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、さば節、煮干し、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月は早生となるため、使用量が増加する。
- ・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, ピーマン, 冬瓜 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*, 白菜, 春菊, 根深ねぎ, みずな, かぶ* など
通年	小松菜, えのきたけ*, キャベツ, チンゲンサイ 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。

季節の果物の一例

4月	いちご(3個程度), 清見みかん(1/4個) など
5月	ゴールドエンキウフルーツ(1/2個) など
9月	巨峰(4個程度) など
10~12月	みかん(1個) など
1月	ぼんかん(1個), いちご(3個程度) など
2月	いよかん(1/4個), キウイフルーツ(1/2個) など
3月	デコポン(1/4個), いちご(3個程度) など

- ・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。
- ・野菜は前日納品を基本として算出している。
- ・可食量は一人あたりの分量(g)、処理量は可食量に食数7,500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)	総量(kg)
シュウマイ	[冷]ひじきシュウマイ(トレー入り)	60	450
八宝菜	[冷]むきえび	20	150
	[冷]いか(かのご短冊)	20	150
じゃこふりかけ	しらす干し	5	38
コロッケ	[冷]ミートコロッケ	70	525
ほたて貝のシチュー	[冷]ほたて貝柱	30	225
計			1538

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)	総量(kg)
親子丼	殺菌液卵	40	300
もずくスープ	かまぼこ	10	75
フレンチサラダ	ロースハム	10	75
解凍後の魚介類	[冷]むきえび	10	75
	[冷] あさり	10	75
	[冷]いか身	10	75
計			675

③ 肉用冷蔵庫 生肉を保管

献立名	食材料名	可食量(g)	総量(kg)
鶏肉のから揚げ	鶏もも肉 35g	70	525
もずくスープ	鶏もも肉スライス皮なし	15	113
ビーフカレー	牛肉カタスライス	40	300
計			938

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、中華麺などを保管

献立名	食材料名	可食量(g)	総量(kg)
ごぼう天	[冷]ごぼう	30	225
具うどん	[冷]うどん	80	600
	[冷]油揚げ	2	15
里芋のうま煮	[冷]さといも	60	450
	[冷]いんげん	10	75
計			1365

⑤ 野菜・果物・加工品冷蔵庫

野菜類, 果物類, 豆腐, たかな漬, こんにやく, 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)	総量(kg)
鶏すき	焼豆腐	40	40	300
	糸こんにやく	35	35	263
	白菜	40	46	345
	根深ねぎ	20	23	173
	青ねぎ(中)	5	5	38
大根サラダ	大根	45	50	375
	きゅうり	20	21	158
	キャベツ	20	25	188
みかん	みかん	80	100	750
中華スープ	青ねぎ(中)	5	5	38
野菜のごま炒め	キャベツ	40	49	368
	もやし	20	20	150
	ほうれんそう	15	17	128
計				3,274

⑥ 根菜類冷蔵庫 人参, しょうが, 玉ねぎ, 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)	総量(kg)
ビーフカレー	人参	30	32	240
	玉ねぎ	50	55	413
れんこんサラダ	れんこん	20	25	188
	人参	7	7	55
豚肉のしょうが焼き	しょうが	2	3	23
	人参	15	16	120
	玉ねぎ	35	39	293
肉じゃが	人参	30	32	240
	玉ねぎ	35	39	293
計				1865

※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

- ・プルコギや豚肉のマリネ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, ボ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。