

10月7日(木)

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										
チーズ		プロセスチーズ		10		せんべい	お子様せんべい	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						
パック牛乳		パック牛乳	100							実施 全 午後							
白身魚のごま揚げ	②	たら(生)	40	32		②煮魚	白身魚	20			作業前	作業中	アレルギー対応				
			(1個)				昆布	0.5		室温(°C)			アレルギー対応: 有 ・ 無				
		薄力粉(1等)	3	2.4			しょうゆ	0.5		湿度(%)							
		ごま(いり)	1	0.8													
		調合油	4	3.2		③さつまいもの煮物	さつまいも	10									
さつまいもと昆布の含め煮	③	★さつまいも(塊根、皮つき、生)	35	28			にんじん	5			作業前	作業後					
		ぶなしめじ(生)	6	4.8			昆布	0.5		冷蔵庫(°C)							
		にんじん(皮つき、生)	4	3.2			しょうゆ	0.5									
		刻み昆布	0.5	0.4													
		こいくちしょうゆ	3	2.4		④大根の味噌汁	だいこん	10		冷凍庫(°C)			・牛乳 × 豆乳 {				
		みりん(本みりん)	2	1.6			にんじん	5					お茶 {				
大根の味噌汁	④	だいこん(根、皮つき、生)	25	20			みそ	2		検食用 冷凍庫(°C)							
		にんじん(皮つき、生)	6	4.8			煮干し	1									
		えのきたけ(生)	6	4.8													
		油揚げ	6	4.8							作業前	作業後	離乳食対応				
		根深ねぎ	6	4.8									離乳食対応: 有 ・ 無				
		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							
										③★地元食材使用							
パック牛乳		パック牛乳	100	100		ミルク	粉ミルク			備考欄							
			(1個)	(1個)													
バナナ(全)		バナナ(生)	60	40		バナナ	バナナ	20									
			(1/2本)	(1/3本)													
		◎調整豆乳								残食状況	多い ・ やや多い ・ 少ない ・ なし						