宴会プレート（和食）

プレート和食／宴会2020個食　【食材原価：377.26円】　【エネルギー：463kcal，　たんぱく質：23.7g，　脂質：24.6g，　食塩相当量：4.0g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分) 分量g	(1人分) 分量目安	(10人分) 仕込み量g	(10人分) 分量目安	(10人分) 総使用量g	仕込み指示	HACCP重要管理 卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○五目金平／宴会2020															
41742	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ五目きんぴら／1kg	20		200		200					75℃	1分			
【食材原価：22.60円】　【エネルギー：18kcal，　たんぱく質：0.5g，　脂質：0.2g，　食塩相当量：0.3g】															
○刻み昆布の炒め煮／25g絹ｻﾔ／宴会2020															
42075	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ刻み昆布の炒め煮／1kg	25		250		250					75℃	1分			
29358	○★きぬさや(冷凍)／500ｇ	2		20		20	1／3ｶｯﾄ　斜め切り				75℃	1分			
【食材原価：27.88円】　【エネルギー：21kcal，　たんぱく質：0.9g，　脂質：1.0g，　食塩相当量：0.4g】															
○５品目の胡麻和え／宴会2020															
42008	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ５品目の胡麻和え／1㎏	30		300		300			＊						
【食材原価：30.00円】　【エネルギー：28kcal，　たんぱく質：1.4g，　脂質：1.2g，　食塩相当量：0.2g】															
○ぶりの照り焼き／宴会2020															
29096	★ブリ照焼／225ｇ（10枚）	22.5		225		225	1枚				75℃	1分			
	○大葉	0.5		5		5	1／2枚			＊					
26235	○★紅白生姜(はじかみ)／4g×30本	4		40		40	1本								
【食材原価：59.90円】　【エネルギー：65kcal，　たんぱく質：5.3g，　脂質：3.6g，　食塩相当量：0.7g】															
○チキンのおろし焼き／宴会2020															
24602	○★鶏モモ切身60g／10枚	30		300		300	1／2枚		＊		75℃	1分			
991	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ	0.2		2		2	鶏肉下味用								
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.5		5		5	鶏肉下味用								
22551	○★大根おろし／500ｇ	20		200		200			＊						
41298	○★ぽん酢(しょうゆ)／1L(1130g)	5		50		50									
	○万能ねぎ	0.5		5		5.32	小口切り			＊					
【食材原価：36.68円】　【エネルギー：70kcal，　たんぱく質：5.3g，　脂質：4.2g，　食塩相当量：0.6g】															
○カニ巻き玉子／宴会2020															
23093	○★厚巻卵(カニ風味)／50g×10個	25		250		250	1／2ｹ				75℃	1分			
23134	○★うどんだし／1.8L(2097g)	1		10		10									
	○水	11		110		110									
17869	○★片栗粉（北海道産）／１kg	0.4		4		4	水溶き片栗粉								
	○糸みつば	0.5		5		5.44	2～3cmｶｯﾄ			＊					
【食材原価：47.36円】　【エネルギー：50kcal，　たんぱく質：2.7g，　脂質：2.6g，　食塩相当量：0.5g】															
○しのだ巻き／宴会2020															
41929	★鶏肉のしのだ巻／ﾀﾚ込約20g×30個	40		400		400	2ｹ				75℃	1分			
【食材原価：58.67円】　【エネルギー：65kcal，　たんぱく質：3.8g，　脂質：3.3g，　食塩相当量：0.6g】															
○揚げ豚の黒酢あん／宴会2020															
41473	○★三元豚の角切り唐揚げ／８００ｇ	20		200		200	2ｹ				75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	乱切り				75℃	1分			
	○人参	4		40		41.24	乱切り				75℃	1分			
	○ピーマン	2		20		23.53	乱切り				75℃	1分			
	○パプリカ（赤）	2		20		22.23	乱切り				75℃	1分			
	○パプリカ（黄）	2		20		22.23	乱切り				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	4		40		40	揚げ油								
27619	○★黒酢あんかけのたれ／1200g	10		100		100									
	○サニーレタス	2		20		21.28	ちぎる			＊					
【食材原価：48.24円】　【エネルギー：99kcal，　たんぱく質：2.8g，　脂質：5.9g，　食塩相当量：0.7g】															
○抹茶ロールケーキ／宴会2020															
25378	○★ＰＳロールケーキ(宇治抹茶)／200g	16.7		167		167	1／12ｶｯﾄ		＊						
【食材原価：45.93円】　【エネルギー：47kcal，　たんぱく質：1.0g，　脂質：2.6g，　食塩相当量：0.0g】															

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
	○五目金平／宴会2020	1.五目きんぴらは凍ったまま袋ごと沸騰湯で		2.器に１のきんぴらを盛り付ける。
	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ五目きんぴら／1kg	温める。		
	○刻み昆布の炒め煮／25g絹ｻﾔ／宴会2020	1.刻み昆布の炒め煮は凍ったまま袋ごと沸騰		3.器に１の刻み昆布の炒め煮を盛り付け、２
	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ刻み昆布の炒め煮／1kg	湯で温める。		の絹さやを飾る。
	○★きぬさや(冷凍)／500ｇ	2.きぬさやは沸騰湯で茹で、水で冷やし、水		
		気を切り、軽くしぼる。		
	○５品目の胡麻和え／宴会2020	※５品目の胡麻和えは冷蔵庫で解凍する。		1.器に５品目の胡麻和えを盛り付ける。
	○★ﾃﾞﾘｼｬｽ５品目の胡麻和え／1㎏			
	○ぶりの照り焼き／宴会2020	※魚は冷蔵庫で解凍する。	3.天板に魚を並べ、オーブンで焼く。	4.器に１の大葉をしき、３の魚を盛り、２の
	★ブリ照焼／225ｇ（10枚）	※オーブンは温めておく。		はじかみを添える。
	○大葉			
	○★紅白生姜(はじかみ)／4g×30本	1.大葉は消毒後、よく洗い、水気を切る。		
		2.はじかみは汁気を切る。		
	○チキンのおろし焼き／宴会2020	※鶏肉・大根おろしは冷蔵庫で解凍する。	4.天板に１の鶏肉を並べ、オーブンで焼く。	5.器に４の鶏肉を盛り付け、２の大根おろし
	○★鶏モモ切身60g／10枚	※オーブンは温めておく。		をのせ、ぽん酢をかけ、３の万能ねぎを飾
	○★食塩（特製いそしお）／1kｇ			る。
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	1.鶏肉は塩こしょうで下味をつける。		

	○★大根おろし／500ｇ	2.大根おろしは軽く汁気を切る。		※鶏肉は食べやすい大きさにカットして提供して下さい。
	○★ぽん酢(しょうゆ)／1L(1130g)	3.万能ねぎは消毒後、よく洗い、水気を切る		
	○万能ねぎ			
	○カニ巻き玉子／宴会2020	1.厚巻卵は凍ったまま袋ごと沸騰湯で温める	3.鍋にＡを入れ温め、水溶き片栗粉でとろみをつける。	4.器に１の厚巻卵を盛り、３のあんをかけ、２のみつばを飾る。
	○★厚巻卵(カニ風味)／50g×10個	2.みつばは消毒後、よく洗い、水気を切る。		
Ａ	○★うどんだし／1.8L(2097g)			
Ａ	○水			
	○★片栗粉（北海道産）／１kg			
	○糸みつば			
	○しのだ巻き／宴会2020	1.鶏肉のしのだ巻きは凍ったまま袋ごと沸騰湯で温める。		2.器に１のしのだ巻きを盛り付ける。
	★鶏肉のしのだ巻／外込約20g×30個			
	○揚げ豚の黒酢あん／宴会2020	1.サニーレタスは消毒後、よく洗い、水気を切る。	2.凍ったままの角切り唐揚げ・野菜を油で揚げ、よく油を切り、黒酢あんかけのたれを絡める。	3.器に１のサニーレタスをしき、２の酢豚を盛り付ける。
	○★三元豚の角切り唐揚げ／８００ｇ			
	○むき玉ねぎ／約1kg			
	○人参			
	○ピーマン			
	○パプリカ（赤）			
	○パプリカ（黄）			
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★黒酢あんかけのたれ／1200g			
	○サニーレタス			
	○抹茶ロールケーキ／宴会2020	※ケーキは冷蔵庫で解凍する。		1.器にケーキを盛り付ける。
	○★ＰＳロールケーキ(宇治抹茶)／200g			

2020年11月3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

梅しらす茶漬け／宴会2020　【食材原価：21.18円】　【エネルギー：114kcal，たんぱく質：2.2g，脂質：0.6g，食塩相当量：0.5g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分) 分量g	(1人分) 分量目安	(10人分) 仕込み量g	(10人分) 分量目安	(10人分) 総使用量g	仕込み指示	HACCP重要管理 卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○梅しらす茶漬け／宴会2020															
	○■無洗米シルバー	30		300		300	炊き上がり重量 約80g								
41659	★割烹香り白だし　１Ｌ	3		30		30									
	○水	87		870		870									
27119	○★梅美(梅しらす）／360g	2		20		20									
40926	○★きざみのり／１００ｇ	0.3		3		3									

【食材原価：21.18円】　【エネルギー：114kcal，たんぱく質：2.2g，脂質：0.6g，食塩相当量：0.5g】

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
	○梅しらす茶漬け／宴会2020	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。	1.鍋にＡを入れ、温める。	2.器に炊き上がったご飯を盛り、梅美・きざみのりをのせ、１のだしをかける。
	○■無洗米シルバー			
Ａ	★割烹香り白だし　１Ｌ			
Ａ	○水			
	○★梅美(梅しらす）／360g			
	○★きざみのり／１００ｇ			

宴会プレート（洋食）

プレート洋食／宴会2020個食　【食材原価：455.54円】　【エネルギー：569kcal，　たんぱく質：22.3g，　脂質：37.6g，　食塩相当量：4.1g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名　＋　規格名	(1人分) 分量g	(1人分) 分量目安	(10人分) 仕込み量g	(10人分) 分量目安	(10人分) 総使用量g	仕込み指示	HACCP重要管理 卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○ラタトゥイユ／宴会2020															
42074	○★ﾃﾞﾘｼｬｽタラトゥイユ／1kg	35		350		350					75℃	1分			
【食材原価：33.43円】　【エネルギー：18kcal，　たんぱく質：0.5g，　脂質：0.6g，　食塩相当量：0.4g】															
○キャベツとツナのマリネ／宴会2020															
41835	○★ﾃﾞﾘｼｬｽキャベツとツナのマリネ／1㎏	35		350		350			＊						
	○きゅうり／(東北・大阪・中四国以外不揃)	5		50		51.02	せん切り			＊					
【食材原価：39.51円】　【エネルギー：35kcal，　たんぱく質：1.0g，　脂質：2.5g，　食塩相当量：0.3g】															
○エッグサラダ／宴会2020															
40138	○★グッドテイストタマゴサラダ／1㎏	25		250		250									
	○トマト　BM	5		50		51.55	角切り			＊					
	○サニーレタス	2		20		21.28	ちぎる			＊					
【食材原価：27.21円】　【エネルギー：59kcal，　たんぱく質：1.8g，　脂質：5.4g，　食塩相当量：0.4g】															
○海老フリッターのチリコンカン／宴会2020															
41459	○★尾付えびフリッター／1㎏(約90尾)	22		220		220	2ｹ				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2.2		22		22	揚げ油								
41960	○★ﾃﾞﾘｼｬｽチリコンカン／1kg	15		150		150					75℃	1分			
	○サニーレタス	2		20		21.28	ちぎる			＊					
【食材原価：68.73円】　【エネルギー：83kcal，　たんぱく質：2.9g，　脂質：5.3g，　食塩相当量：0.4g】															
○唐揚げ＆イカリングフライ／宴会2020															
24874	○★粉ふき衣の鶏竜田／1kg	30		300		300	1ｹ				75℃	1分			
29753	◎SBIイカリングフライ／1㎏	20		200		200	1ｹ				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	5		50		50	揚げ油								
	○グリンカール	2		20		21.28	ちぎる			＊					
	○レモン	5		50		51.55	半月切り			＊					
【食材原価：54.60円】　【エネルギー：146kcal，　たんぱく質：5.4g，　脂質：9.2g，　食塩相当量：0.7g】															
○バジルウインナー＆フライドポテト／宴会2020															
29115	★バジルチキン＆ポークウインナー／1㎏	20		200		200	1本		＊		75℃	1分			
29012	◎SBIジャガイモ乱切り／1㎏	15		150		150					75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1.5		15		15									
991	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ	0.2		2		2									
28177	○★パプリカパウダー／90ｇ	0.2		2		2									
	○パセリ	0.5		5		5.56	小分け			＊					
【食材原価：26.28円】　【エネルギー：99kcal，　たんぱく質：2.2g，　脂質：8.3g，　食塩相当量：0.7g】															
○グリル野菜／宴会2020															
41600	○★スティックカリフラワーＩＱＦ／500g	20		200		200					75℃	1分			
41091	○★ヤングコーン／500g(30～33本目安)	15		150		150	1本　1／2ｶｯﾄ				75℃	1分			
	○パプリカ（赤）	5		50		55.56	くし切り				75℃	1分			
	○パプリカ（黄）	5		50		55.56	くし切り				75℃	1分			
991	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ	0.2		2		2									
	○■ホワイトペッパー／210ｇ	0.1		1		1									
【食材原価：30.89円】　【エネルギー：11kcal，　たんぱく質：0.7g，　脂質：0.0g，　食塩相当量：0.2g】															
○ローストビーフ／宴会2020															
29263	☆ローストビーフスライス500g	25		250		250			＊		75℃	1分			
	○みず菜	0.5		5		5.89	2～3cmｶｯﾄ			＊					
	○ラディッシュ	1		10		13.34	輪切り			＊					
41221	○★グレイビーソース／1L（1168g）	10		100		100									
【食材原価：114.90円】　【エネルギー：55kcal，　たんぱく質：6.5g，　脂質：1.9g，　食塩相当量：0.9g】															
○ティラミス／宴会2020															
29256	★FCCﾃｨﾗﾐｽ　北海道産ﾏｽｶﾙﾎﾟｰﾈ使用／445g	24.72		247.2		247.2	1／36ｶｯﾄ×2		＊						
【食材原価：59.99円】　【エネルギー：63kcal，　たんぱく質：1.3g，　脂質：4.4g，　食塩相当量：0.1g】　小麦・卵・乳															

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
	○ラタトゥイユ／宴会2020	1.ラタトゥイユは凍ったまま袋ごと沸騰湯で		2.器に１のラタトゥイユを盛り付ける。
	○★ﾃﾞﾘｼｬｽタラトゥイユ／1kg	温める。		
	○キャベツとツナのマリネ／宴会2020	※キャベツとツナのマリネは冷蔵庫で解凍		2.器に１のマリネを盛り付ける。
	○★ﾃﾞﾘｼｬｽキャベツとツナのマリネ／1㎏	する。		
	○きゅうり／(東北・大阪・中四国以外不揃)			
		1.きゅうりは消毒後、よく洗い、水気を切り		
		キャベツとツナのマリネを混ぜ合わせる。		
	○エッグサラダ／宴会2020	1.トマト・サニーレタスは消毒後、よく洗い		2.器に１のサニーレタスをしき、タマゴサラ
	○★グッドテイストタマゴサラダ／1㎏	水気を切る。		ダを盛り、１のトマトを飾る。
	○トマト　BM			
	○サニーレタス			
	○海老フリッターのチリコンカン／宴会2020	1.チリコンカンは凍ったまま袋ごと沸騰湯で	3.尾付きえびは凍ったまま油で揚げ、よく油を切る。	4.器に２のサニーレタスをしき、３の尾付き
	○★尾付えびフリッター／1㎏(約90尾)	温める。		えびを盛り、１のチリコンカンをかける。
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.サニーレタスは消毒後、よく洗い、水気を		

	○★ﾃﾞﾘｼｬｽチリコンカン／1kg	切る。		
	○サニーレタス			
	○唐揚げ＆イカリングフライ／宴会2020	1.グリンカール・レモンは消毒後、よく洗い	2.鶏竜田・イカリングフライは凍ったまま油で揚げ、よ	3.器に１のグリンカールをしき、２の鶏竜田
	○★粉ふき衣の鶏竜田／1kg	水気を切る。	く油を切る。	イカリングフライを盛り、１のレモンを飾
	◎SBIイカリングフライ／1㎏			る。
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○グリンカール			
	○レモン			
	○バジルウインナー＆フライドポテト／宴会2020	※ウインナーは冷蔵庫で解凍する。	2.ウインナーは沸騰湯で茹で、湯切りする。	4.器に２のウインナー・３のジャガイモを盛
	★バジルチキン＆ポークウインナー／1㎏		3.ジャガイモは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切り	り、ジャガイモにパプリカパウダーをふり
	◎SBIジャガイモ乱切り／1㎏	1.パセリは消毒後、よく洗い、水気を切る。	塩をまぶす。	１のパセリを添える。
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ			
	○★パプリカパウダー／90ｇ			
	○パセリ			
	○グリル野菜／宴会2020	※オーブンは温めておく。	1.天板にクッキングシートをしき、凍ったままのカリフ	2.器に１のグリル野菜を盛り付ける。
	○★スティックカリフラワーＩＱＦ／500g		ラワー・ヤングコーン・パプリカを並べ、塩・こしょ	
	○★ヤングコーン／500g(30～33本目安)		うをふり、オーブンで焼く。	
	○パプリカ（赤）			
	○パプリカ（黄）			
	○★食塩（特製いそしお）／1ｋｇ			
	○■ホワイトペッパー／210ｇ			
	○ローストビーフ／宴会2020	※ローストビーフは冷蔵庫で解凍する。		2.器にローストビーフを盛り、１のみず菜・
	☆ローストビーフスライス500g			ラディッシュを添え、グレイビーソースを
	○みず菜	1.みず菜・ラディッシュは消毒後、よく洗い		かける。
	○ラディッシュ	水気を切る。		
	○★グレイビーソース／1L（1168g）			
	○ティラミス／宴会2020	※ティラミスケーキは冷蔵庫で半解凍する		1.器にケーキを盛り付ける。
	★FCCﾃｨﾗﾐｽ　北海道産ﾏｽｶﾙﾎﾟｰﾈ使用／445g	（目安時間　約10分		

チーズリゾット

チーズリゾット／宴会2020　【食材原価：41.89円】　【エネルギー：189kcal，たんぱく質：4.8g，脂質：6.4g，食塩相当量：0.8g】

商品ｺｰﾄﾞ	食材名 ＋ 規格名	(1人分) 分量g	(1人分) 分量目安	(10人分) 仕込み量g	(10人分) 分量目安	(10人分) 総使用量g	仕込み指示	HACCP重要管理 卵	解	生	温度	時間	和	ﾎ2	ﾎ4
○チーズリゾット／宴会2020															
	○■無洗米シルバー	30		300		300	炊き上がり重量 約80g								
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	粗みじん切り				75℃	1分			
27532	○★IQFベーコン短冊／500ｇ	10		100		100	粗みじん切り		＊		75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
24243	○★クノールチキンコンソメ／1kg	1.2		12		12									
41781	○■チーズソース（九州：40141）／300g	5		50		50									
	○■牛乳	30		300		300									
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.05		0.5		0.5									

【食材原価：41.89円】　【エネルギー：189kcal，たんぱく質：4.8g，脂質：6.4g，食塩相当量：0.8g】

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
	○チーズリゾット／宴会2020	※ベーコンは冷蔵庫で解凍する。	2.鍋に油を熱し、玉ねぎ・ベーコンを炒め、コンソメで	5.器に３のご飯を盛り、１のチーズソース・
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	味付けをする。	４の牛乳をかけ、パセリ粉をふる。
	○むき玉ねぎ／約1kg	して下さい。	3.２に炊き上がったご飯を加え、混ぜ合わせる。	
	○★IQFベーコン短冊／500ｇ		4.別鍋に牛乳をいれ、温める。	
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.鍋にチーズソースを入れ、温める。		
	○★クノールチキンコンソメ／1kg			
A	○■チーズソース（九州：40141）／300g			
A	○■牛乳			
	○★パセリ(チップ)／50g			