献　　立　　表　　1

様式28-1　資料　献立表

献立名	正味量(g)	下処理等・衛生管理のポイント	作り方
牛乳			
牛乳（普通牛乳）	1本		
かやくごはん			
精白米	65		
もち米	26		
鶏肉（若５）	20	***二次汚染のないよう注意する***	
油あげ	7		
ごぼう（ささがき）	7		
にんじん	7	千切り	
干ししいたけ(スライス)	0.4		
しょうゆ（淡）	9		
清酒	7		
水	99		
ゆずか汁			
かまぼこ	13	薄切り	
だいこん	26	短冊切り	
にんじん	7	短冊切り	
えのきだけ	7	３㎝に切る	
水菜	4	３㎝に切る	
みそ（白）	10		
しょうゆ（淡）	3		
ゆず	0.7	しぼる/果皮はおろす又は刻む	果皮の量については、様子をみながら使用してください
けずりぶし（だし用）	3		
煮干し（だし用）	1		
水	169		
あらめと大豆の煮物			
あらめ	4	よく洗い、砂を除き、５㎝に切る	
大豆	7	浸水後ゆでる	
にんじん	7	千切り	
さとう(三温)	2.3		
しょうゆ（濃）	3.3		
みりん	0.7		
サラダ油	0.7		
けずりぶし（だし用）	1		
水	7		
りんごかん		*冷却中の二次汚染に注意する	
寒天（糸）	0.8	水洗し、水浸	
さとう(上白)	7		
りんご果汁	33		
水	33		

川西市学校給食会

(準備)　・ダンボール・袋等の外装容器の扱いに注意する。
　　・野菜は充分に洗浄する。
（作業中）　・床からの水はねに注意する。
（温度確認）　・加熱調理については中心温度75℃　1分間以上確認できたか
　　・冷却完了時の温度確認ができたか。
　　・配缶時の温度確認ができたか。
（仕上げ・配缶）　・充分加熱できたか。
　　・手指、前掛け等は消毒したか。
　　・配食器具、容器は消毒されているか。

献　　立　　表　　2

献立名	正味量(g)	下処理等・衛生管理のポイント	作り方
牛乳			
牛乳（普通牛乳）	1 本		
白飯（75）			
精白米	98		
水	131		
ビーフカレー			
牛肉（角）	39	***＊二次汚染のないよう注意する***	
じゃがいも	78	角切り	
たまねぎ	52	短冊切り	
にんじん	26	いちょう切り	
りんご	7	みじん切り	
小麦粉	8		
バター（調）	8		
カレー粉	1.2		
ケチャップ	4		
ソース（ｳｽﾀｰ）	5		
しょうゆ（濃）	3		
ぶどう酒(赤)	1		
塩	0.4		
こしょう（黒）	0.03		
にんにく	0.7	みじん切り	
パプリカ	0.03		
サラダ油	1		
水	98		
コーンソテー			
ホールコーン（冷）	39		
さやいんげん	7	３cmに切る	
サラダ油	0.7		
塩	0.1		
こしょう（白）	0.01		
ガーリック	0.01		
みかん			
みかん	1 こ	水洗	

川西市学校給食会

(準備)　・ダンボール・袋等の外装容器の扱いに注意する。
　　・野菜は充分に洗浄する。
（作業中）　・床からの水はねに注意する。
（温度確認）　・加熱調理については中心温度75℃　1分間以上確認できたか
　　・冷却完了時の温度確認ができたか。
　　・配缶時の温度確認ができたか。
（仕上げ・配缶）　・充分加熱できたか。
　　・手指、前掛け等は消毒したか。
　　・配食器具、容器は消毒されているか。

献　　立　　表　　3

献立名	正味量(g)	下処理等・衛生管理のポイント	作り方
牛乳			
牛乳（普通牛乳）	1 本		
白飯(60)			
精白米	78		
水	105		
ラーメン			
中華めん(冷)	52		
鶏肉（若５）	26	***＊二次汚染のないよう注意する***	
にんじん	20	千切り	
きゃべつ	20	短冊切り	
緑豆もやし	20		
葉ねぎ	7	小口切り	
しょうゆ（淡）	5		
塩	0.5		
こしょう（白）	0.03		
ガーリック	0.03		
ごま油	0.4		
鶏手羽先（だし用）	20	***＊二次汚染のないよう注意する***	
にんにく（だし用）	0.3		
しょうが（だし用）	0.4		
葉ねぎ（だし用）	1		
にんじん（だし用）	0.7		
清酒	1		
水	169		
酢豚			
豚肉（角）	39	***＊二次汚染のないよう注意する***	
しょうゆ（濃）	2.0		
しょうが	0.7	みじん切り	
みりん	0.7		
でんぷん	8		
てんぷら油	7		
たまねぎ	33	短冊切り	
にんじん	20	千切り	
たけのこ（水煮）	7	短冊切り	
しょうゆ（濃）	1.6		
さとう(三温)	1.6		
酢	1.6		
ケチャップ	1.6		
水	7		
きゃべつのあえもの		***＊冷却中の二次汚染に注意する***	
きゃべつ	39	千切りし、０．６％塩ゆで	
にんじん	7	千切りし、０．６％塩ゆで	
ハム	13	短冊切りし、蒸す　　***＊二次汚染のないよう注意する***	
しょうゆ（淡）	3		
さとう(三温)	0.3		
酢	0.7		

川西市学校給食会

(準備)　・ダンボール・袋等の外装容器の扱いに注意する。
　　・野菜は充分に洗浄する。
（作業中）　・床からの水はねに注意する。
（温度確認）　・加熱調理については中心温度75℃　1分間以上確認できたか
　　・冷却完了時の温度確認ができたか。
　　・配缶時の温度確認ができたか。
（仕上げ・配缶）　・充分加熱できたか。
　　・手指、前掛け等は消毒したか。
　　・配食器具、容器は消毒されているか。