

☆8月メニュー食材分量表☆

★ご飯

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分	24人分	28人分	32人分
米	1. 3合	2. 6合	3. 9合	5. 2合	6. 5合	7. 8合	9. 1合	10. 4合

★鶏だし冷や汁

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分	24人分	28人分	32人分
鶏ささ身 <small>(1本50g)</small>	3本	6本	9本	12本	15本	18本	21本	24本
酒	大さじ2	大さじ4	大さじ6	大さじ8	大さじ10	大さじ12	大さじ14	大さじ16
きゅうり <small>(細)</small>	1本	2本	3本	4本	5本	6本	7本	8本
「味の素」	4ふり	8ふり	12ふり	16ふり	20ふり	24ふり	28ふり	32ふり
みょうが	2個	4個	6個	8個	10個	12個	14個	16個
大葉	2枚	4枚	6枚	8枚	10枚	12枚	14枚	16枚
A丸鶏がらスープ	小さじ4	小さじ8	小さじ12	小さじ16	小さじ20	小さじ24	小さじ28	小さじ32
A 水	600CC	1. 2L	1. 8L	2. 4L	3L	3. 6L	4. 2L	4. 8L

★厚揚げとなすの辛味噌炒め

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分	24人分	28人分	32人分
厚揚げ	300g	600g	900g	1. 2kg	1. 5kg	1. 8kg	2. 1kg	2. 4kg
なす <small>(1本約100g)</small>	1本	2本	3本	4本	5本	6本	7本	8本
長ねぎ	1本	2本	3本	4本	5本	6本	7本	8本
A みそ	大さじ1と1/2	大さじ3	大さじ4と1/2	大さじ6	大さじ7と1/2	大さじ9	大さじ10と1/2	大さじ12
A 酒	大さじ1と1/2	大さじ3	大さじ4と1/2	大さじ6	大さじ7と1/2	大さじ9	大さじ10と1/2	大さじ12
A 水	大さじ1	大さじ2	大さじ3	大さじ4	大さじ5	大さじ6	大さじ7	大さじ8
A 砂糖	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1と1/2	大さじ2	大さじ2と1/2	大さじ3	大さじ3と1/2	大さじ4
A鶏がらスープの素	小さじ1	小さじ2	小さじ3	小さじ4	小さじ5	小さじ6	小さじ7	小さじ8
A一味唐がらし	5ふり	10ふり	15ふり	20ふり	25ふり	30ふり	35ふり	40ふり
ごま油	大さじ1/2	大さじ1	大さじ1と1/2	大さじ2	大さじ2と1/2	大さじ3	大さじ3と1/2	大さじ4

みそ大さじ1(18g)、酒大さじ1(15cc)、みりん大さじ1(18cc)

小さ目のなすの場合 8人分で3本等、調整をお願いします。

★ミニトマトともずくの酢の物

	4人分	8人分	12人分	16人分	20人分	24人分	28人分	32人分
ミニトマト	8個	16個	24個	32個	40個	48個	56個	64個
オクラ <small>(1本15g)</small>	8個	16個	24個	32個	40個	48個	56個	64個
もずく酢 <small>(三倍酢)</small>	2パック	4パック	6パック	8パック	10パック	12パック	14パック	16パック
おろししょうが	お好み							

もずく酢 1パック70g、塩分0. 9g使用

大きいオクラの場合 半分量