

調理機器導入・人員配置計画留意事項

1 食材について

- ・かき揚げ、から揚げ、とり天、煮魚、さばのみそ煮などは、加工品を使用せず、手作りとする。
- ・和風のだしは、昆布、かつお節、いりこ、干しいたけを使用する。
- ・大豆は、献立で使用する日の前日が休みの場合を除き、使用する当日に給食センターで乾燥の大豆を煮て使用する。
- ・キャベツは、4月は早生、5月は中早生となるため、使用量が増加する。
4月は廃棄率を変更した上で、更に目減りが予想される場合（キャベツがメインのサラダ、炒め物等）は可食量も増量する。5月は、廃棄率は変更しないが、増量を行う。
- ・新鮮な野菜や果物の使用を基本とし、カット野菜、剥き玉ねぎなどの加工済みの野菜は使用しない。ただし、冷凍野菜については、必要に応じて使用する場合がある。

季節の野菜の一例

春	早生キャベツ、新玉ねぎ、新じゃがいも、アスパラガス ごぼう など
夏	なす、ズッキーニ、ゴーヤ、ピーマン、冬瓜、パプリカ など
秋	れんこん、しめじ、ほうれんそう など
冬	れんこん、ほうれんそう、大根*、キャベツ*、かつお菜* など
通年	小松菜*、えのきたけ* など

地産地消の観点から、*の野菜など市内産の使用が可能なものについては、市内産を使用する。その場合、サイズが小さめになることや不揃いとなることがある。

季節の果物

4月	いちご(3個程度)
5月	ゴールデンキウイフルーツ(1人1/2個)、甘夏(1/4個)、アンデスメロン(1/8個)
9月	巨峰(4個程度)
10~12月	みかん(1個)
1月	キウイフルーツ(1人1/2個)、ぽんかん(1個)、いちご(3個程度)
2月	いよかん(1/4個)
3月	キウイフルーツ(1人1/2個)、清見みかん(1/4個)、いちご(3個程度)

- ・冷凍庫・冷蔵庫に保管する食材の目安となる量は、以下のとおりである。

(目安量の算出にあたっての前提)

- ・同一日に実施する献立の重なりから各冷凍庫・冷蔵庫で保管する食材の量が多くなると思われる日の総量を算出。
- ・保管方法については考慮していない。
- ・野菜はすべて前日納品を想定して算出している。
- ・可食量は一人あたりの分量(g)、処理量は可食量に食数6,500(ただし、中学校のみで使用する食材については5,000、特別支援学校のみで使用する食材については1,500)を乗じて得られた値(kg)としている。

① 肉・魚加工品冷凍庫 肉や魚の加工品（フライなど）、魚介類、殺菌液卵などを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	処理量(kg)
シーフードスパゲッティ	[冷]むきえび	15	98
	[冷]いか(かのご短冊)	15	98
	[冷]あさり(むき身)	20	130
かき玉汁	[冷]殺菌液卵	20	130
さけの塩焼き	[冷]さけの塩焼き 1コ70g	70	350
ホキのマヨネーズ焼き	[冷]ホキ(骨除去)1コ60g	60	90
まぐろのごまからめ	[冷]まぐろ(角切り・うす塩・でん粉付)	80	520
計			1,416

② 肉・魚加工品冷蔵庫 ハム、ベーコン、かまぼこ、ちくわ、殺菌液卵などを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	処理量(kg)
親子煮	殺菌液卵	50	325
もずくスープ	かまぼこ	10	65
フレンチサラダ	ロースハム	10	65
解凍後の魚介類	[冷]むきえび	10	65
	[冷]あさり	10	65
さけの塩焼き	[冷]いか身	10	65
計			650

③ 肉用冷蔵庫 生肉を保管

献立名	食材料名	可食量(g)	処理量(kg)
鶏肉のから揚げ	鶏もも肉 35g	70	455
もずくスープ	鶏もも肉スライス皮なし	10	65
ビーフカレー	牛肉カタスライス	40	260
計			780

④ 野菜・加工品冷凍庫 野菜類、豆腐、油揚げ、がんもどき、うどん麺、中華めんなどを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	処理量(kg)
ほうとう	[冷]うどん	20	130
	[冷]さといも	20	130
	[冷]かぼちゃ	25	150
	[冷]ごぼう	10	65
大学いも	[冷]さつまいも	40	260
計			735

⑤ 野菜・果物・加工品冷蔵庫

野菜類、果物類、豆腐、高菜漬、こんにゃく、ヨーグルト、牛乳、生クリームなどを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	総使用量(g)	処理量(kg)
鶏すき	焼豆腐	40	40	260
	糸こんにゃく	35	35	228
	白菜	40	46	299
	根深ねぎ	20	23	150
	青ねぎ(中)	5	5	34
大根サラダ	大根	45	50	322
	きゅうり	20	21	137
	キャベツ	20	25	160
中華スープ	青ねぎ(中)	5	5	34
	しょうが	0.5	1	4
野菜のごま炒め	キャベツ	40	49	320
	もやし	20	20	130
	ほうれんそう	15	17	107
計				2,183

⑥ 根菜類冷蔵庫 人参、玉ねぎ、じゃがいも、れんこん、ごぼうなどを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	総使用量(g)	処理量(kg)
ビーフカレー(ビーフカレー)	じゃがいも(M以上)	50	55	358
	人参	25	26	171
	玉ねぎ	50	55	358
ひじきサラダ	人参	7	7	48
冬野菜のポトフ	人参	25	26	171
	玉ねぎ	40	44	286
ハンバーグ	玉ねぎ	5	6	36
計				1,426

※泥付き野菜や根菜類など、汚染度の高いものはこちらに保管します。

2 調理について

- ・プルコギや豚肉の生姜焼きなどの調理には釜調理ではなく、スチームコンベクションオーブンの使用を想定している。これらの献立については、月2~3回程度取り入れる予定である。
- ・さばのみそ煮などの煮魚は、ポイリングパックの使用ではなく、スチームコンベクションオーブンの調理を想定している。