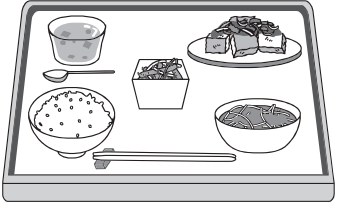


表 2-12 【記入例】

試作検討表

◆盛付け状況について

料理名	食器の種類	1人分盛付け重量(g)	見た目の良・否	盛付け図(イラストまたは写真)
白 飯	飯茶碗	180	よ い	
生揚げと野菜のあんかけ煮	小判皿	290	少 なめ	
ほうれん草とごぼうの和えもの	小 鉢	60	よ い	
大根のスープ	汁 椀	180	多 い	
フルーツゼリー	デザートカップ	130	多 い	
1人当たりの食材料費			3/2円	

◆各食材料の使用量について

料理名	気がついたこと	追加, 変更の必要な食品名	献立の純使用量(g)	純使用量の修正値(g)
生揚げと野菜のあんかけ煮 大根のスープ	皿に平たく広がり, 見た目に少ない感じがする 汁, 具ともが多い	赤ピーマン	—	20
		根深ねぎ	—	10
		水	160	140
フルーツゼリー	果物が多い	だいこん	30	25
		黄桃(缶詰)	30	15
		パインアップル(缶詰)	20	10

◆調味料の使用量

料理名	気がついたこと	追加, 変更の必要な食品名	献立の純使用量(g)	純使用量の修正値(g)
生揚げと野菜のあんかけ煮 大根のスープ	具材を追加するので, 塩分1.2%, 糖分3%に調整し直す 具材を減らすので, 塩分0.9%に調整し直す	しょうゆ	10	12
		砂糖	4	5
		鳥がらスープ(顆粒)	2.4	2.1
		しょうゆ	3.1	2.9

◆その他

料理名	気がついたこと	改善事項
生揚げと野菜のあんかけ煮 ほうれん草とごぼうの和えもの	たけのこの切り方が太い 皿が平たく, 食べにくい 盛付け前の脱水で, ごまが器に落ちている	細くそろえて切る 深型の皿に入れる 調味後脱水しないように, 材料を2分割してから片方ずつ調味する 調味料と具材を和えたらすぐ盛付け, 供食までの保管時間を短くできるような時間配分を心がける

4 発注・出庫計画

予定献立が完成したら, 各食品の使用量を算出して発注量を決定し, 貯蔵食品の在庫量を確認のうえ業者に注文をすることを発注という。また, 在庫品を食品庫から出して使うことを出庫という。

次の例に従って発注・出庫表を記入する。【帳票-p.35に記入】

(1) 発注計画

発注は, 必要な食材料を適時に適量入手するため, 計画的に行う必要がある。その際, 保管期間の長短により分類し, 生鮮食品と貯蔵食品に分けて, 適切な方法をとるのが一般的である。

a. 発注食品・量の決定

生鮮食品を中心とした即日および短期間(2~3日)に消費すべき食品, 継続使用の少ない食品の発注は使用するつど行う。また, 貯蔵食品は, その特徴を生かして, 一定期間の使用量をまとめて発注する(表 2-13)。

表 2-13 食品と発注量

食 品		発注量
生鮮食品 および 一時的使用食品	魚介類およびその加工品	かまぼこ, ちくわなど
	肉類およびその加工品	ハム, ウインナーソーセージなど
	野菜類, 果実類	
	牛乳およびその加工品	生クリーム, チーズなど
	卵 類	
	豆製品類	豆腐, 油揚げなど
貯蔵食品	穀類の加工品	パン, 生めんなど
	その他, 長期期間貯蔵に耐えないもの	
	継続的に使用しない食品	
	穀類とその加工品	米, 小麦粉, パン粉, スパゲッティなど
	いも類とその加工品	かたくり粉, はるさめなど
	豆 類	だいず, あずきなど
	乾物類	削り節, わかめ, 乾しいたけなど
	油脂類	サラダ油, バターなど
	缶詰, びん詰類	
	嗜好品類	茶, コーヒーなど
調味料類	しょうゆ, 砂糖, 酢, こしょうなど	
その他, 長期期間貯蔵に耐えるもの		