

10月1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			給食人員	予定 全1号 実施 午後													
サブレ		サブレ		10		ビスケット	ビスケット	5																
ごはん	①	●精白米	50	40		①五分がゆ	精白米	20		作業前	作業中	アレルギー対応												
パック牛乳		パック牛乳	100				②鶏のうま煮	鶏ささみ	15				アレルギー対応： 有 ・ 無											
			(1個)					昆布	0.5				室温 (℃)											
鶏肉の竜田揚げ	②	若鶏、もも(皮つき、生)	40	32		③ひじきの煮物	しょうゆ	0.5		湿度 (%)														
		しょうが(生)	0.5	0.4			ひじき	0.3																
		清酒(普通)	2	1.6			キャベツ	5																
		こいくちしょうゆ	2	1.6			きゅうり	5		冷蔵庫 (℃)														
		でん粉(じゃがいも)	4	3.2			にんじん	5																
		調合油	4	3.2			昆布	0.5																
ひじきサラダ	③	ひじき	1	0.8		④じゃが芋の味噌汁	しょうゆ	0.5		冷凍庫 (℃)														
		キャベツ(生)	20	16			じゃがいも	15										検食用 冷凍庫 (℃)						
		きゅうり(生)	10	8			たまねぎ	5																
		にんじん(皮つき、生)	7	5.6			にんじん	5		作業前	作業後	離乳食対応												
		穀物酢	2	1.6			みそ	2				貯水槽 遊離残 留塩素												
		調合油	2	1.6			煮干し	1											離乳食対応： 有 ・ 無					
		こいくちしょうゆ	1	0.8						指示欄														
		車糖(上白糖)	1	0.8								備考欄												
		食塩	0.1	0.08																				
		こしょう(白)	0.01	0.01																				
じゃが芋の味噌汁	④	じゃがいも(生)	35	28		バナナ			バナナ	20					残食状況	多い ・ やや多い ・ 少ない ・ なし								
		たまねぎ(生)	15	12																				
		にんじん(皮つき、生)	6	4.8																				
		根深ねぎ	7	5.6																				
		米みそ(淡色辛みそ)	6	4.8																				
		かたくちいわし(煮干し)	2	1.6																				
※フルーツヨーグルト		●調理用ヨーグルト	50	40																				
		バナナ(生)	15	12																				
		もも(缶詰、白肉種、果肉)	15	12																				
		うんしゅうみかん缶詰(果肉)	15	12																				
		パイナップル(缶詰)	10	8																				
		◎調整豆乳																						