

9月4日(火)

給食日誌

【 幼児食 】			一人当たり使用量(g)		総使用量(kg)	【 離乳食 】※目安量				決裁	所長		合議			担当者	
献立名	測定時間・中心温度	食品名	3歳以上児	3歳未満児		献立名	食品名	一人当たり使用量(g)	総使用量(g)		区分	職員	以上	未満	合計	一時	その他
牛乳(100)		●牛乳(1L)		100		ミルク	粉ミルク										
ビスケット		ビスケット(ソフト)		10		ビスケット	ビスケット	5									
ごはん		① ●精白米		40		①七分がゆ	精白米	20		給食人員	予定						
白身魚の竜田揚げ		② すけとうだら(生)	40	32		②白身魚のムニエル	白身魚	15		室温(°C)	作業前	作業中	アレルギー対応				
		こいくちしょうゆ	1	0.8			小麦粉	1				アレルギー対応: 有 ・ 無					
		清酒(普通)	1	0.8			調合油	1			湿度(%)						
		でん粉(じゃがいも)	3	2.4													
		調合油	3	2.4													
五目煮豆		③ ●サッポロ豆	15	12		③さやいんげんの煮物	にんじん	3		冷蔵庫(°C)	作業前	作業後					
		にんじん(皮つき, 生)	7	5.6			さやいんげん	2									
		れんこん(生)	5	4			たまねぎ	10									
		●さやいんげん(冷凍)	5	4			しょうゆ	0.5									
		板こんにやく(精粉)	5	4			昆布	0.5									
		こいくちしょうゆ	1	0.8													
		車糖(上白糖)	0.5	0.4													
ほうれん草としめじのすまし汁		④ ほうれん草(葉、通年平均、生)	25	20		④ほうれん草のすまし汁	ほうれん草	10		冷蔵庫(°C)	作業前	作業後					
		たまねぎ(生)	15	12			たまねぎ	6									
		にんじん(皮つき, 生)	8	6.4			にんじん	3		検食用冷蔵庫(°C)							
		ぶなしめじ(生)	7	5.6			小細工ふ	0.3									
		小細工ふ	0.8	0.64			しょうゆ	0.5									
		こいくちしょうゆ	4	3.2			昆布	0.5									
		食塩	0.1	0.08													
		かつお節	0.5	0.4													
		こんぶ(まこんぶ)	0.5	0.4													
	パック牛乳		●パック牛乳(180)	180	100			ミルク	粉ミルク								
			(1個)	(1個)													
巨峰		巨峰	50	50		オレンジ	オレンジ	20									
		◎調整豆乳															
											残食状況	多い ・ やや多い ・ 少ない ・ なし					

備考欄

指示欄

・牛乳 ×
豆乳 {
お茶 {