

[illegible]

所園長	担当者

[illegible]

[illegible]

[illegible]

予定・実施献立表 及び 給食日誌

【 33白山保育園 】

														所園長		担当者											
04月20日(月曜日)		天候				喫食数		0歳児		人		3歳未満児		人		3歳以上児		人		職員		人		合計		人	
温度 ℃		湿度 %		アレルギー 種類		食 品 名		一人当たりの 純摂取量(g)		一 人 当たり 使用量		総 購入量		総 使用量		備 考		残食 状況									
冷蔵庫温度 ℃		冷凍庫温度 ℃																									
						以上児		未満児																			
お昼:ツナそぼろ丼(卵入り)						精白米		60.00	48.00	60.0	8320	8322			『ツナそぼろ丼』												
						ツナ缶:ライト		25.00	20.00	25.0	3470	3468	*ツナそぼろ		★魚												
						にんじん:生		10.00	8.00	10.3	1430	1387	*														
						しょうが:生		0.30	0.24	0.4	50	42	*		●刻みのり付けても良い												
						しょうゆ(こいくち)		1.80	1.44	1.8	250	250	*														
						上白糖		1.50	1.20	1.5	210	208	*		●炒り卵												
						本みりん		1.00	0.80	1.0	140	139	*		卵20												
						植物油		1.00	0.80	1.0	140	139	*		油1												
						グリーンピース:冷凍		5.00	4.00	5.0	690	694	いんげん・枝豆		砂糖0.5												
						スイートコーン 冷凍		15.00	12.00	15.0	2080	2081			塩0.1												
お昼:カリボリ漬け						にんじん:生		10.00	8.00	10.3	1430	1387	*拍子木長さ3-4cm		噛めるように												
						だいこん:生		30.00	24.00	33.3	4620	4161	*														
						きゅうり:生		20.00	16.00	20.4	2830	2774	*														
						しょうゆ(こいくち)		1.50	1.20	1.5	210	208															
						上白糖		0.80	0.64	0.8	110	111															
						穀物酢		1.00	0.80	1.0	140	139															
						ごま油		1.00	0.80	1.0	140	139			★ごま												
						食塩		0.10	0.08	0.1	10	14															
お昼:きのこスープ						しめじ:生		10.00	8.00	12.5	1730	1387															
						えのきたけ:生		6.00	4.80	7.1	980	832															
						生しいたけ:生		6.00	4.80	8.0	1110	832	乾0.5g														
						わかめ:カットわかめ		0.50	0.40	0.5	70	69															
						絹ごし豆腐		30.00	24.00	30.0	4160	4161			★大豆												
						たまねぎ 生		30.00	24.00	31.9	4430	4161															
						にんじん:生		12.00	9.60	12.4	1720	1664															
						コンソメS		1.00	0.80	1.0	140	139			★小麦												
						しょうゆ(こいくち)		0.80	0.64	0.8	110	111															
						食塩		0.10	0.08	0.1	10	14															
お昼:オレンジ(国産)						オレンジ(国産):生		30.00	24.00	50.0	6940	4161	1/8														

[illegible]