

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												
05月07日(木曜日)		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℃		℃						以上児		未満児																	
冷凍庫温度℃		℃																									
お昼:ツナの防災カレー						精白米		60.00		48.00		60.0		8210		8208				『ツナカレー』							
						ツナ缶:ライト		20.00		16.00		20.0		2740		2736				★魚							
						たまねぎ 生		40.00		32.00		42.6		5820		5472											
						にんじん:生		15.00		12.00		15.5		2120		2052											
						じゃがいも:生		50.00		40.00		55.6		7600		6840											
						にんにく:生		0.50		0.40		0.5		80		68											
						植物油		1.00		0.80		1.0		140		137											
						カレールウ		12.00		9.60		12.0		1640		1642											
						中濃ソース		2.00		1.60		2.0		270		274		ウスター									
						ケチャップ		2.00		1.60		2.0		270		274											
						さやいんげん:生		5.00		4.00		5.2		710		684		グリーンピース・枝豆									
お昼:コーンサラダ						コーン缶:ホール		10.00		8.00		10.0		1370		1368											
						キャベツ 生		30.00		24.00		35.3		4830		4104		もやし									
						にんじん:生		10.00		8.00		10.3		1410		1368											
						穀物酢		1.50		1.20		1.5		210		205											
						植物油		0.50		0.40		0.5		70		68											
						上白糖		1.00		0.80		1.0		140		137											
						食塩		0.30		0.24		0.3		40		41		こしょう									
お昼:フルーツヨーグルト						バナナ:生		20.00		16.00		33.3		4560		2736											
						フルーツミックス缶		40.00		32.00		40.0		5470		5472											
						ヨーグルト:全脂無糖		70.00		56.00		70.0		9580		9576				★乳							

05月12日(火曜日)			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℃	℃	℃			以上児	未満児											
お昼:食パン				食パン:市販	60.00	48.00	60.0	8210	8208		★小麦						
お昼:魚の洋風焼き				まだら:生	40.00	32.00	40.0	5470	5472	さけ	★魚						
				食塩	0.10	0.08	0.1	10	14	こしょう							
				たまねぎ 生	5.00	4.00	5.3	730	684								
				コーン缶:ホール	5.00	4.00	5.0	680	684								
				ピーマン 生	5.00	4.00	5.9	800	684								
				ノンエッグマヨネーズ	5.00	4.00	5.0	680	684								
				コーン缶:クリーム	5.00	4.00	5.0	680	684								
お昼:フレンチサラダ				キャベツ 生	30.00	24.00	35.3	4830	4104		『チーズサラダ』						
				にんじん:生	8.00	6.40	8.2	1130	1094								
				グリーンアスパラ 生	10.00	8.00	12.5	1710	1368	斜めスライス	きゅうり						
				チーズ	8.00	6.40	8.0	1090	1094	ハム5g	★乳						
				植物油	1.00	0.80	1.0	140	137		「フレンチサラダ」						
				穀物酢	1.50	1.20	1.5	210	205								
				上白糖	0.50	0.40	0.5	70	68								
				食塩	0.20	0.16	0.2	30	27	こしょう							
お昼:ミネストローネ				ベーコン	5.00	4.00	5.0	680	684		★乳卵						
				じゃがいも:生	30.00	24.00	33.3	4560	4104								
				だいず:水煮缶詰	20.00	16.00	20.0	2740	2736		★大豆						
				キャベツ 生	30.00	24.00	35.3	4830	4104								
				たまねぎ 生	20.00	16.00	21.3	2910	2736								
				にんじん:生	10.00	8.00	10.3	1410	1368								
				トマト缶詰:ホール	10.00	8.00	10.0	1370	1368	生							
				コンソメS	1.00	0.80	1.0	140	137								
				ケチャップ	5.00	4.00	5.0	680	684								
				上白糖	0.50	0.40	0.5	70	68	みりん							
				食塩	0.10	0.08	0.1	10	14	こしょう	乾パセリOK						
お昼:ヨーグルト				ヨーグルト:加糖	100.00	100.00	100.0	14400	14400		★乳						

[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		
05月15日(金曜日)		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 ℃	℃			以上児	未満児									
冷凍庫温度 ℃	℃													
お昼:ごはん			精白米	60.00	48.00	60.0	8210	8208		【まごわやさしい】				
お昼:魚の照り焼き			さば:生	40.00	32.00	40.0	5470	5472	他の魚でも可	★魚				
			本みりん	3.00	2.40	3.0	410	410	漬け込んで焼く					
			しょうゆ(こいくち)	3.00	2.40	3.0	410	410						
お昼:ごま酢あえ			キャベツ 生	30.00	24.00	35.3	4830	4104						
			にんじん:生	10.00	8.00	10.3	1410	1368						
			ちくわ	5.00	4.00	5.0	680	684		★魚				
			しょうゆ(こいくち)	1.50	1.20	1.5	210	205						
			上白糖	0.50	0.40	0.5	70	68						
			穀物酢	2.00	1.60	2.0	270	274						
			すりごま	2.00	1.60	2.0	270	274	抜く「酢の物」	★ごま				
お昼:豆腐とわかめのみそ汁(S99)			木綿豆腐	30.00	24.00	30.0	4100	4104		★大豆				
			油揚げ	5.00	4.00	5.0	680	684		★大豆				
			わかめ:カットわかめ	0.50	0.40	0.5	70	68						
			じゃがいも:生	30.00	24.00	33.3	4560	4104						
			たまねぎ 生	20.00	16.00	21.3	2910	2736						
			えのきたけ:生	8.00	6.40	9.4	1290	1094						
			米みそ:赤色辛みそ	6.00	4.80	6.0	820	821						
			だしパック	2.00	1.60	2.0	270	274						

[illegible]

[illegible]

