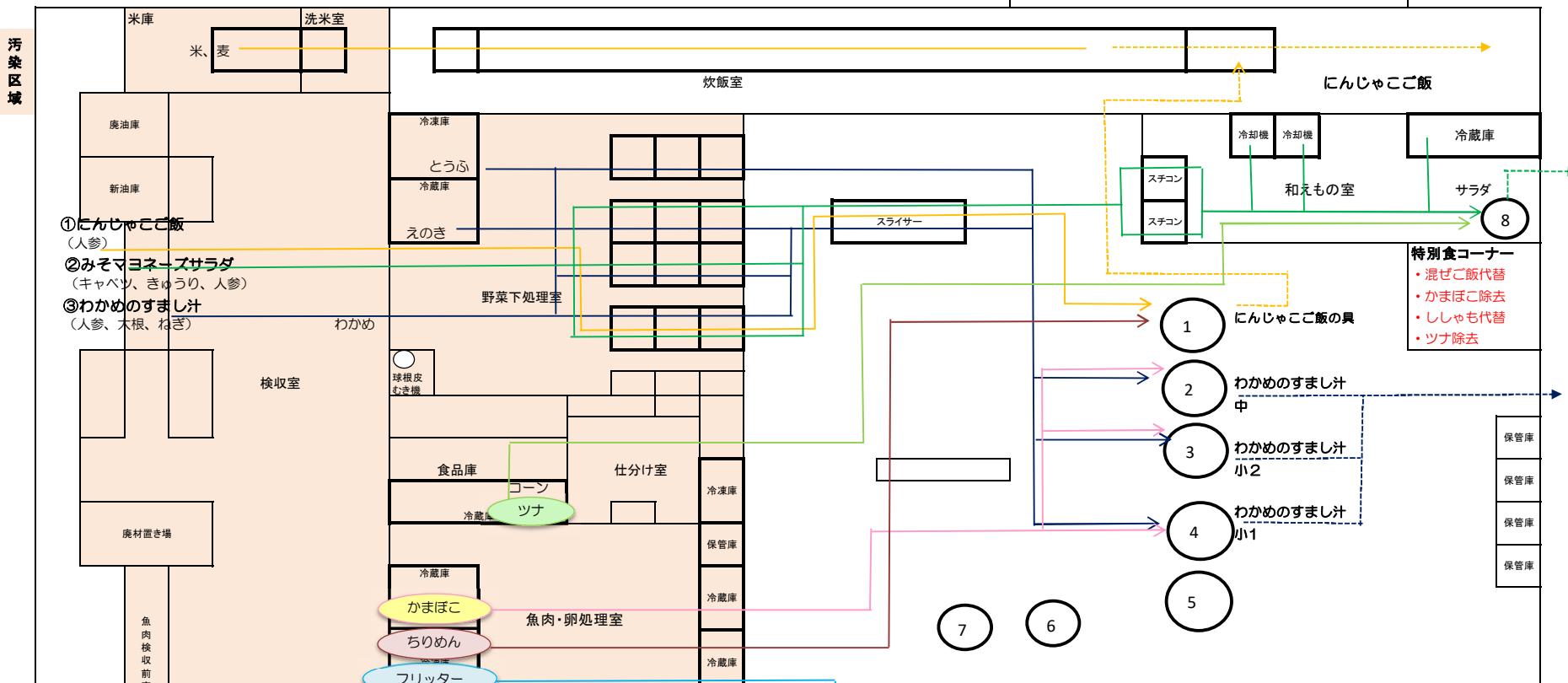


## 食材動線図

## 回答補足資料1



にんじやこご飯  
わかめのすまし汁

小1始 : 温度 °C  
終 : 高さ

小2始 : 温度 °C  
終 : 高さ

中 始 : 温度 °C  
終 : 高さ

わかめのすまし汁  
みそマヨネーズサラダ

小1始 : 温度 °C  
終 : 高さ

小2始 : 温度 °C  
終 : 高さ

中 始 : 温度 °C  
終 : 高さ

混ぜご飯の具  
フライヤー

開始時	終了時
温度 °C	温度 °C
温度 %	温度 %

1/22 (木)

## 作業工程表

令和8年/月/日(木)

献立名	作業担当	8:00			8:15			8:30			9:00			9:30			10:00			10:30			11:00			11:30					
		8:00	8:15	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00																				
ごはん・パン																															
(ごんじやこ) ごはん・パン		食器入れ																													
(ごんじやこ) ごはん・パン		反転機準備	野菜下処理				配缶準備	配缶(①)へ詰	配缶補助																						
(ごんじやこ) ごはん・パン		野菜下処理					配缶準備	配缶(②)詰	配缶補助	配缶(③)詰	配缶補助																				
(ごんじやこ) ごはん・パン		野菜下処理					配缶準備	配缶(④)詰	配缶補助	配缶補助	中配缶																				
(ごんじやこ) ごはん・パン		野菜下処理	具作り				器具投入																								
大きいおかず		野菜下処理					汁取り①点火	湯呑①西式																							
わかめの すまじけ		野菜下処理					②③④点火	湯呑②西式(本田)→保管庫拭き	器具洗浄																						
わかめの すまじけ		野菜下処理					③点火	湯呑③配缶																							
わかめの すまじけ		野菜下処理					④配缶補助																								
わかめの すまじけ		仕分け					器具洗浄																								
小さいおかず		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル)																								
わかめの すまじけ		野菜下処理					器具洗浄(アヒル																								

## 指示書

1月22日(木)

にんじやこご飯 牛乳  
わかめのすまし汁  
ししゃもフリッター  
みそマヨネーズサラダ

<b>1号車 南ヶ丘丘 合志中</b>	<b>11:10 → 11:50</b>
<b>2号車 合志小 合志南小</b>	<b>11:30 → 11:35</b>

小学校計  
中学校計

中は合志中、小は合志小、丘は南ヶ丘小、南は合志南小

小						
中						
	ごはん パン					
中						
小						
丘						
南						

小・中 普通配缶  
米150k 麦12k 25釜

	切り方等	小学校	中学校
人参	細千	58 k	
★ちりめん	スチコン	13 k	具85k
三温糖		7.1 k	一釜3.4k
濃口しょうゆ		5本600	
酒		1本200	
★いりごま		5 k	
油			

代)一食ゆかり

### 【わかめのすまし汁】

カットわかめ	水戻し	1 k	0.6 k
冷)豆腐		34 k	20 k
★かまぼこ		17 k	10 k
人参	いちょう☆	18 k	10 k
えのき(チルド)	3回洗	20 k	12 k
大根	いちょう3~5mm	34 k	20 k
ねぎ	4mm	8 k	4 k
薄口しょうゆ		4本600	2本900
濃口しょうゆ		900	500
みりん		1本	1000
出汁昆布		1 k	0.5 k
かつお節		2 k	1 k
水		6杯×2	6杯10L

### 【ししゃもフリッター】

★ししゃもフリッター 1800 個 1680 個

揚げ油

代)れんこん平つくね

### 【みそマヨネーズサラダ】

キャベツ	3mm	30 k	17 k
きゅうり	3mm	26 k	15 k
人参	細千	6 k	3 k
★ツナ		10 k	6 k
コーンパウチ		3P P	2P P
薄口しょうゆ		800	450
三温糖		350 k	200 k
酢		1000	600
白みそ		1.2 k	0.7 k
キューピーエッグケア		8 k	5 k

にんじやこごはん代替  
(ちりめん・ごま)  
→一食ゆかり

配缶終了時間  
( )

かまぼこ除去

配缶終了時間  
小1 ( )  
小2 ( )  
中 ( )

ししゃも代替  
→れんこん平つくね

揚げ時間  
小開始 ( )  
小終了 ( )  
中開始 ( )  
中終了 ( )

ツナ除去

配缶終了時間  
小1 ( )  
小2 ( )  
中 ( )

# 一人あたり分量・全体量

令和8年1月22日 木曜日			小	回	中	回	調理場	回				
献立名	にんじやこごはん 牛乳 わかめのすまし汁 ししゃもフリッター みそマヨネーズサラダ(ツナ)											
材料名	小学校			中学校			栄養摂取量	小学校	中学校			
	1人数量	総量	総金額	1人数量	総量	総金額						
水稻穀粒(精白うるち)	60	100		72	40		エネルギー KC a l	603	748			
米粒麦	5	10		6	4							
人参(根・皮つき・生)	20	36		26	22		たんぱく質 g	24.3	28.7			
ちりめん	4.5	8		5.8	5							
車糖(三温糖)	2.5	4325		3.3	2739		脂質 g	21.1	26			
こいくちしようゆ	3.5	6055		4.2	3486							
清酒(普通酒)(上撰)	0.8	1384		1	830		ナトリウム m g	1271	1548			
ごま(いり)	2	3		2.5	2							
なたね油	0.8	1384		1	830		カルシウム m g	407	457			
普通牛乳(飲用)	206	1768個		206	803個							
カットわかめ(乾)	0.6	1		0.72	0.6		マグネシウム m g	103	126			
鉄豆腐Fe-1000	20	25		24	15							
蒸しかまぼこ	10	17		12	10		亜鉛 m g	2.6	3.3			
人参(根・皮なし・生)	10	18		12	10							
えのきたけ	10	20		12	12		ビタミンA ugRE	361	435			
大根(根・皮つき・生)	18	34		22	20							
葉ねぎ(生)	5	8		6	4		B1 m g	0.24	0.28			
うすくちしようゆ	4.5	7785		5.4	4482							
こいくちしようゆ	0.5	865		0.6	498		B2 m g	0.44	0.52			
本みりん	1	1730		1.2	996							
だしこんぶ	1	1		1.2	0.5		C m g	16	21			
かつお節	2	2		2.4	1							
水分	100	173000		120	99600		食物繊維 g	3.9	4.7			
ししゃもフリッター	39	1800個		52	1680個							
なたね油	3	5190		5	4150		食塩換算 g	3.2	3.9			
キャベツ(生)	15	30		18	17							
きゅうり(生)	15	26		18	15		15	15	15			
人参(根・皮・生)	3	6		3.6	3							
ノンドリップツナ	6	10		7.2	6		15	15	15			
コーンパウチ	3	3P		3.6	2P							
うすくちしようゆ	0.45	778		0.54	448		15	15	15			
車糖(三温糖)	0.2	346		0.24	199							
穀物酢	0.6	1038		0.72	598		15	15	15			
米みそ(甘)	0.7	1.2		0.84	0.7							
キューピーエッグケア	4.6	8		5.5	5		15	15	15			
小計												
消費税							15	15	15			
計												
1人1食当り			1人1食当り									
累計			累計									
平均			平均									
小学校	給食人員	残量	中学校	給食人員	残量							
合志小学校	364		合志中学校		789							
合志南ヶ丘小学校	637		給食センター		30							
合志南小学校	777											
計	1730	k	計		830							