

2021年11月22日(月)

営業店：和食・工場・キャパス

物流センター：フェア用

作業工程表

納入種別：提案メニュー

食事区分：昼食

茄子のボロネーゼ／ゆであげ

【食材原価：176.39円】 【エネルギー：606kcal, たんぱく質：22.5g, 脂質：13.8g, 食塩相当量：4.9g】

商品コード	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	※2	※4
○茄子のボロネーゼ／ゆであげ															
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
27668	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg	40		400		400									
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	4		40		40	茄子揚げ油								
41297	○★新ミートソース／1kg	148		1480		1480	120ccレトルト 1杯				75℃	1分			
1293	○★パルメザンチーズ／80g	0.2		2		2									
【食材原価：176.39円】 【エネルギー：606kcal, たんぱく質：22.5g, 脂質：13.8g, 食塩相当量：4.9g】															

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○茄子のボロネーゼ／ゆであげ	※オープンは温めておく。	2.揚げなすは凍ったまま油で素揚げし、よく油を切る。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.ミートソースは袋ごと沸騰湯で温める。		水分を飛ばし、1のミートソースを加え、
	○★そのまま使える揚げなす乱切り／1kg			からめる。
	○★キャノーラ油／16.5kg			5.器に4のスパゲッティを盛り、2のなす
	○★新ミートソース／1kg			を飾り、パルメザンチーズふる。
	○★パルメザンチーズ／80g			



2021年11月23日(火)														
作業工程表														
営業店：羽仏・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
昔ながらのナポリタン／ゆであげ【食材原価：162.66円】 【エネルギー：567kcal, たんぱく質：18.3g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：4.2g】														
商品コード	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	※2
○昔ながらのナポリタン／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス							
24412	○★マッシュルーム／2号缶(固形量454g)	8		80		80								
27532	○★IQFベーコン短冊／500g	15		150		150		*		75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
41402	○★洋食屋のケチャップ／770g	50		500		500								
18800	○★トマトケチャップ／1kg チューブ	20		200		200								
24879	○★冷凍ピーマンスライス／500g	7		70		70				75℃	1分			
【食材原価：162.66円】 【エネルギー：567kcal, たんぱく質：18.3g, 脂質：11.5g, 食塩相当量：4.2g】														

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○昔ながらのナポリタン／ゆであげ	※ベーコンは冷蔵庫で解凍する。	3.鍋にオリーブオイルを熱し、ベーコン・玉ねぎ・2の	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉		マッシュルームを加えて炒める。	5.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.ピーマンは凍ったまま少量の塩と油を加え		水分を飛ばし、3の具・Aを加え、からめ
	○むき玉ねぎ／約1kg	た沸騰湯で茹で、水でサッと冷やし、水気		る。
	○★マッシュルーム／2号缶(固形量454g)	を切る。(油通し可)		6.器に5のスパゲティを盛り付け、1のピー
	○★IQFベーコン短冊／500 g	2.マッシュルームは汁気を切る。		マンをちらす。
	○★キャノーラ油／16.5kg			
A	○★洋食屋のケチャップ／770g			※粉チーズ・タバスコはお好みで提供して
A	○★トマトケチャップ／1 k g チューブ			下さい。
	○★冷凍ピーマンスライス／500g			



2021年11月24日(水)														
作業工程表														
営業店：羽衣・工場・キャパス														
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														
シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ														
【食材原価：207.07円】 【エネルギー：551kcal, たんぱく質：22.4g, 脂質：10.1g, 食塩相当量：4.3g】														
商品コード	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	＊2
○シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
40882	◎SBIシーフードミックス／800g	40		400		400				85℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス			75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油							
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								
27527	○★KSパスタソース（ﾄﾏﾄ）／1kg	126		1260	1200cc	1260	120ccﾚｰﾄﾞﾙ 1杯							
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.05		0.5		0.5								
【食材原価：207.07円】 【エネルギー：551kcal, たんぱく質：22.4g, 脂質：10.1g, 食塩相当量：4.3g】														

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○シーフードトマトソーススパゲティ／ゆであげ	1.ﾄﾏﾄソースは袋ごと沸騰湯で温める。	3.鍋に油を熱し、玉ねぎ・2のシーフードミックスを炒	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	2.シーフードミックスは凍ったまま沸騰湯で	め、塩・こしょうで下味を付ける。	4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	茹で、水で冷やし、水気を切る。		水分を飛ばし、1のﾄﾏﾄソース(120cc
	◎SBIシーフードミックス／800 g			ﾚｰﾄﾞﾙ1杯)・3の具を加え、からめる。
	○むき玉ねぎ／約1kg			5.器に4のスパゲティを盛り付け、パセリ粉
	○★キャノーラ油／16.5kg			を振る。
	○★食塩（特製いそしお）／1k g			
	○■ホワイトペッパー／210 g			
	○★KSパスタソース（ﾄﾏﾄ）／1 k g			
	○★パセリ(チップ)／50g			



2021年11月25日(木)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用														
海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ【食材原価：199.88円】【エネルギー：568kcal, たんぱく質：21.3g, 脂質：13.0g, 食塩相当量：3.7g】														
商品コード	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	※2
○海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
22747	○★ムキエビ(IQF)L／(100／200)800g	20		200		200		*		75℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油							
27527	○★KSパスタソース(トマト)／1kg	70		700	920cc	700				75℃	1分			
29922	○★クリームパスタソース／1kg	60		600		600				75℃	1分			
24488	★ミニブロッコリー／500g	30		300		300				75℃	1分			
【食材原価：199.88円】【エネルギー：568kcal, たんぱく質：21.3g, 脂質：13.0g, 食塩相当量：3.7g】														

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○海老とブロッコリーのトマトクリームスパゲティ／ゆであげ	1.ブロッコリーは凍ったまま沸騰湯で茹で、	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りし、油をまぶす。	6.器に5のスパゲティを盛り付け、1のブ
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	水で冷やし、水気を切る。	5.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒め、4のスパゲティ・2の	ロッコリー・3のエビをのせる。
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.トマトソース・凍ったままのクリームソー	トマトクリームソースを加え、からめる。	
	○★ムキエビ(IQF)L／(100／200)800g	スは袋ごと沸騰湯で温める。		
	○むき玉ねぎ／約1kg	3.ムキエビは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で		
	○★キャノーラ油／16.5kg	冷やし、水気を切る。		
	○★KSパスタソース(トマト)／1kg			
	○★クリームパスタソース／1kg			
	★ミニブロッコリー／500g			



2021年11月26日(金)														
作業工程表														
営業店：羽衣・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用														
鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ														
【食材原価：192.63円】 【エネルギー：605kcal, たんぱく質：22.1g, 脂質：18.9g, 食塩相当量：3.5g】														
商品コード	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	※2
○鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
24597	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	30		300		300			*		75℃	1分		
29386	◎SBIやわらかぶなしめじ(冷凍)／500g	20		200		200					75℃	1分		
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	スライス							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油							
29922	○★クリームパスタソース／1kg	110		1100		1100	120ccレードル 1杯		*		75℃	1分		
28176	○★パセリ(チップ)／50g	0.05		0.5		0.5								
【食材原価：192.63円】 【エネルギー：605kcal, たんぱく質：22.1g, 脂質：18.9g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○鶏肉としめじのクリームスパゲティ／ゆであげ	※鶏肉・クリームソースは冷蔵庫で解凍する。	1.鍋に油を熱し、鶏肉・玉ねぎを炒め、更に凍ったままのしめじを加え、炒める。	2.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			3.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg			水分を飛ばし、クリームソース(120ccレードル1杯)・1の具を加え、からめる。
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g			4.器に3の麺を盛り付け、パセリ粉をふる。
	◎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			
	○★クリームパスタソース／1kg			
	○★パセリ(チップ)／50g			



2021年11月27日(土)														
作業工程表														
営業店：羽衣・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用														
カルボナーラ／ゆであげ														
【食材原価：251.07円】 【エネルギー：656kcal, たんぱく質：26.8g, 脂質：22.1g, 食塩相当量：4.4g】														
商品コード	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	※2
○カルボナーラ／ゆであげ														
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
	○むき玉ねぎ／約1kg	20		200		200	スライス				75℃	1分		
27532	○★IQFベーコン短冊／500g	20		200		200		*			75℃	1分		
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
41255	○★カルボナーラソース(ストレート)／1kg	135		1350	1200cc	1350	120ccレードル 1杯				75℃	1分		
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100g	0.5		5		5								
【食材原価：251.07円】 【エネルギー：656kcal, たんぱく質：26.8g, 脂質：22.1g, 食塩相当量：4.4g】														

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○カルボナーラ／ゆであげ	※ベーコンは冷蔵庫で解凍する。	2.鍋に油を熱し、玉ねぎ・ベーコンを炒める。	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.カルボナーラソースは凍ったまま袋ごと沸		水分を飛ばし、1のカルボナーラソース(
	○むき玉ねぎ／約1kg	騰湯で温める。		120ccレードル1杯)・2の具を加え、から
	○★IQFベーコン短冊／500 g			める。
	○★キャノーラ油／16.5kg			5.器に4のスパゲティを盛り付け、ブラック
	○★カルボナーラソース(ストレート)／1kg			ペッパーをふる。
	○★ブラックペッパーあらびき／100 g			
				※お好みで粉チーズを提供して下さい。



2021年11月28日(日)

作業工程表

営業店：羽根・工場・キャパス

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

あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ【食材原価：161.61円】【エネルギー：554kcal，たんぱく質：21.8g，脂質：15.0g，食塩相当量：3.7g】

商品コード	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	和2

○あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ

24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
28472	◎SBIボイルむきあさり／1kg	30		300		300					85℃	1分			
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	スライス								
	○キャベツ	50		500		588.24	ザク切り				75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め用								
29812	○★オリーブオイル&とうがらし／1L(1040g)	20		200	192cc	200	20ccレードル1杯								
22946	○★ブラックペッパーあらびき／100g	0.1		1		1									

【食材原価：161.61円】【エネルギー：554kcal，たんぱく質：21.8g，脂質：15.0g，食塩相当量：3.7g】

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○あさりとキャベツのペペロンチーノ／ゆであげ	1.あさは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で冷	2.鍋に油を熱し、1のあさり・玉ねぎ・キャベツを入れ	3.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	やし水気を切る。（あさは85℃以上90秒	炒める。	4.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	以上を確認）		水分を飛ばし、2の具・ガーリックオイル
	◎SBIボイルむきあさり／1kg			(20ccレードル1杯)を加え、からめる。
	○むき玉ねぎ／約1kg			5.器に3のスパゲティを盛り付け、ブラック
	○キャベツ			ペッパーをふる。
	○★キャノーラ油／16.5kg			
	○★オリーブオイル&とうがらし／1L(1040g)			※ガーリックオイルはよく振ってからかけ
	○★ブラックペッパーあらびき／100g			て下さい。



2021年11月29日(月)																	
作業工程表																	
営業店：和食・工場・キャパス						納入種別：提案メニュー						食事区分：昼食					
和風ツナスパゲティ／ゆであげ						【食材原価：176.21円】 【エネルギー：481kcal, たんぱく質：21.6g, 脂質：7.7g, 食塩相当量：3.8g】											
商品コード	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	＊2	＊4		
○和風ツナスパゲティ／ゆであげ																	
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉										
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油										
	○むき玉ねぎ／約1kg	10		100		100	スライス				75℃	1分					
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	炒め油										
40779	◎SBIライトツナフレーク水煮／1 kg	35		350		350											
29921	○★和風パスタソース／1kg	72		720	900cc	720	90ccレードル 1杯										
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											
	○かいわれ大根	3		30		37.5	2～3cmカット			*							
40926	○★きざみのり／100g	1		10		10											
【食材原価：176.21円】 【エネルギー：481kcal, たんぱく質：21.6g, 脂質：7.7g, 食塩相当量：3.8g】																	

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○和風ツナスパゲティ／ゆであげ	1.ツナは汁気を切る。	4.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒め、更に1のツナ・塩・こしょうで味をととのえる。	5.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	2.和風パスタソースは袋ごと沸騰湯で温める		6.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★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。		水分を飛ばし、パスタソース(90ccレードル1杯)・4の具を加え、からめる。
	○むき玉ねぎ／約1kg			7.器に6のスパゲティを盛り付け、3のかい
	○★キャノーラ油／16.5kg			われ大根・きざみのりを飾る。
	◎SBIライトツナフレーク水煮／1 kg			
	○★和風パスタソース／1kg			
	○★食塩（特製いそしお）／1kg			
	○■ホワイトペッパー／210g			
	○かいわれ大根			
	○★きざみのり／100g			



2021年11月30日(火)

営業店：お役・工場・キャパス

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

エビのバジルスパゲティ／ゆであげ

【食材原価：220.54円】 【エネルギー：559kcal, たんぱく質：22.6g, 脂質：8.2g, 食塩相当量：2.9g】

商品コード	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	※2	※4
○エビのバジルスパゲティ／ゆであげ															
24684	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉	250		2500		2500	1玉								
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
	○むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	スライス				75℃	1分			
23045	○★ムキエビ(IQF) 3L／(71／90)(NET800g)	30		300		300		*			75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油								
41778	○★SMツェパソース (バジルス／300g)	36		360		360	36ccレードル 1杯								
【食材原価：220.54円】 【エネルギー：559kcal, たんぱく質：22.6g, 脂質：8.2g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○エビのバジルスパゲティ／ゆであげ	1.ジェノベーゼソースは凍ったまま袋ごと沸騰湯で温める。	3.鍋に油を熱し、玉ねぎを炒める。	4.スパゲティは沸騰湯で茹で、湯切りする。
	○★冷凍スパゲティ／250g×5玉			5.別鍋に油を熱し、スパゲティを加えて炒め
	○★キャノーラ油／16.5kg	2.ムキエビは凍ったまま沸騰湯で茹で、水で		水分を飛ばし、3のバジルソース(36cc
	○むき玉ねぎ／約1kg	冷やし、水気を切る。		レードル1杯)を加え、からめる。
	○★ムキエビ(IQF) 3L／(71／90)(NET800g)			6.器に5のスパゲティを盛り付け、2のムキ
	○★キャノーラ油／16.5kg			エビをのせる。
	○★SMツェパソース (バジルス／300g)			



2021年11月8日(月)														
作業工程表														
営業店：和食・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：129.83円】 【エネルギー：632kcal, たんぱく質：20.4g, 脂質：17.6g, 食塩相当量：3.5g】									
かつ丼／できたて														
商品コード	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	※2
○かつ丼／できたて														
	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g							
29146	◎SBI徳用トンカツ60g／8枚	60		600		600	1枚				75℃	1分		
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	6		60		60	揚げ油							
	○むき玉ねぎ／約1kg	40		400		400	3mm幅 スライス				75℃	1分		
	○■セーフティーたまご／10個	50		500		595.24	1ヶ 割りほぐす	*			75℃	1分		
41730	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)	25		250	198cc	250								
	○水	50		500		500								
40926	○★きざみのり／100g	0.5		5		5								
【食材原価：129.83円】 【エネルギー：632kcal, たんぱく質：20.4g, 脂質：17.6g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	Oかつ丼／できたて	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照に	1.トンカツは凍ったまま油で揚げ、よく油を切る。食べ	3.器に炊き上がったご飯を盛り、2のカツ丼
	O■無洗米シルバー	して下さい。	やすい大きさにカットしておく。	の具を盛り、きざみのりを飾る。
	◎SBI徳用トンカツ60g／8枚		2.鍋にAを入れひと煮立ちさせ、玉ねぎを加えて少し煮	
	O★キャノーラ油／16.5kg		て、1のトンカツを入れて煮る。更に溶き卵を一面に	
	Oむき玉ねぎ／約1kg		流し入れ、蓋をする。	
	O■セーフティーたまご／10個			
A	O★どんぶりのたれ甘ロシブ／2270g(1.8L)		【注意点】	
A	O水		※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてきたらOK。	
	O★きざみのり／100g		(煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります)	
			※.卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする	
			※出来るだけ半熟状態で火を止める。	



2021年11月9日(火)														
作業工程表														
営業店：羽衣・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用					【食材原価：159.39円】 【エネルギー：685kcal, たんぱく質：32.1g, 脂質：22.3g, 食塩相当量：3.1g】									
親子丼／できたて														
商品コード	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	※2
○親子丼／できたて														
24597	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g							
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	80		800		800		*		75℃	1分			
41730	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)	25		250	198cc	250								
	○水	50		500		500								
	○むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス 薄め							
	○■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*						
40926	○★きざみのり／100g	0.5		5		5				*				
【食材原価：159.39円】 【エネルギー：685kcal, たんぱく質：32.1g, 脂質：22.3g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○親子丼／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	1.鶏肉は沸騰湯でさっと湯がき、ぬるま湯でアクを洗い	3.器に炊き上がったご飯を盛り、2の親子丼
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	流し、水気を切る。	の具を上のにのせ、きざみのりを飾る。
	○★鶏モモ角切り（5 - 10g）／500g	して下さい。	2.鍋にA（70cc）を入れ、1の鶏肉・玉ねぎを加えてひ	
A	○★どんぶりのたれ甘口タイプ／2270g(1.8L)		と煮立ちさせてアクを取り、溶き卵を流し入れ、煮る。	
A	○水			
	○むき玉ねぎ／約1kg		【注意点】	
	○■セーフティーたまご／10個		※鶏肉は人数分湯がいておき、一人分ずつ鍋に入れ	
	○★きざみのり／100g		る。	
			※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてきたらOK。	
			（煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります）	
			※卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする	
			※出来るだけ半熟状態で火を止める。	
			※トッピングはロスのない刻み海苔を推奨しているが	
			三つ葉、青ネギなど地域で変更可。	



2021年11月10日(水)														
作業工程表														
営業店：羽根・工場・キャパス														
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														
大葉香る豚玉丼／できたて														
【食材原価：154.29円】 【エネルギー：654kcal, たんぱく質：30.0g, 脂質：19.9g, 食塩相当量：3.1g】														
商品コード	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	※2
〇大葉香る豚玉丼／できたて														
24584	〇■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g							
	〇★豚小間／500g	60		600		600		*		75℃	1分			
	〇むき玉ねぎ／約1kg	30		300		300	スライス 薄め							
41730	〇■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*						
	〇★どんぶりのたれ甘ロタイ7 / 2270g(1.8L)	25		250	198cc	250								
	〇水	50		500		500								
40775	〇大葉	1		10		10	せん切り			*				
【食材原価：154.29円】 【エネルギー：654kcal, たんぱく質：30.0g, 脂質：19.9g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇大葉香る豚玉丼／できたて	※豚肉は冷蔵庫で解凍する。	3.豚肉は沸騰湯で湯がき、ぬるま湯でアクを洗い流し、水気を切る。	5.器に炊き上がったご飯を盛り、4の具を盛り、1の大葉を飾る。
	〇■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。	4.鍋にAを入れ、玉ねぎを加えて煮る。更に3の豚肉を加えてひと煮たちさせ、溶き卵を一面に流し入れ蓋をして弱火で蒸し煮する。	
	〇★豚小間／500g			
	〇むき玉ねぎ／約1kg			
	〇■セーフティーたまご／10個	1.大葉は消毒後、よく洗い、水気を切る。		
A	〇★どんぶりのたれ甘ロタイ7 / 2270g(1.8L)			
A	〇水		【注意点】	
	〇大葉		※ひと煮立ちとは鍋の周りがぐつぐつしてきたらOK。（煮すぎるとご飯にかけるたれが足りなくなります）	
			※卵は2,3回切るくらいで、よく混ぜないようにする	
			※出来るだけ半熟状態で火を止める。	



2021年11月11日(木)														
作業工程表														
営業店：お役・工場・キャンパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
物流センター：フェア用														
天津飯／できたて														
【食材原価：148.72円】 【エネルギー：587kcal, たんぱく質：21.4g, 脂質：16.0g, 食塩相当量：2.4g】														
商品コード	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	※2
○天津飯／できたて														
	○■無洗米シルバー	90		900		900	炊き上がり重量 約200g							
24453	○★しいたけスライス(※乾燥もどし)／500g	10		100		100		*						
24417	○★水煮麻筍 千切り500g／(固形量450g)	15		150		150				75℃	1分			
	○長ねぎ	15		150		157.9	斜めスライス 薄め			75℃	1分			
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油							
	○■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*						
25612	○★塩炒めソース／500ml(575g)	2		20	17cc	20	卵用							
20531	○★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	卵炒め用							
26790	○★S油淋鶏ソース／1100g	25		250		250								
	○水	25		250		250								
18800	○★トマトケチャップ／1kg チューブ	10		100		100								
17869	○★片栗粉（北海道産）／1kg	2.5		25		25	水溶き片栗粉							
24320	○★かにかまちらしS／500g	20		200		200		*						
19999	○★グリーンピース／1kg	5		50		50			*					
【食材原価：148.72円】 【エネルギー：587kcal, たんぱく質：21.4g, 脂質：16.0g, 食塩相当量：2.4g】														

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○天津飯／できたて	※しいたけ・かにかまちらしは冷蔵庫で解凍するで解凍する。	6.フライパンに油を熱し、1のしいたけ・2の筍・長ねぎの順に炒める。火からおろし、冷めたら4の卵に加えて、更に3のかにかまちらしの半量を加えて混ぜ合わせる。	9.器に炊き上がったご飯を盛り、7のカニ玉をのせ、8のあんをかけ、中央に残りのかにかまちらしを飾り、5のグリーンピースを飾る。
	○■無洗米シルバー			
	○★しいたけスライス(※乾燥もどし)／500g	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照して下さい。		
	○★水煮麻筍 千切り500g／(固形量450g)			
	○長ねぎ		7.別鍋に油を熱しに油を熱し6の合わせ卵を炒める。	
	○★キャノーラ油／16.5kg	1.しいたけは汁気をしぼる。	8.別鍋にAを入れひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。	
	○■セーフティーたまご／10個	2.筍は沸騰湯で茹で、湯きりする。		
	○★塩炒めソース／500ml(575g)	3.かにかまちらしは軽く汁気をしぼる。		
	○★キャノーラ油／16.5kg	4.溶き卵に塩炒めソースを加えて混ぜ合わせる。	【注意点】	
A	○★S油淋鶏ソース／1100g		※野菜は人数分炒めて置き、提供時一人分をフライパンにとり、一人分のかにかまちらしと共に、溶き卵	
A	○水	5.グリーンピースは沸騰湯で茹で、水で冷やし、水気を切る。	2個の中に混ぜ合わせて焼くこと。	
A	○★トマトケチャップ／1kg チューブ		※卵にかけるあんは、あまり固くならないように調整すること。	
	○★片栗粉（北海道産）／1kg			
	○★かにかまちらしS／500g			
	○★グリーンピース／1kg			



2021年11月15日(月)														
作業工程表														
営業店：羽仁・工場・キャパス					納入種別：提案メニュー					食事区分：昼食				
とろとろオムライス明太クリームソース／できたて					【食材原価：150.26円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：26.6g, 脂質：23.0g, 食塩相当量：3.2g】									
商品コード	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	※2
〇とろとろオムライス明太クリームソース／できたて														
	〇■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220 g							
24597	〇★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g	30		300		300		*		75℃	1分			
	〇むき玉ねぎ／約1kg	15		150		150	5mm 角切り							
27207	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	2		20		20	炒め油							
29050	〇★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	8		80		80								
	〇■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2枚 割りほぐす	*						
18915	〇★マヨネーズ／1 k g	3		30		30								
26948	〇★バターソース／505g	3		30		30								
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用							
29922	〇★クリームパスタソース／1kg	20		200		200								
	〇水	10		100		100								
24512	〇★辛子明太子（ばらこ）／500 g	4		40		40		*						
28176	〇★パセリ(チップ)／50g	0.2		2		2								
【食材原価：150.26円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：26.6g, 脂質：23.0g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇とろとろオムライス明太クリームソース／できたて	※鶏肉・明太子は冷蔵庫で解凍する。	3.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・玉ねぎを加えて炒める。	7.器に5のライスを盛り、3のたまごをのせ
	〇■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。	4.炊き上がったご飯にピラフの素・3の具を混ぜ合わせる。	、6の明太クリームソース(30ccレードル1杯分)をかけ、パセリ粉をふる。
	〇★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g			
	〇むき玉ねぎ／約1kg			
	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	1.クリームソースは凍ったまま袋ごと沸騰湯で加熱する。	5.別鍋に1のクリームソース・水・明太子を入れ混ぜ合わせ、ソースをつくる。	【注意】
	〇★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g			※できた卵はフライパンから滑らせながら
	〇■セーフティーたまご／10個	2.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ合わせる。	6.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1杯分）を入れ、さっと2～3回かき混ぜる。	ご飯の上に被せる。
	〇★マヨネーズ／1 k g			※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠すようにソースをかける。
	〇★バターソース／505g			
	〇★キャノーラ油／16.5kg		【注意点】	
	〇★クリームパスタソース／1kg		※卵はスクランブルエッグを作る要領で	
	〇水		ゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい	
	〇★辛子明太子（ばらこ）／500 g		状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、	
	〇★パセリ(チップ)／50g		できるだけトロトロ感が残るように）	



2021年11月16日(火)														
作業工程表														
営業店：羽衣・工場・キャパス														
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														
とろとろオムライス／できたて														
【食材原価：142.24円】 【エネルギー：697kcal, たんぱく質：27.0g, 脂質：22.5g, 食塩相当量：3.1g】														
商品コード	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	※2
〇とろとろオムライス／できたて														
	〇■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220g							
24597	〇★鶏もも角切り（5 - 10g）／500g	40		400		400		*			75℃	1分		
28860	〇★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	10		100		100					75℃	1分		
27207	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300g	2		20		20	炒め油							
29050	〇★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	6		60		60	御飯用							
18800	〇★トマトケチャップ／1kg チューブ	30		300		300	御飯用							
	〇■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	90ccレードル 1杯	*			75℃	1分		
18915	〇★マヨネーズ／1kg	3		30		30								
26948	〇★バターソース／505g	3		30		30								
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用							
【食材原価：142.24円】 【エネルギー：697kcal, たんぱく質：27.0g, 脂質：22.5g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	○とろとろオムライス／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	2.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・凍ったままの	5.器に3のチキンライスを盛り、その上に4
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	玉ねぎを炒める。	のたまごのせ、ケチャップをかける。
	○★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g	して下さい。	3.炊き上がったご飯にA・3の具を混ぜ合わせる。	
	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)		4.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1	
	○★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	1.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ	杯分)を入れ、ゆっくり混ぜていく。	【注意】
A	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	合わせる。		※できた卵はフライパンから滑らせながら
A	○★トマトケチャップ／1 k g チューブ		【注意点】	ご飯の上に被せる。
	○■セーフティーたまご／10個		※卵はスクランブルエッグを作る要領で	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠す
	○★マヨネーズ／1 k g		ゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい	ようにソースをかける。
	○★バターソース／505g		状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、	
	○★キャノーラ油／16.5kg		できるだけトロトロ感が残るように）	



2021年11月17日(水)

作業工程表

営業店：羽根・工場・キャパ入

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

とろとろオムライストマトソース／できたて

【食材原価：146.13円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：25.9g, 脂質：22.6g, 食塩相当量：3.1g】

商品コード	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	※2	※4
〇とろとろオムライストマトソース／できたて															
	〇■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220 g								
24597	〇★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g	30		300		300		*			75℃	1分			
28860	〇★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	10		100		100									
27207	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	2		20		20	炒め油								
29050	〇★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	8		80		80									
	〇■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*							
18915	〇★マヨネーズ／1 k g	3		30		30									
26948	〇★バターソース／505g	3		30		30									
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用								
27527	〇★KSパスタソース（ﾄｯﾌﾟ）／1 k g	38		380		380					75℃	1分			
28176	〇★パセリ(チップ)／50g	0.01		0.1		0.1									
【食材原価：146.13円】 【エネルギー：678kcal, たんぱく質：25.9g, 脂質：22.6g, 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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	とろとろオムライストマトソース／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	2.フライパンにマーガリンを温め、鶏肉・凍ったままの	6.器に3のチキンライスを盛り、5の卵をの
	○■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照	玉ねぎを加え炒める。	せ、4のトマトソース（36cc）をかけ、
	○★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g	して下さい。	3.炊き上がったご飯にピラフの素・2の具を加えて混ぜ	パセリ粉を振る。
	○★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)		合わせる。	
	○★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	1.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ	4.別鍋にトマトソースを加え温める。	【注意】
	○★混ぜパラピラフの素(粉末)／500g	合わせる。	5.フライパンに油を熱し、1のたまご（90ccレードル1	※できた卵はフライパンから滑らせながら
	○■セーフティーたまご／10個		杯分）を入れ、ゆっくり混ぜていく。	ご飯の上に被せる。
	○★マヨネーズ／1 k g			※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠す
	○★バターソース／505g		【注意点】	ようにソースをかける。
	○★キャノーラ油／16.5kg		※卵はスクランブルエッグを作る要領で	
	○★KSパスタソース（ﾄｯﾌﾟ）／1 k g		ゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい	
	○★パセリ(チップ)／50g		状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、	
			できるだけトロトロ感が残るように）	



2021年11月18日(木)																	
作業工程表																	
営業店：羽衣・工場・キャパス						納入種別：提案メニュー						食事区分：昼食					
物流センター：フェア用						【食材原価：140.32円】 【エネルギー：695kcal, たんぱく質：24.4g, 脂質：24.1g, 食塩相当量：2.5g】											
商品コード	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	※2	※4		
〇とろとろオムライスデミグラスソース／できたて																	
	〇■無洗米シルバー	100		1000		1000	炊き上がり重量 約220 g										
27207	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	2		20		20	ご飯混ぜ用										
24597	〇★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g	30		300		300		*			75℃	1分					
28860	〇★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	20		200		200											
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	2		20		20	炒め油										
24243	〇★クノールチキンコンソメ／1kg	1		10		10											
18800	〇★トマトケチャップ／1 k g チューブ	15		150		150											
991	〇★食塩（特製いそしお）／1k g	0.2		2		2											
	〇■ホワイトペッパー／210 g	0.02		0.2		0.2											
	〇■セーフティーたまご／10個	100		1000		1190.48	2ヶ 割りほぐす	*									
18915	〇★マヨネーズ／1 k g	3		30		30											
26948	〇★バターソース／505g	3		30		30											
20531	〇★キャノーラ油／16.5kg	1		10		10	卵焼き用										
29080	〇★新デミグラスソースストレート／1kg	40		400	380cc	400	36ccレドール 1杯				75℃	1分					
28176	〇★パセリ(チップ)／50g	0.1		1		1											
【食材原価：140.32円】 【エネルギー：695kcal, たんぱく質：24.4g, 脂質：24.1g, 食塩相当量：2.5g】																	

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をお願いします。

分類	料理名 食材名 + 規格名	下処理	調理指示	盛付手順
	〇とろとろオムライスデミグラスソース／できたて	※鶏肉は冷蔵庫で解凍する。	3.鍋に油を熱し、鶏肉・凍ったままの玉ねぎを炒め、A	6.器に4のライスを盛り、5の卵をのせ、1
	〇■無洗米シルバー	※炊飯の仕方は「炊飯マニュアル」を参照し	で味付けする	のデミソース(36ccレードル1杯分)をかけ
	〇★コーンS（有塩マーガリン）／300 g	て下さい。	4.炊き上がったご飯にマーガリンを加えて混ぜ、更に3	、パセリ粉をふる。
	〇★鶏モモ角切り（5 - 10 g）／500 g		の具を混ぜ合わせる。	
	〇★玉ねぎ みじん切り／500g(冷凍)	1.デミグラスソースは袋ごと沸騰湯で加熱す	5.フライパンに油を熱し、2のたまご（90ccレードル1	【注意】
	〇★キャノーラ油／16.5kg	る。	杯分)を入れ、ゆっくり混ぜていく。	※できた卵はフライパンから滑らせながら
A	〇★クノールチキンコンソメ／1kg	2.たまご・マヨネーズ・バターソースを混ぜ		ご飯の上に被せる。
A	〇★トマトケチャップ／1 k g チューブ	合わせる。	【注意点】	※半熟の卵に穴が出来たら、その穴を隠す
A	〇★食塩（特製いそしお）／1k g		※卵はスクランブルエッグを作る要領で	ようにソースをかける。
A	〇■ホワイトペッパー／210 g		ゆっくりと混ぜ、液体が少し残る位の柔らかい	
	〇■セーフティーたまご／10個		状態で火を止める（余熱でかなり固まるので、	
	〇★マヨネーズ／1 k g		できるだけトロトロ感が残るように）	
	〇★バターソース／505g			
	〇★キャノーラ油／16.5kg			
	〇★新デミグラスソースストレート／1kg			
	〇★パセリ(チップ)／50g			

