入後、15分以上煮込み、でん粉を加える
たまねぎ 生	60.00	182.46	72.00		182.46	たまねぎ…短冊中5mm1度がけ	④仕上げ5分前には高さを確認し、グリーンピースを入れ
にんじん 生	20.00	60.82	24.00		60.82	にんじん…短冊中5mm2度がけ	蒸発分の水を加え、さらに煮込み仕上げる
マッシュルーム(レトルト)	5.00	15.21	6.00		15.21		
冷凍グリーンピース	5.00	15.21	6.00		15.21		
トマト水煮5キロパック	20.00	60.82	24.00		60.82		1人 220ml
トマトケチャップ	8.00	24.33	9.60		24.33		小1~3年生 1.0倍
ウスターソース	5.00	15.21	6.00		15.21		小4~6年生 1.1倍
ヘルシーファームコンソメ	0.40	1.22	0.48		1.22		中学生 1.2倍
ア ハヤシルウ	7.00	21.29	8.40		21.29	ルウ…溶く	
米粉ハヤシルウ	1.00	3.04	1.20		3.04		
でん粉	1.50	4.56	1.80		4.56	でん粉…4倍の水で溶く	
牛乳							
普通牛乳	1.00 個	3,041.00	1.00 個		3,041.00 個		
ツナサラダ						ツナ…非加熱、消毒、バススルー冷蔵庫へ 開封後プレハブ冷蔵庫へ	
ノドリップツナ	10.00	30.41	12.00		30.41		①材料を加熱、冷却する
キャベツ 生	20.00	60.82	24.00		60.82	キャベツ…5mm	②調味料と材料を和えて仕上げる
だいこん 生	20.00	60.82	24.00		60.82	だいこん…短冊中3mm	
きゅうり 生	10.00	30.41	12.00		30.41	きゅうり…輪切り3mm	
米ぬか油	1.00	3.04	1.20		3.04	調味料…非加熱、消毒	
うすくちしょうゆ	2.00	6.08	2.40		6.08		
米酢	2.00	6.08	2.40		6.08		
りんご							
りんご(1/4個)	1.00 個	3,041.00	1.00 個		3,041.00 個	小中同サイズ りんご…4槽洗浄、3槽目引き上げ時より ロングエンボス+手袋、使い捨てエプロン着用	①1/4にカットし、芯をとり塩水につける ②数読み ※塩水…水200ℓに塩0.2kgの割合

※アレルギー 対応4名

■添付資料-5

調理指示書 B

ごはん 牛乳 プルコギ のりのナムル りんご

【中学校】

使用食品名	児童		生徒 1,499		1,499人分	下処理	作り方・調理方法
	正味重量	総使用量	正味重量	総使用量	使用量合計		
ごはん							
■学校給食用 米飯	70.00		90.00	134.91	134.91		
牛乳							
普通牛乳	1.00 個		1.00 個	1,499.00	1,499.00 個		
プルコギ							
牛肉スライス	40.00		48.00	71.95	71.95		①油と酒で肉をほぐし火を入れ、余分な脂を取り除く ②煮えにくいものから炒める ③調味料を加え炒める ④マロニーをパラパラと入れる (くっついて固まらないように注意する) ⑤にらを加えて仕上げる 1人 190ml程度
ごま油	0.20		0.24	0.36	0.36		
清酒 2級	2.00		2.40	3.60	3.60		
冷凍おろしにんにく	0.20		0.24	0.36	0.36		
しょうが 生	0.30		0.36	0.54	0.54	しょうが…おろす	
にんじん 生	15.00		18.00	26.98	26.98	にんじん…短冊大3mm	
たまねぎ 生	40.00		48.00	71.95	71.95	たまねぎ…1cm	
キャベツ 生	50.00		60.00	89.94	89.94	キャベツ…1.5cm	
たけのこ 水煮	20.00		24.00	35.98	35.98	たけのこ…短冊大5mm	
エリンギ 生	10.00		12.00	17.99	17.99	エリンギ…短冊大5mm	
マロニー	5.00		6.00	8.99	8.99	マロニー…異物確認	
にら生	10.00		12.00	17.99	17.99	にら…2cm	
赤味噌	2.50		3.00	4.50	4.50	調味料…合わせておく	
コチジャン	0.50		0.60	0.90	0.90		
こいくちしょうゆ	2.50		3.00	4.50	4.50		
みりん 本みりん	1.00		1.20	1.80	1.80		
のりのナムル							
きゅうり 生	10.00		12.00	17.99	17.99	きゅうり…ホッパ一付短冊中5mm	①材料を加熱、冷却する ②調味料と材料を和えて、仕上げる
だいこん 生	20.00		24.00	35.98	35.98	だいこん…短冊中3mm	
もやし 生	20.00		24.00	35.98	35.98	もやし…洗浄後、プラスチック内で切る	
チキンハム(短冊切)	10.00		12.00	17.99	17.99	ハム…ほぐす	
きざみのり	0.50		0.60	0.90	0.90	のり…異物確認	
こいくちしょうゆ	2.00		2.40	3.60	3.60	こいくち、砂糖…加熱、冷却	
上白糖	0.50		0.60	0.90	0.90		
ごま油	1.00		1.20	1.80	1.80	油…非加熱、消毒	
りんご							
りんご(1/4個)	1.00 個		1.00 個	1,499.00	1,499.00 個	小中同サイズ りんご…4槽洗浄、3槽目引き上げ時より ロングエンボス+手袋、使い捨てエプロン着用	①1/4にカットし、芯をとり塩水につける ②数読み ※塩水…水200lに塩0.2kgの割合

調理業務指示書(アレルギー)

日付	献立名	除去食品	アレルギー (6品目)	調理指示	学校名	学年 ・組	児童生徒名	名前確認				1人分 配食量	調理業務			保存食	
								コンテナ 表示	ポット 準備	ポット イン	コンテナ イン		仕上時間	中心温度	担当者	採取時間	担当者
	ミートソース スパゲティ (ソース)	ハヤシルウ	小麦、大豆	ハヤシルウ以外の釜同量の調味料と、米粉ルウ全部で8gを使用。 ①煮えにくいものから順に、炒め煮ていく。 ②調味料を加え、釜同様、15分以上煮込む。 ③出来上がり量を確認し、グリーンピースを加える。 ④さらに煮込み仕上げる。 ※米粉ルウを多めに用意。ハヤシルウと間違えないように注意！	●●小学校	1-2	○○○○										
	ミートソース スパゲティ (ソース)	ハヤシルウ	小麦、大豆		■■小学校	2-1	○○○○										
	ミートソース スパゲティ (ソース)	ハヤシルウ	小麦、大豆		▲▲小学校	5-1	○○○○										
	ミートソース スパゲティ (ソース)	ハヤシルウ	小麦、大豆		◇◇小学校	3-1	○○○○										
								調理時間									
								配缶時間									
								コンテナ積み込み時間									
								味見									

