献立	食品	1人当	数量	一次加工							二次加工							調理後保管			1人分量	再加熱			
				下処理					冷却	包装	加熱調理				包装	冷却									
				解凍	カット	鍋等	殺菌水洗	その他	Bチラー	真空	タンク	ＳＣＯ	フライ	その他	真空	タンク	Bチラー	冷蔵庫	氷温庫	冷凍庫		湯煎	タンク	ＳＣＯ	その他
01	:昼																								
	ご飯	250	46																		250				
	無洗米	110	5,060											↑炊飯器+水8Kg											
	全粥	350	22																		350				
	無洗米	45	990											↑炊飯器+水8.5kg											
	つけ焼		20																		1切				
	シルバー	60	1,200	○				↑漬け込み1晩				↑Gr:タレ切り・並べ				○		○							
	漬け汁	240										270℃×50%×5分													
	醤油	3				たれ合わせ																			
	みりん風味	2				みりん風味1:醤油1:酒1																			
	酒	2																							
	卸生姜	2																							
	付：焼		20																		2本				
	ししとう	10	200		○		←○					↑Gr:油ハケ塗り＋塩･ごしょう振り													
	塩	0.1										270℃×50%×3分				○		○							
	付：焼		25																		1ケ				
	しいたけ	20	500	○	○							↑Gr:醤油ハケ塗り													
												270℃×50%×3分				○		○							
	付：ボイル		20																		2本				
	ししとう	10	200		○		←○	↑Gr:並べ																	
	付：ボイル		25					100℃×90%×3分													1ケ				
	しいたけ	20	500	○	○			↑Gr:並べ																	
								100℃×90%×3分																	
	豚厚揚げみそ炒め		15																		80				
	豚肉うす切	20	300	○	○			↑Gr:ボイル				↑Gr:合せ													
	厚揚げ	50	750		○			100℃×90%×3分				H.エア：200℃×4分				○		○							
	たれ							↑タレ合せ																	
	油	1.5																							
	赤みそ	5																							

献立	食品	1人当	数量	一次加工							二次加工							調理後保管			1人分量	再加熱			
				下処理					冷却	包装	加熱調理				包装	冷却									
				解凍	カット	鍋等	殺菌水洗	その他	Bチラー	真空	タンク	ＳＣＯ	フライ	その他	真空	タンク	Bチラー	冷蔵庫	氷温庫	冷凍庫		湯煎	タンク	ＳＣＯ	その他
	砂糖	3																							
	中華だし	35																							
	醤油	2																							
	片栗粉	2																							
	豚厚揚げみそ煮		15																		85				
	豚肉うす切	20	300	○	○			↑Gr:ボイル																	
	厚揚げ	50	750		○			100℃×90%×3分							○			○							
	たれ							↑煮汁合せ		○	↑９５℃×10分														
	赤みそ	5	40					みそ1：砂糖0.5：醤油0.3																	
	砂糖	3	25																						
	中華だし		350																						
	醤油	2	2.5																						
	片栗粉	2	8																						
	付：ボイル		40																		5				
	きぬさや	5	200	○	○			↑Gr:ボイル								○		○							
								100℃×90%×3分																	
	ごま和え		16																		50				
	ほうれん草	60	1,000	○	○			↑SCO:Gr:ボイル																	
	たれ								○																
	醤油	1.5						↑タレ合せ						↑合せ	○			○							
	すりごま	1						↑電子レンジ																	
	つけもの		50																		10				
	たくあん	10	500		○					○								○							
01	:夕																								
	ご飯	250	46																		250				
	無洗米	110	5,060											↑炊飯器+水8Kg											
	全粥	350	22																		350				
	無洗米	45	990											↑炊飯器+水8.5kg											
	牛ハンバーグ		20																		1ヶ				
	牛ミンチ	60	1,000	○				こね				↑Gr:合せ			○		○		○						
	みじん玉ねぎ	30	556		○	○		塩10g＋ごしょう1g				180℃×50%×８分			ソースと										
	パン粉	15	250	ミルク戻し				成形																	
	ミルク	15	250																						
	塩	0.3																							
	こしょう	0.3																							
	卵	5	92		割卵																				
	付：ケチャップ																				1ヶ				
	ケチャップ	10												↑焼汁と合せ											
	付：カレー煮		20																		55				
	キャベツ	60	1,333		○					○	↑煮					○		○							
	コンソメ	1						煮汁			100℃×５分														
	カレー粉	0.2																							
	付：スープ煮		20																		55				
	キャベツ	60	1,333		○					○	↑煮					○		○							
	コンソメ	1						煮汁			100℃×８分														
	付：ピーマンソテー		20																		18				
	ピーマン	20	440		○							↑Gr:油・塩ふり				○									
	油	1人当										180℃×50%×８分													
	塩	0.1																							
	付：ピーマンゆで		20																		18				
	ピーマン	20	440		○					○	↑煮					○									
	付：人参グラッセ																				30				
	人参	30	1,000	○	○																				
	コンソメ	0.3						煮汁		○	↑煮					○									
	砂糖	3									100℃×５分														