

9月10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	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	50	40		①七分がゆ	精白米	20			給食 人員	予 定 全 1号 全 午後							
パック牛乳		●パック牛乳	100																
鮭の竜田揚げ	②	●パック牛乳	100			②煮魚	白身魚	15		室温 (°C)	作業前	作業中	アレルギー対応						
		(1個)																	
		ベにぎげ(生)	40	32				昆布	0.5					アレルギー対応: 有 ・ 無					
		(1切)	(1切)				しょうゆ	0.5											
		こいくちしょうゆ	1	0.8															
		清酒(普通)	1	0.8															
		でん粉(じゃがいも)	3	2.4				③ブロッコリーのおひたし	ブロッコリー	5		湿度 (%)	作業前	作業後					
調合油	3	2.4			キャベツ	10													
ブロッコリーのおひたし	③	ブロッコリー(生)	40	32			昆布	0.5		冷蔵庫 (°C)			・牛乳× 豆乳 { } お茶 { }						
		キャベツ(生)	20	16			しょうゆ	0.5											
		にんじん(皮つき, 生)	5	4															
		こいくちしょうゆ	3	2.4															
えのきの味噌汁	④	みりん(本みりん)	1	0.8		④玉ねぎの味噌汁	たまねぎ	10		冷凍庫 (°C)			離乳食対応						
		えのきたけ(生)	15	12			にんじん	2											
		たまねぎ(生)	20	16			カットわかめ	0.2		検食用 冷凍庫 (°C)			離乳食対応: 有 ・ 無						
		にんじん(皮つき, 生)	8	6.4			みそ	2											
		カットわかめ	1	0.8			煮干し	1											
		油揚げ	6	4.8															
		米みそ(淡色辛みそ)	6	4.8							貯水槽 遊離残 留塩素								
		かたくちいわし(煮干し)	2	1.6															
指示欄																			
パック牛乳		●パック牛乳	100	100		ミルク	粉ミルク												
		(1個)	(1個)																
		バナナ					バナナ	20											
※ハムとチーズの蒸しパン		●蒸しパンミックス	30	24						備考欄									
		●牛乳(1L)	18	14.4															
		ハム(ローズ)	5	4															
		●サラダ用チーズ	3	2.4															
◎調整豆乳										残食状況	多い ・ やや多い ・ 少ない ・ なし								