[調 理 室 手 配 表]

人 数														合計		行　事　等
														3000		

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 単位	発注量 単位	業者	切り方	調 理 方 法 等
【ボールしゅうまい】							
豚ひき肉		50.00 g	150.00 Kg				①豚ひき肉～白こしょうまでをこねる。
たまねぎ		12.00 g	36.00 Kg			みじん	②68ｇ/個で丸める。
干しいたけ		0.80 g	24.00 Kg			みじん	③マフィンカップに②を入れる。
えだまめ		3.00 g	9.00 Kg				④しゅうまいの皮で包む。
でんぷん		2.00 g	6.00 Kg				⑤スチコンでスチーム100%で25分蒸す。
食塩		0.30 g	0.90 Kg				
白こしょう		0.02 g	0.06 Kg				
でんぷん		1.50 g	4.50 Kg				
薄力粉		1.50 g	4.50 Kg				
マフィンカップ		1.00 g	3000.00 枚				
こいくちしょうゆ		1.00 g	3.00 Kg				
米酢		1.00 g	3.00 Kg				
【おからハンバーグ(ｵﾛｼｿｰｽ)】							
豚ひき肉		24.00 g	72.00 Kg				①豚ひき肉～白こしょうまでこねる。
鶏ひき肉		16.00 g	48.00 Kg				②83ｇ/個で小判型に成型する。
おから		10.00 g	30.00 Kg			解凍	③大根おろし、酢、うすくちしょうゆを
ソテーオニオン		16.00 g	48.00 Kg			解凍	釜で加熱する。
牛乳		8.00 g	24.00 Kg				④スチコン200℃10%で20分焼く。
液卵		6.40 g	19.00 Kg			解凍	⑤バットに数えてたれをかける。
パン粉		3.00 g	9.00 Kg				
食塩		0.40 g	1.20 Kg				
白こしょう		0.02 g	0.06 Kg				
だいこん		15.00 g	45.00 Kg			すりおろす	
米酢		0.30 g	0.90 Kg				
うすくちしょうゆ		1.80 g	54.00 Kg				
【ホキのカップ焼き】							
ホキ　５０ｇ	50.00	1.00 切	3000.00 切				①ホキに食塩～粒入りマスタードを
食塩		0.20 g	0.60 Kg				からめる。
白ワイン		1.00 g	3.00 Kg				②パン粉～粉パセリを混ぜておく。
粒入りマスタード		5.00 g	15.00 Kg				③小判紙カップにホキをのせ、
パン粉		3.00 g	9.00 Kg				上から②をかける。
パルメザンチーズ		3.00 g	9.00 Kg				④スチコン220℃で17分焼く。
粉パセリ		0.01 g	0.03 Kg				
小判紙カップ		1.00 g	3000.00 枚				

※アレルギー食品には記号を表示しています