2021年9月1日(水)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げと野菜のみそ煮込み／ヴィーガン2021　【食材原価：95.59円】　【エネルギー：303kcal，　たんぱく質：16.5g，　脂質：15.9g，　食塩相当量：3.4g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○厚揚げと野菜のみそ煮込み／ヴィーガン2021															
	○厚揚げ(生揚げ)	120		1200		1200	2切				75℃	1分			
41736	○★大根輪切り／1㎏	30		300		300					75℃	1分			
	○人参	15		150		154.64	乱切り								
26266	○★しいたけM（セミ乾燥もどし）	20		200		200	1枚		＊						
19542	○★味噌（白）／10ｋｇ	20		200		200									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	20		200	159cc	200									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	10		100	98cc	100									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	5		50	25cc	50									
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	3		30		30									
	○水	120		1200		1200									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
22575	○★調合胡麻油／1500g	1		10	8cc	10									
26268	○★いんげんカット（冷凍）／500ｇ	5		50		50				＊	75℃				

【食材原価：95.59円】　【エネルギー：303kcal，　たんぱく質：16.5g，　脂質：15.9g，　食塩相当量：3.4g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名＋規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げと野菜のみそ煮込み／ヴィーガン2021	※しいたけ・厚揚げは、冷蔵庫で解凍する	5.鍋にＡの調味料を温め、２の厚揚げ・３の大根・人参	6.器に５の味噌煮込みを盛り付け、４のいん
	○厚揚げ(生揚げ)		・１のしいたけを加え、沸騰したら中火にして煮る。	げんを飾る。
	○★大根輪切り／1㎏	1.しいたけは汁気をしぼる。	更にこしょうで味を整え、ごま油を回し入れる。	
	○人参	2.厚揚げは沸騰湯で茹で湯切りする。		
	○★しいたけM（セミ乾燥もどし）	3.大根・人参は沸騰湯で茹で、水で冷やし、		
Ａ	○★味噌（白）／10ｋｇ	水気を切る。		
Ａ	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	4.いんげんは沸騰湯で茹で、水で冷やし、水		
Ａ	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	気を切る。		
Ａ	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
Ａ	○★おろししょうが（無塩）／280g			
Ａ	○水			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○★いんげんカット（冷凍）／500ｇ			

2021年9月2日(木)

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

作業工程表

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げと野菜の甘辛炒め／ヴィーガン2021　【食材原価：163.89円】　【エネルギー：299kcal，　たんぱく質：11.0g，　脂質：14.2g，　食塩相当量：2.8g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○厚揚げと野菜の甘辛炒め／ヴィーガン2021															
21105	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	120		1200		1200			＊		75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	40		400		400	スライス								
41002	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ	7		70		70					75℃	1分			
	○長ねぎ	5		50		52.64	粗みじん切り								
24453	○★しいたけスライス(乾燥もどし)／500g	20		200		200			＊						
24417	○★水煮麻筍 千切り500ｇ／（固形量450g）	10		100		100									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	3		30		30									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	2		20		20									
	○四川　豆板醤	2		20		20									
26224	○★田楽みそ／120g	3		30		30									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	10		100	98cc	100									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	15		150	147cc	150									
22575	○★調合胡麻油／1500g	2		20	16cc	20									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.1		1		1									
	○ピーマン	10		100		117.65	スライス				75℃	1分			
24387	○★いりごま（白）／160g	1.5		15		15									

【食材原価：163.89円】　【エネルギー：299kcal，　たんぱく質：11.0g，　脂質：14.2g，　食塩相当量：2.8g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げと野菜の甘辛炒め／ヴィーガン2021	※しいたけ・厚揚げは冷蔵庫で解凍する。	5.鍋に油を熱し、Ａを炒め、玉ねぎ・１のしいたけ・長	6.器に５の甘辛炒めを盛り付け、３のピーマ
	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg		ねぎ・２の筍・凍ったままの人参を加えて更に炒める	ンを飾り、白ごまをふる。
	○むき玉ねぎ／約1kg	1.しいたけは汁気をしぼる。	４のタレで味付けし、２の厚揚げを加えてさっと混ぜ	
	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ	2.筍・厚揚げは沸騰湯で茹で、湯切りする。	合わせ、こしょうで味を整え、ごま油を回し入れる。	
	○長ねぎ	3.ピーマンは少量の塩と油を加えた沸騰湯で		
	○★しいたけスライス(乾燥もどし)／500g	茹で、水で冷やし、水気を切る。		
	○★水煮麻筍 千切り500ｇ／（固形量450g）	（油通し可）		
	○★キャノーラ油／16.5kg	4.Ｂを混ぜ合わせる。		
A	○★おろししょうが（無塩）／280g			
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
A	○四川　豆板醤			
B	○★田楽みそ／120g			
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
B	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）			
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○ピーマン			
	○★いりごま（白）／160g			

2021年9月3日(金)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げとなすのピリ辛あんかけ／ヴィーガン2021　【食材原価：153.74円】　【エネルギー：307kcal，　たんぱく質：9.3g，　脂質：18.3g，　食塩相当量：2.7g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○厚揚げとなすのピリ辛あんかけ／ヴィーガン2021															
27668	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg	60		600		600					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	6		60		60	揚げ油								
21105	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	100		1000		1000			*		75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス								
24453	○★しいたけスライス(ｾﾐ乾燥もどし)／500g	20		200		200			*		75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
	○四川　豆板醤	2		20		20									
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	3		30		30									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	8		80	78cc	80									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	10		100	79cc	100									
	○水	15		150		150									
17869	○★片栗粉（北海道産）／1kg	0.3		3		3	水溶き片栗粉								
26809	★ﾋﾟｰﾏﾝﾐｯｸｽ　ｽﾗｲｽ／500g(冷凍)	10		100		100					75℃	1分			

【食材原価：153.74円】　【エネルギー：307kcal，　たんぱく質：9.3g，　脂質：18.3g，　食塩相当量：2.7g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げとなすのピリ辛あんかけ／ヴィーガン2021	※しいたけ・厚揚げは冷蔵庫で解凍する。	5.揚げなすは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切る。	7.器に６のピリ辛あんかけを盛り付け、３のピーマンを飾る。
	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg		6.鍋に油を熱し、豆板醤・おろししょうがを炒め、玉ねぎ・１のしいたけを加えて更に炒める。４のタレを加えてひと煮立ちしたら、２の厚揚げを加えてさっと混ぜ合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	2.厚揚げは沸騰湯で茹で、湯切りする。		
	○むき玉ねぎ／約1kg	3.ピーマンは凍ったまま少量の塩と油を加えた沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る（油通し可）		
	○★しいたけスライス(ｾﾐ乾燥もどし)／500g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○四川　豆板醤	4.Ａを混ぜ合わせる。		
	○★おろししょうが（無塩）／280g			
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）			
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
A	○水			
	○★片栗粉（北海道産）／1kg			
	★ﾋﾟｰﾏﾝﾐｯｸｽ　ｽﾗｲｽ／500g(冷凍)			

2021年9月4日(土)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げとこんにゃくのピリ辛炒め／ヴィーガン2021　【食材原価：138.60円】　【エネルギー：250kcal，たんぱく質：8.6g，脂質：9.7g，食塩相当量：2.8g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○厚揚げとこんにゃくのピリ辛炒め／ヴィーガン2021															
21105	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	100		1000		1000			＊		75℃	1分			
	○黒板こんにゃく	50		500		500	短冊切り				75℃	1分			
24486	○★れんこんスライスM　IQF／500g	40		400		400	1／2ｶｯﾄ				75℃	1分			
	○人参	20		200		206.19	半月切り				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
	○四川　豆板醤	3		30		30									
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	3		30		30									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	10		100	98cc	100									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	15		150	119cc	150									
	○長ねぎ	2		20		21.06	さらし葱			＊					
	○かいわれ大根	1		10		12.5	3～4cmｶｯﾄ			＊					

【食材原価：138.60円】　【エネルギー：250kcal，たんぱく質：8.6g，脂質：9.7g，食塩相当量：2.8g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げとこんにゃくのピリ辛炒め／ヴィーガン2021	※厚揚げは冷蔵庫で解凍する。	6.鍋に油を熱し、豆板醤・おろししょうが・にんにくを炒め、１のこんにゃく・れんこん・人参を加えて更に炒める。４のタレを加えてひと煮立ちしたら、２の厚揚げを加えてさっと混ぜ合わせる。	7.器に６のピリ辛炒めを盛り付け、４のねぎミックスを飾る。
	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg			
	○黒板こんにゃく	1.こんにゃく・れんこん・人参は沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。		
	○★れんこんスライスM　IQF／500g			
	○人参	2.厚揚げは沸騰湯で茹で、湯切りする。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	3.かいわれ大根は消毒後、よく洗い、水気を切る。		
	○四川　豆板醤			
	○★おろししょうが（無塩）／280g	4.長ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛味を抜き、水気を切り、１のかいわれ大根と合わせる。		
	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	5.Aを混ぜ合わせる。		
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
	○長ねぎ			
	○かいわれ大根			

2021年9月5日(日)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げの唐揚げ酢豚風／ヴィーガン2021　【食材原価：198.65円】　【エネルギー：528kcal，　たんぱく質：13.3g，　脂質：28.5g，　食塩相当量：4.7g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○厚揚げの唐揚げ酢豚風／ヴィーガン2021															
21105	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	150		1500		1500			＊		75℃	1分			
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	10		100	85cc	100	下味用								
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	6		60	58cc	60	下味用								
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	6		60	47cc	60	下味用								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	2		20		20	下味用								
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	2		20		20	下味用								
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	15		150		150	付け片栗粉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	15		150		150	揚げ油								
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	くし切り								
26266	○★しいたけM（セミ乾燥もどし）	20		200		200			＊						
24420	○★水煮 麻筍 短冊／500ｇ（固形量450g）	10		100		100					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油				75℃	1分			
26771	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)	14		140	137cc	140									
18800	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ	20		200		200									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	16		160	127cc	160									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	16		160	136cc	160									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.1		1		1									
	○ピーマン	5		50		58.83	乱切り				75℃	1分			
	○パプリカ（赤）	10		100		111.12	乱切り				75℃	1分			

【食材原価：198.65円】　【エネルギー：528kcal，　たんぱく質：13.3g，　脂質：28.5g，　食塩相当量：4.7g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げの唐揚げ酢豚風／ヴィーガン2021	※しいたけ・厚揚げは冷蔵庫で解凍する。	6.３の厚揚げに片栗粉をまぶし油で揚げ、よく油を切る	8.器に７の酢豚風を盛り付け、２のピーマ
	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg		7.鍋に油を熱し、玉ねぎ・１のしいたけ・２の筍を炒め	ン・パプリカを飾る。
	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	1.しいたけは汁気をしぼる。	、更に５のタレを加え味付けし、６の厚揚げを加え	
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	2.筍は沸騰湯で茹で、湯切りする。	さっと混ぜ合わせる。	
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	3.厚揚げは沸騰湯で茹で、湯切りし、Ａで下		
A	○★おろししょうが（無塩）／280g	味をつけ、冷蔵庫で保管する		
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g	（目安時間：1時間）		
	○★片栗粉（北海道産）／１kg	4.ピーマン・パプリカは少量の塩と油を加え		
	○★キャノーラ油／16.5kg	た沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る		
	○むき玉ねぎ／約1kg	（油通し可）		
	○★しいたけM（セミ乾燥もどし）	5.Ｂを混ぜ合わせる。		
	○★水煮 麻筍 短冊／500ｇ（固形量450g）			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
B	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)			
B	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ			
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
B	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○ピーマン			
	○パプリカ（赤）			

2021年9月6日(月)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げの油淋ソース／ヴィーガン2021　【食材原価：204.86円】　【エネルギー：559kcal，　たんぱく質：12.3g，　脂質：37.5g，　食塩相当量：4.0g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ｶ2	ｶ4
○厚揚げの油淋ソース／ヴィーガン2021															
21105	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg	150		1500		1500			＊		75℃	1分			
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	8		80	68cc	80	下味用								
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	10		100	98cc	100	下味用								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	2		20		20	下味用								
17869	○★片栗粉（北海道産）／1kg	9		90		90	付け片栗粉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	15		150		150	揚げ油								
97	○★素揚げなす（くし型）／500g	50		500		500					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	5		50		50	なす揚げ油								
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	17		170	145cc	170									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	20		200	159cc	200									
26771	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)	12		120	117cc	120									
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	2		20		20									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.1		1		1									
22575	○★調合胡麻油／1500g	1		10		10	ソース用								
	○きゅうり／(東北・大阪・中四国以外不揃)	5		50		51.02	半月スライス			＊					
	○トマト　BM	10		100		103.1	乱切り			＊					
	○グリンカール	10		100		106.39	せん切り　太め			＊					
	○長ねぎ	5		50		52.64	さらし葱			＊					

【食材原価：204.86円】　【エネルギー：559kcal，　たんぱく質：12.3g，　脂質：37.5g，　食塩相当量：4.0g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げの油淋ソース／ヴィーガン2021	※厚揚げは冷蔵庫で解凍する。	5.１の厚揚げに片栗粉を付け、油で揚げ、よく油を切る	8.器に２の野菜をしき、７の厚揚げ・なすを
	○★絹厚揚げ／10ｇ 1kg		6.揚げなすは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切る。	盛り付け、３の長ねぎを飾る。
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	1.厚揚げは沸騰湯で茹で、湯切りし、Ａで下	7.鍋にごま油を熱し、おろししょうがを炒め、４のタレ	
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	味をつけ、冷蔵庫で保管する	を加えてひと煮立ちさせ、５の厚揚げ・６の揚げなす	
A	○★おろししょうが（無塩）／280g	（目安時間：1時間）	加えてさっと混ぜ合わせ、こしょうで味を整える。	
	○★片栗粉（北海道産）／1kg	2.きゅうり・トマト・グリンカールは消毒後		
	○★キャノーラ油／16.5kg	よく洗い、水気を切る。		
	○★素揚げなす（くし型）／500g	3.長ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛		
	○★キャノーラ油／16.5kg	味を抜き、水気を切る。		
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	4.Ｂを混ぜ合わせる。		
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
B	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)			
	○★おろししょうが（無塩）／280g			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○きゅうり／(東北・大阪・中四国以外不揃)			
	○トマト　BM			
	○グリンカール			
	○長ねぎ			

2021年9月7日(火)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げの唐揚げ／ヴィーガン2021　【食材原価：85.67円】　【エネルギー：372kcal，　たんぱく質：13.7g，　脂質：25.7g，　食塩相当量：1.3g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ｵ2	ｵ4
○厚揚げの唐揚げ／ヴィーガン2021															
	○厚揚げ(生揚げ)	120		1200		1200	4ｹ				75℃	1分			
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	8		80	68cc	80	下味用								
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	6		60	58cc	60	下味用								
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	6		60		60	下味用								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	2		20		20	下味用								
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	2		20		20	下味用								
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	15		150		150	付け片栗粉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	12		120		120	揚げ油								
	○キャベツコールスロー／0.8～1.0mm　1kg	25		250		250				＊					
	○みず菜	2		20		23.53	3～4cmｶｯﾄ			＊					
	○パプリカ（赤）	1		10		11.12	横スライス			＊					
	○パプリカ（黄）	1		10		11.12	横スライス			＊					

【食材原価：85.67円】　【エネルギー：372kcal，　たんぱく質：13.7g，　脂質：25.7g，　食塩相当量：1.3g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げの唐揚げ／ヴィーガン2021	1.厚揚げは沸騰湯で茹で、湯きりし、Ａで下	3.１の厚揚げに片栗粉をまぶし油で揚げ、よく油を切る	4.器に２のスローミックスを添え、３の唐揚
	○厚揚げ(生揚げ)	味をつけ、冷蔵庫で保管する		げを盛り付ける。
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	（目安時間：1時間）		
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	2.キャベツ・みず菜・パプリカは消毒後、よ		
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	く洗い、水気を切り、混ぜ合わせる。		
A	○★おろししょうが（無塩）／280g			
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○キャベツコールスロー／0.8～1.0mm　1kg			
	○みず菜			
	○パプリカ（赤）			
	○パプリカ（黄）			

2021年9月8日(水)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

豆腐ステーキきのこあんかけ／ヴィーガン2021　【食材原価：85.10円】　【エネルギー：402kcal，　たんぱく質：12.3g，　脂質：23.5g，　食塩相当量：2.2g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○豆腐ステーキきのこあんかけ／ヴィーガン2021															
	○木綿豆腐	150		1500		1500	3切				75℃	1分			
40796	○★業務用薄力小麦粉／１ｋｇ	5		50		50	付け粉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	15		150		150	揚げ油								
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150			＊						
29386	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	20		200		200									
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
	○水	40		400		400									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	40		400	319cc	400									
17869	○★片栗粉（北海道産）／1kg	2		20		20	水溶き片栗粉								
	○長ねぎ	4		40		42.11	さらし葱			＊					
	○万能ねぎ	1		10		10.64	小口切り			＊					

【食材原価：85.10円】　【エネルギー：402kcal，　たんぱく質：12.3g，　脂質：23.5g，　食塩相当量：2.2g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○豆腐ステーキきのこあんかけ／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	5.１の豆腐に小麦粉をまぶし、油で揚げ、よく油を切る	7.器に５の豆腐ステーキを盛り付け、６のきのこあんかけをかけ、３のねぎミックスを飾る。
	○木綿豆腐		6.鍋に油を熱し、２のしいたけ・凍ったままのしめじ・玉ねぎを炒め、更に４のタレを加えひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
	○★業務用薄力小麦粉／１ｋｇ	1.豆腐は汁気をよく切る。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	3.長ねぎ・万能ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛味を抜き、水気を切り、混ぜ合わせる。		
	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○★キャノーラ油／16.5kg	4.Ａを混ぜ合わせる。		
A	○水			
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
	○★片栗粉（北海道産）／1kg			
	○長ねぎ			
	○万能ねぎ			

2021年9月9日(木)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

麻婆豆腐／ヴィーガン2021　【食材原価：88.46円】　【エネルギー：283kcal，　たんぱく質：18.4g，　脂質：11.0g，　食塩相当量：3.4g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○麻婆豆腐／ヴィーガン2021															
	○木綿豆腐	150		1500		1500	2cm角切り				75℃	1分			
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	12		120		120	もどし分量4倍				75℃	1分			
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150			＊		75℃	1分			
41390	○★白ねぎカット　3mmスライス／500ｇ	15		150		150									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	5		50		50									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
	○四川　豆板醤	2		20		20									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	17		170	145cc	170									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	8		80	78cc	80									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	8		80	63cc	80									
26224	○★田楽みそ／120g	10		100		100									
	○水	100		1000		1000									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	6		60		60	水溶き片栗粉								
22575	○★調合胡麻油／1500g	2		20	16cc	20									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
	○万能ねぎ	1		10		10.64	小口切り			＊					

【食材原価：88.46円】　【エネルギー：283kcal，　たんぱく質：18.4g，　脂質：11.0g，　食塩相当量：3.4g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○麻婆豆腐／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	6.鍋に油を熱し、Ａを炒め、３のまめぷらす・１のしいたけ・長ねぎを加えて更に炒める。５のタレを加えてひと煮立ちしたら、２の豆腐を加えてさっと混ぜ合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、こしょうで味を整え、仕上げにごま油を混ぜ合わせる。	7.器に６の麻婆豆腐を盛り付け、４の万能ねぎを飾る。
	○木綿豆腐			
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	1.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	2.豆腐は沸騰湯で茹で、汁気を切る。		
	○★白ねぎカット　3mmスライス／500ｇ	3.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨ててー度洗い、水気をしぼる。		
	○★キャノーラ油／16.5kg			
A	○★おろししょうが（無塩）／280g	(目安時間)		
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g	水：30分　湯：10分　熱湯：5分		
A	○四川　豆板醤	4.万能ねぎは消毒後、よく洗い、水に浸して辛味を抜き、水気を切る。		
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
B	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	5.Ｂを混ぜ合わせる。		
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
B	○★田楽みそ／120g			
B	○水			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○万能ねぎ			

2021年9月10日(金)

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

作業工程表

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

麻婆春雨／ヴィーガン2021　【食材原価：122.23円】　【エネルギー：408kcal，たんぱく質：9.1g，脂質：5.0g，食塩相当量：3.2g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　+　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○麻婆春雨／ヴィーガン2021															
24411	○★緑豆はるさめ　18㎝ｶｯﾄ／500g	70		700		700					75℃	1分			
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	13		130		130	もどし分量4倍				75℃	1分			
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	30		300		300					75℃	1分			
41390	○★白ねぎカット　3mmスライス／500ｇ	20		200		200									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	5		50		50									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
	○四川　豆板醤	2		20		20									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	16		160	136cc	160									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	8		80	78cc	80									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	8		80	63cc	80									
26224	○★田楽みそ／120g	10		100		100									
	○水	100		1000		1000									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	2		20		20	水溶き片栗粉								
22575	○★調合胡麻油／1500g	2		20	16cc	20									
	○万能ねぎ	0.5		5		5.32	小口切り			*					

【食材原価：122.23円】　【エネルギー：408kcal，たんぱく質：9.1g，脂質：5.0g，食塩相当量：3.2g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○麻婆春雨／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	6.鍋に油を熱し、Ａを炒め、更に３のまめぷらす・１のしいたけ・長ねぎを加えて更に炒める。５のタレを加えてひと煮立ちしたら、２の春雨を加えてさっと混ぜ合わせ水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を混ぜ合わせる。	7.器に６の麻婆春雨を盛り付け、４の万能ねぎを飾る。
	○★緑豆はるさめ　18㎝ｶｯﾄ／500g			
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	1.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	2.春雨は沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。(目安茹で時間：１～２分)		
	○★白ねぎカット　3mmスライス／500ｇ			
	○★キャノーラ油／16.5kg	3.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨ててー度洗い、水気をしぼる。	※春雨は長時間置くと切れやすいので、何回かに分け調理して下さい。	
A	○★おろししょうが（無塩）／280g	(目安時間)		
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g	水：30分　湯：10分　熱湯：5分		
A	○四川　豆板醤			
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	4.万能ねぎは消毒後、よく洗い、水気を切る		
B	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	5.Ｂを混ぜ合わせる。		
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
B	○★田楽みそ／120g			
B	○水			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○万能ねぎ			

2021年9月11日(土)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

麻婆茄子／ヴィーガン2021　【食材原価：173.23円】　【エネルギー：411kcal，　たんぱく質：10.4g，　脂質：26.2g，　食塩相当量：3.4g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○麻婆茄子／ヴィーガン2021															
27668	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1㎏	150		1500		1500					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	15		150		150	揚げ油								
	○長ねぎ	15		150		157.9	みじん切り				75℃	1分			
41002	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ	10		100		100					75℃	1分			
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150			＊						
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	12		120		120	もどし分量4倍				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	5		50		50									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
	○四川　豆板醤	2		20		20									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	17		170	145cc	170									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	8		80	78cc	80									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	8		80	63cc	80									
26224	○★田楽みそ／120g	10		100		100									
	○水	100		1000		1000									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	6		60		60	水溶き片栗粉								
	○ピーマン	15		150		176.47					75℃	1分			
22575	○★調合胡麻油／1500g	2		20	16cc	20									

【食材原価：173.23円】　【エネルギー：411kcal，　たんぱく質：10.4g，　脂質：26.2g，　食塩相当量：3.4g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○麻婆茄子／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	5.揚げなすは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切る。	7.器に６の麻婆茄子を盛り付け、３のピーマンを飾る。
	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1㎏		6.鍋に油を熱し、Aを炒め、長ねぎ・凍ったままの人参１のしいたけ・２のまめぷらすを加えて更に炒める。４のタレを加えてひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみをつけ、仕上げにごま油を混ぜ合わせる。	
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.しいたけは汁気をしぼる。		
	○長ねぎ	2.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨ててー度洗い、水気をしぼる。		
	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ			
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	(目安時間)		
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	水：30分　湯：10分　熱湯：5分		
	○★キャノーラ油／16.5kg	3.ピーマンは少量の塩と油を入れた沸騰湯で茹で、水でサッと冷やし、水気を切る。		
A	○★おろししょうが（無塩）／280g			
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g	(油通し可)		
A	○四川　豆板醤	4.Bを混ぜ合わせる。		
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
B	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）			
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
B	○★田楽みそ／120g			
B	○水			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○ピーマン			
	○★調合胡麻油／1500g			

2021年9月12日(日)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

チャプチェ／ヴィーガン2021　【食材原価：122.00円】　【エネルギー：380kcal，たんぱく質：3.6g，脂質：6.1g，食塩相当量：3.5g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　+　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ｶ2	ｶ4
○チャプチェ／ヴィーガン2021															
	○むき玉ねぎ／約1kg	50		500		500	スライス								
40238	◎SBI千切りにんじんIQF(冷凍)／500ｇ	7		70		70					75℃	1分			
24453	○★しいたけスライス(ｾﾐ乾燥もどし)／500g	20		200		200			*						
24417	○★水煮麻筍 千切り500ｇ／（固形量450g）	15		150		150					75℃	1分			
	○長ねぎ	10		100		105.27	斜めスライス								
24411	○★緑豆はるさめ　18㎝ｶｯﾄ／500g	70		700		700					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	4		40		40									
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
	○四川　豆板醤	2		20		20									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	17		170	145cc	170									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	8		80	78cc	80									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	10		100	79cc	100									
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.5		5		5									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	1.5		15		15									
24879	○★冷凍ピーマンスライス／500g	10		100		100					75℃	1分			
22575	○★調合胡麻油／1500g	3		30	24cc	30									
24387	○★いりごま（白）／160g	1		10		10									

【食材原価：122.00円】　【エネルギー：380kcal，たんぱく質：3.6g，脂質：6.1g，食塩相当量：3.5g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○チャプチェ／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	5.鍋に油を熱し、Ａを炒め、更に玉ねぎ・凍ったままの	6.器に５のチャプチェを盛り付け、４のピー
	○むき玉ねぎ／約1kg		人参・１のしいたけ・３の筍を加えて炒め、長ねぎを	マンを飾り、白ごまをふる。
	◎SBI千切りにんじんIQF(冷凍)／500ｇ	1.しいたけは汁気をしぼる。	加え、５のタレで味付けし、２の春雨を加えて混ぜ合	
	○★しいたけスライス(ｾﾐ乾燥もどし)／500g	2.春雨は沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を	わせる。塩・こしょうで味を整え、ごま油を回し入れ	※チャプチェとは…何種類もの材料をせん
	○★水煮麻筍 千切り500ｇ／（固形量450g）	切る。(目安茹で時間：１～２分)	る。	切りにして炒めた料理。韓国では一般家
	○長ねぎ	3.筍は沸騰湯で茹で、湯切りする。		庭・屋台・学生食堂でもよく食べられて
	○★緑豆はるさめ　18㎝ｶｯﾄ／500g	4.ピーマンは凍ったまま少量の塩と油を入れ	※春雨は長時間置くと切れやすいので、何回かに分け	いる。ご飯にのせたものを「チャプチェ
	○★キャノーラ油／16.5kg	た沸騰湯で茹で、水でサッと冷やし、水気	調理して下さい。	パプ」と言う。
A	○★おろししょうが（無塩）／280g	を切る。(油通し可)		
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g	5.Ｂを混ぜ合わせる。		
A	○四川　豆板醤			
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
B	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）			
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★冷凍ピーマンスライス／500g			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○★いりごま（白）／160g			

2021年9月13日(月)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

カボチャの豆乳シチュー／ヴィーガン2021　【食材原価：133.09円】　【エネルギー：316kcal，　たんぱく質：11.5g，　脂質：11.3g，　食塩相当量：2.6g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○カボチャの豆乳シチュー／ヴィーガン2021															
	○むき玉ねぎ／約1kg	50		500		500	くし切り				75℃	1分			
	○人参	30		300		309.28	半月切り								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
83	○★かぼちゃ(西洋･冷凍)／500g	100		1000		1000					75℃	1分			
24342	○★ジャガイモ(乱切り)／500g	35		350		350					75℃	1分			
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	2.5		25		25									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
	○水	50		500		500									
23483	○★調整豆乳／１Ｌ（１０２０ｇ）	200		2000	1960cc	2000									
19542	○★味噌（白）／10ｋｇ	8		80		80									
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	1.2		12		12									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.01		0.1		0.1									

【食材原価：133.09円】　【エネルギー：316kcal，　たんぱく質：11.5g，　脂質：11.3g，　食塩相当量：2.6g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○カボチャの豆乳シチュー／ヴィーガン2021	1.かぼちゃ・ジャガイモは凍ったまま沸騰	2.鍋に油を熱し、おろしにんにくを炒め、更に玉ねぎ・	3.器に２のシチューを盛り付け、パセリ粉を
	○むき玉ねぎ／約1kg	湯で茹で、湯切りする。	人参を炒め、Ａ入れ、１のジャガイモ・かぼちゃを加	ふる。
	○人参		え煮る。途中アクをとり、野菜に火が通ったら、塩・	
	○★キャノーラ油／16.5kg		こしょうで味を整える。	
	○★かぼちゃ(西洋･冷凍)／500g			
	○★ジャガイモ(乱切り)／500g			
	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
Ａ	○水			
Ａ	○★調整豆乳／１Ｌ（１０２０ｇ）			
Ａ	○★味噌（白）／10ｋｇ			
	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★パセリ(チップ)／50g			

2021年9月14日(火)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

カボチャのクリームパスタ／ヴィーガン2021　【食材原価：122.18円】　【エネルギー：580kcal，　たんぱく質：21.5g，　脂質：12.1g，　食塩相当量：3.1g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○カボチャのクリームパスタ／ヴィーガン2021															
27286	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg	100		1000		1000	茹で上がり重量　約220g								
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス				75℃	1分			
28325	◎SBIすぐ使えるほうれん草IQF／500g	20		200		200			＊						
21924	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg	30		300		300	ソース用				75℃	1分			
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
21924	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg	30		300		300	トッピング用				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	3		30		30	揚げ油								
	○水	20		200		200									
23483	○★調整豆乳／１Ｌ（１０２０ｇ）	130		1300	1274cc	1300									
19542	○★味噌（白）／10ｋｇ	8		80		80									
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	1.7		17		17									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100ｇ	0.1		1		1									

【食材原価：122.18円】　【エネルギー：580kcal，　たんぱく質：21.5g，　脂質：12.1g，　食塩相当量：3.1g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○カボチャのクリームパスタ／ヴィーガン2021	1.かぼちゃ(ソース用)は凍ったまま沸騰湯で	2.かぼちゃ(トッピング用)は、油で素揚げし、よく油を	6.器に５のパスタ盛り付け、２のかぼちゃを
	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg	茹で、湯切りする。	切る。	を飾り、ブラックペッパーを振る。
	○むき玉ねぎ／約1kg		3.鍋に油を熱し、おろしにんにくを炒め、玉ねぎ・凍っ	
	◎SBIすぐ使えるほうれん草IQF／500g		たままのほうれん草を炒める。１のかぼちゃを加	
	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg		え、油を絡ませ、分量の水を加え煮る。途中アク	
	○★おろしにんにく（無塩）／290g		をとり、野菜に火が通ったら、更にＡを加え混ぜなが	
	○★キャノーラ油／16.5kg		ら煮込み、塩・こしょうで味を整える。	
	◎SBI冷凍かぼちゃ(乱切り)／1kg		4.スパゲティは１％の塩を加えた沸騰湯に放射線状に広	
	○★キャノーラ油／16.5kg		げて入れ、スパゲティがくっつかないようにかき混ぜ	
	○水		ながら茹で、湯切りする。	
A	○★調整豆乳／１Ｌ（１０２０ｇ）		5.３の具・４のスパゲティを加え絡める。	
A	○★味噌（白）／10ｋｇ			
	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★ブラックペッパーあらびき／100ｇ			

2021年9月15日(水)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

和風きのこパスタ／ヴィーガン2021　【食材原価：203.24円】　【エネルギー：572kcal，　たんぱく質：19.5g，　脂質：7.0g，　食塩相当量：2.2g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○和風きのこパスタ／ヴィーガン2021															
27286	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg	100		1000		1000	茹で上がり重量　約220g								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20									
29386	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	20		200		200					75℃	1分			
41000	○★えのきたけカットIQF／500ｇ	15		150		150									
24414	○★乾燥椎茸(スライス)／500g	20		200		200			＊						
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
	○水	40		400		400									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	40		400	319cc	400									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.3		3		3									
	○かいわれ大根	1		10		12.5	1／2ｶｯﾄ			＊					

【食材原価：203.24円】　【エネルギー：572kcal，　たんぱく質：19.5g，　脂質：7.0g，　食塩相当量：2.2g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○和風きのこパスタ／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に油を熱し、おろしにんにくを炒め、更に凍ったまま	6.器に５のスパゲティを盛り付け、２のかいわれ大根を飾る。
	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg		のしめじ・えのき・１のしいたけ・玉ねぎを加え炒める。Ａを加えて味を整え、ひと煮立ちさせる。	
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.しいたけは水気をしぼる。	4.スパゲティは１％の塩を加えた沸騰湯に放射線状に広げて入れ、スパゲティがくっつかないようにかき混ぜながら茹で、湯切りする。	
	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	2.かいわれ大根は消毒後、よく洗い、汁気を切る。		
	○★えのきたけカットIQF／500ｇ			
	○★乾燥椎茸(スライス)／500g			
	○むき玉ねぎ／約1kg		5.別鍋に油を熱し、３の具・４のスパゲティを加え絡める。	
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
A	○水			
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
A	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○かいわれ大根			

2021年9月16日(木)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

ボロネーゼ／ヴィーガン2021　【食材原価：89.31円】　【エネルギー：498kcal，　たんぱく質：18.5g，　脂質：6.4g，　食塩相当量：1.8g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○ボロネーゼ／ヴィーガン2021															
27286	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg	100		1000		1000	茹で上がり重量　約220g				75℃	1分			
28860	○★玉ねぎ　みじん切り／500g(冷凍)	20		200		200					75℃	1分			
41135	○★にんじん　みじん切り(冷凍)／500ｇ	5		50		50									
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150				＊					
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	8		80		80					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
41132	○★ダイストマト（イタリア産）／2.5ｋｇ	40		400		400									
	○水	60		600		600									
18800	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ	25		250		250									
1088	○★ウスターソース／ﾚｽﾄﾗﾝ用1.8L(2106g)	2		20	17cc	20									
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.8		8		8									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20									
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.05		0.5		0.5									

【食材原価：89.31円】　【エネルギー：498kcal，　たんぱく質：18.5g，　脂質：6.4g，　食塩相当量：1.8g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○ボロネーゼ／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に油を熱し、凍ったままの玉ねぎ・にんじん・１のしいたけ・２のまめプラスを炒め、Ａを加えひと煮立ちしたら、塩・こしょうで味を整える。	6.器に５のスパゲティを盛り付け、パセリ粉を振る。
	○★DXナポリスパゲッティ1.6mm／4kg			
	○★玉ねぎ　みじん切り／500g(冷凍)	1.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★にんじん　みじん切り(冷凍)／500ｇ	2.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨ててー度洗い、水気をしぼる。 (目安時間) 水：30分　湯：10分　熱湯：5分	4.スパゲティは１％の塩を加えた沸騰湯に放射線状に広げて入れ、スパゲティがくっつかないようにかき混ぜながら茹で、湯切りする。	
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ			
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ			
	○★キャノーラ油／16.5kg		5.別鍋に油を熱し、３の具・４のスパゲティを加え絡める。	
A	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
A	○★ダイストマト（イタリア産）／2.5ｋｇ			
A	○水			
A	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ			
A	○★ウスターソース／ﾚｽﾄﾗﾝ用1.8L(2106g)			
	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★パセリ(チップ)／50g			

2021年9月17日(金)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

中華飯／ヴィーガン2021　【食材原価：102.54円】　【エネルギー：433kcal，たんぱく質：8.5g，脂質：6.0g，食塩相当量：2.7g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　+　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○中華飯／ヴィーガン2021															
	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約220ｇ				75℃	1分			
41002	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ	10		100		100					75℃	1分			
	○キャベツ	40		400		470.59	短冊切り				75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス								
29386	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	20		200		200									
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	20		200		200			＊						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	5		50		50									
25290	○★おろししょうが（無塩）／280g	3		30		30									
	○水	150		1500		1500									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	15		150	128cc	150									
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.5		5		5									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.2		2		2									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	6		60		60	水溶き片栗粉								
22575	○★調合胡麻油／1500g	3		30	24cc	30									
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100ｇ	0.05		0.5		0.5									
29358	○★きぬさや(冷凍)／500ｇ	4		40		40	1／2ｶｯﾄ　斜め切り				75℃	1分			

【食材原価：102.54円】　【エネルギー：433kcal，たんぱく質：8.5g，脂質：6.0g，食塩相当量：2.7g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○中華飯／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	3.別鍋に油を熱し、おろしにんにく・しょうがを炒め、	4.器に炊き上がったご飯を盛り付け、その上
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	凍ったままの人参・しめじ・キャベツ・玉ねぎ・１の	に３のあんをかけ、ブラックペッパーを振
	○★人参短冊切りIQF(冷凍)／500ｇ	してください。	しいたけを加えて炒める。分量の水を加えてひと煮立	り、２のきぬさやをちらす。
	○キャベツ		ちさせ、Ａを加えて味を整え、水溶き片栗粉でとろみ	
	○むき玉ねぎ／約1kg	1.しいたけは汁気をよくしぼる。	をつけ、仕上げにごま油を加えてひと混ぜする。	
	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	2.きぬさやは凍ったまま沸騰湯で茹で		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	冷やし、水気を切り、軽くしぼる。		
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★おろしにんにく（無塩）／290g			
	○★おろししょうが（無塩）／280g			
	○水			
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			
A	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○★調合胡麻油／1500g			
	○★ブラックペッパーあらびき／100ｇ			
	○★きぬさや(冷凍)／500ｇ			

2021年9月18日(土)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

厚揚げとレンコンの照り焼き丼／ヴィーガン2021　【食材原価：117.09円】　【エネルギー：571kcal，　たんぱく質：18.2g，　脂質：12.1g，　食塩相当量：2.8g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ｵ2	ｵ4
○厚揚げとレンコンの照り焼き丼／ヴィーガン2021															
	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約220ｇ								
	○厚揚げ(生揚げ)	100		1000		1000	3切				75℃	1分			
24486	○★れんこんスライスM　IQF／500g	30		300		300					75℃	1分			
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	8		80	68cc	80	下味用								
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	8		80	63cc	80	下味用								
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	6		60	58cc	60	下味用								
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150			＊						
	○水	12		120		120									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	10		100	85cc	100									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	18		180	143cc	180									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	0.7		7		7	水溶き片栗粉								
40926	○★きざみのり／１００ｇ	1		10		10									
	○かいわれ大根	1		10		12.5	1／2ｶｯﾄ			＊					

【食材原価：117.09円】　【エネルギー：571kcal，　たんぱく質：18.2g，　脂質：12.1g，　食塩相当量：2.8g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○厚揚げとレンコンの照り焼き丼／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する。	6.天板にクッキングシートをしき、２の厚揚げ・れんこ	8.器に炊き上がったご飯を盛り、きざみのり
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	んをオーブンで焼く。	をしき、６の厚揚げ・れんこんを盛り付け
	○厚揚げ(生揚げ)	してください。	7.鍋に５のタレを温め、３のしいたけを加えひと煮立ち	７のあんをかけ、４のかいわれ大根を飾る
	○★れんこんスライスM　IQF／500g	※オーブンは温めておく。	したら、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
A	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	1.厚揚げは沸騰湯で茹で、水気を切る。		
A	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	2.れんこんは沸騰湯で茹で、水で冷やし、水		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	気を切り、１の厚揚げとＡで下味を付け、		
B	○水	冷蔵庫で保管する。		
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	（目安時間：1時間）		
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	3.しいたけは汁気をしぼる。		
	○★片栗粉（北海道産）／１kg	4.かいわれ大根は消毒後、よく洗い、水気を		
	○★きざみのり／１００ｇ	切る。		
	○かいわれ大根	5.Ｂを混ぜ合わせる。		

2021年9月19日(日)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

ビビンバ／ヴィーガン2021　【食材原価：100.60円】　【エネルギー：513kcal，　たんぱく質：15.4g，　脂質：7.4g，　食塩相当量：2.9g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○ビビンバ／ヴィーガン2021															
	■国産　無洗米（シルバー）	90		900		900									
40238	◎SBI千切りにんじんIQF(冷凍)／500ｇ	30		300		300					75℃	1分			
26771	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)	3		30	29cc	30	人参用								
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	3		30	23cc	30	人参用								
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.2		2		2	人参用								
24284	○★そのまま使える小松菜IQF／1kg	30		300		300									
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	2		20	17cc	20	小松菜用								
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	1		10	7cc	10	小松菜用								
	○もやし	30		300		300					75℃	1分			
22575	○★調合胡麻油／1500g	3		30	24cc	30	もやし用								
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.3		3		3	もやし用								
24387	○★いりごま（白）／160g	0.5		5		5	もやし用								
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	12		120		120	もどし分量4倍				75℃	1分			
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	15		150		150			＊						
25288	○★おろしにんにく（無塩）／290g	3		30		30									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
996	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	10		100	85cc	100									
1041	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	10		100	79cc	100									
27567	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）	5		50	49cc	50									
26224	○★田楽みそ／120g	10		100		100									

【食材原価：100.60円】　【エネルギー：513kcal，　たんぱく質：15.4g，　脂質：7.4g，　食塩相当量：2.9g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○ビビンバ／ヴィーガン2021	※しいたけは冷蔵庫で解凍する	7.鍋に油を熱し、おろしにんにくを炒め、１のしいたけ・２のまめプラスを加え更に炒め、６のタレで味付けする。	8.器に炊き上がったご飯を盛り、３の人参ナムル・４の小松菜ナムル・５のもやしナムル・７のそぼろを盛り付ける。
	■国産　無洗米（シルバー）	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。		
	◎SBI千切りにんじんIQF(冷凍)／500ｇ			
A	○★ヘルシー穀物酢／1.8L(1836g)			
A	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	1.しいたけは汁気をしぼる。		
A	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	2.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨ててー度洗い、水気をしぼる。		
	○★そのまま使える小松菜IQF／1kg			
B	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)	(目安時間)		
B	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)	水：30分　湯：10分　熱湯：5分		
	○もやし	3.人参は凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切り、Ａで味付けをする。		
C	○★調合胡麻油／1500g			
C	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	4.小松菜は沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気をしぼり、Ｂで味付けする。		
C	○★いりごま（白）／160g			
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	5.もやしは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気をしぼり、Ｃで味付けをする。		
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ			
	○★おろしにんにく（無塩）／290g	6.Ｄを混ぜ合わせる。		
	○★キャノーラ油／16.5kg			
D	○★徳用醤油／1.8L(2106ｇ)			
D	○★みりん風味調味料／1.8L(2257g)			
D	○★清酒風料理酒／1.8L（1836g）			
D	○★田楽みそ／120g			

2021年9月20日(月)

作業工程表

営業店：ｵﾌｨｽ・工場・ｷｬﾝﾊﾟｽ

物流センター：フェア用　　納入種別：提案メニュー　　食事区分：昼食

タコライス／ヴィーガン2021　【食材原価：110.16円】　【エネルギー：456kcal，　たんぱく質：14.5g，　脂質：5.1g，　食塩相当量：1.6g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分)		(10人分)			仕込み指示	HACCP重要管理							
		分量g	分量目安	仕込み量g	分量目安	総使用量g		卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○タコライス／ヴィーガン2021															
	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約220ｇ								
27814	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	15		150		150	もどし分量4倍				75℃	1分			
42506	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ	20		200		200			＊						
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
18800	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ	25		250		250									
	○水	15		150		150									
	○タバスコ赤／60g	1		10		10									
2274	○★カレー粉／400g	2		20		20									
1088	○★ウスターソース／ﾚｽﾄﾗﾝ用1.8L(2106g)	5		50	42cc	50									
991	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ	0.3		3		3									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.1		1		1									
	○レタス	20		200		204.09	せん切り　太め			＊					
20717	○★冷凍アボカド（ダイスカット）／500ｇ	10		100		100			＊	＊					
	○トマト　ＢＭ	10		100		103.1	角切り			＊					

【食材原価：110.16円】　【エネルギー：456kcal，　たんぱく質：14.5g，　脂質：5.1g，　食塩相当量：1.6g】

ホールディングタイム２時間と４時間の欄は、調理前に各営業店で記入お願いします。

分類	料理名 食材名＋規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○タコライス／ヴィーガン2021	※しいたけ・アボカドは冷蔵庫で解凍する	5.鍋に油を熱し、１のしいたけ・２のまめプラスを炒め	6.器に炊き上がったご飯を盛り、３のレタス
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照に	４のタレを加えて混ぜ合わせ、塩・コショーで味を整	をのせ、５のタコライスの具をのせ、アボ
	○★まめプラスM（ﾐﾝﾁ）／250ｇ	して下さい。	える。	カド・３のトマトを飾る。
	○★しいたけ　みじん切り／５００ｇ			
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.しいたけは、汁気をしぼる。		※タコライスとは・・・タコスの具である
A	○★トマトケチャップ／１ｋｇ　チューブ	2.まめプラスはたっぷりの湯に浸し、水を捨		挽肉・チーズ・レタス・トマトを御飯の
A	○水	ててー度洗い、水気をしぼる。		上にのせて食べる沖縄料理。
A	○タバスコ赤／60g	(目安時間)		
A	○★カレー粉／400g	水：30分　湯：10分　熱湯：5分		
A	○★ウスターソース／ﾚｽﾄﾗﾝ用1.8L(2106g)	3.レタス・トマトは消毒後、よく洗い、水気		
	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ	を切る。		
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	4.Aを混ぜ合わせる。		
	○レタス			
	○★冷凍アボカド（ダイスカット）／500ｇ			
	○トマト　ＢＭ			