

バイキング給食

●月●日 (●)

●●小学校

70 人分

献 立		購入量		内 容	用意・備考
温食	もずくスープ	2	缶	3釜からとる	食缶 2個
ボイル	いなり寿司	84	個	バイキング皿に盛りつける	
	焼きナポリタン	4	kg	バイキング皿に盛りつける	
	トマト味ミニハンバーグ	100	個	バイキング皿に盛りつける	
フライ	皮付きフレンチポテト	4	kg	揚げ缶に入れる、塩をふる → 皿に盛りつける	
	プチアメリカンドック	80	個	バイキング皿に盛りつける	
	若鶏から揚げ	3	kg	バイキング皿に盛りつける	
	えびフライ	60	個	バイキング皿に盛りつける	
自然解凍	クロワッサン	80	個	発砲スチロール箱に入れる	
	ストロベリーブラウニー	2	箱	切れている、発砲スチロール箱に入れる	
	りんごケーキ	2	箱		
	チョコロールケーキ	4	箱		
野菜盛り合せ	ブロッコリー	4	kg	小房切り、ボイル	
	胡瓜	1.5	kg	板ずり、酢水殺菌、1/12にカット	
	ミニトマト	3	kg	酢水殺菌	
	レタス	3	kg	酢水殺菌、一口大カット	
	コーン	1	缶		
果物	オレンジ	14	個	1/8カット	
	パイナップル	4	個	1/24カット	
	りんご	10	個	1/8カット、塩水浸漬	
飲み物	オレンジジュース	4	本	時間まで冷蔵庫保管	
	りんごジュース	4	本		
	牛乳	4	本		
	麦茶(温かいお茶)	1	ポット	当日準備	
調味料	中華ドレッシング	2	本		
	クリーミードレッシング	2	本		
	シーザードレッシング	2	本		

■全てしっかりラップをする(ビニール包み対応も考慮する)

■冷たい物は時間まで冷蔵庫保管

■注意 バイキング実施学校(学年)は当日の揚げ缶ものは数に入れない

🍰 ケーキの各組み合わせの個数

①りんごケーキ・チョコロールケーキ …29

②ストロベリーブラウニー・チョコロールケーキ…30

③ストロベリーブラウニー・りんごケーキ …11

●●小学校 コンテナー担当者

バイキング給食の用意等をお願いします

●月●日(●)

人数 70人

■食器類のセット

角形食器	80 枚
カップ	80 枚
小皿	80 枚
スプーン	80 本
トレイ	80 枚
トング	30 個
コーン用お玉	2 個
お玉	3 個

■コンテナに入れる(冷蔵庫に入っています)

オレンジジュース	4 本
りんごジュース	4 本
牛乳	4 本

■準備する用具等

各担当者が用意したおかず	紙コップ
ドレッシング(笑顔でランチ香りごま)	はさみ
マヨネーズ	はし(予備程度)
テーブルクロス	オーブントースター(2台)
タオル	マスク
ティッシュ	使い捨て手袋
ラップ	残菜バケツ
キッチンペーパー	ゴミ袋
アレルギー表示	白衣