

[illegible]

[illegible]

06月08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%		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:わかめごはん				精白米		60.00		48.00		60.0		8210		8208				【かみかみ献立】	
				炊き込みわかめ:乾燥		1.00		0.80		1.0		140		137					
お昼:手まりシューマイ				しゅうまいの皮		10.00		8.00		10.0		1370		1368		5mm-1cm千切		★小麦	
				豚ひき肉		30.00		24.00		30.0		4100		4104		アレルギー:皮なし		「手作り肉団子」	
				たまねぎ 生		5.00		4.00		5.3		730		684					
				たけのこ:水煮		5.00		4.00		5.0		680		684					
				乾しいたけ:乾		0.80		0.64		1.0		140		109		ほたて5g追加可			
				しょうが:生		0.30		0.24		0.4		50		41		チューブ			
				片栗粉		2.00		1.60		2.0		270		274					
				食塩		0.20		0.16		0.2		30		27					
				酒		1.00		0.80		1.0		140		137					
お昼:かみかみサラダ				ツナ缶:ライト		5.00		4.00		5.0		680		684				★魚	
				ごぼう:生		20.00		16.00		22.2		3040		2736					
				にんじん:生		10.00		8.00		10.3		1410		1368					
				キャベツ 生		20.00		16.00		23.5		3220		2736					
				えだまめむきみ:冷凍		10.00		8.00		10.0		1370		1368				★大豆	
				コーン缶:ホール		5.00		4.00		5.0		680		684					
				ノンエッグマヨネーズ		6.00		4.80		6.0		820		821					
				すりごま		2.00		1.60		2.0		270		274				★ごま	
				しょうゆ(こいくち)		0.50		0.40		0.5		70		68					
				上白糖		0.50		0.40		0.5		70		68					
お昼:きのこ汁				えのきたけ:生		6.00		4.80		7.1		970		821					
				なめこ:生		10.00		8.00		12.5		1710		1368					
				しめじ:生		6.00		4.80		7.5		1030		821					
				油揚げ		5.00		4.00		5.0		680		684				★大豆	
				にんじん:生		10.00		8.00		10.3		1410		1368					
				長ねぎ		10.00		8.00		16.7		2280		1368					
				米みそ:赤色辛みそ		6.00		4.80		6.0		820		821					
				だしパック		2.50		2.00		2.5		340		342					

[illegible]

[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												
06月23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																				
冷凍庫温度℃		℃																									
お昼:ポークビーンズ					コッペパン	60.00	48.00	60.0	8210	8208	背割れ	『チリコンサンド』															
					だいず:水煮缶詰	20.00	16.00	20.0	2740	2736	乾7gクラッシュ	★大豆															
					豚ひき肉	20.00	16.00	20.0	2740	2736																	
					たまねぎ 生	15.00	12.00	16.0	2180	2052	粗みじん よく炒める	パンに挟める水加減															
					にんじん:生	10.00	8.00	10.3	1410	1368	〃																
					エリンギ:生	5.00	4.00	5.3	730	684	角切り																
					ピーマン 生	5.00	4.00	5.9	800	684	〃 いんげん可																
					にんにく:生	0.40	0.32	0.4	60	55																	
					植物油	1.00	0.80	1.0	140	137																	
					トマト缶詰:ホール	20.00	16.00	20.0	2740	2736	乳アレルギー園は	＋スキム3g															
					ケチャップ	5.00	4.00	5.0	680	684	●ハヤシライスの	ルーでもよい															
					コンソメS	0.50	0.40	0.5	70	68		★小麦															
					上白糖	0.50	0.40	0.5	70	68																	
					食塩	0.10	0.08	0.1	10	14	こしょう																
お昼:パインサラダ					キャベツ 生	25.00	20.00	29.4	4020	3420	太め短冊	野菜大きさ															
					きゅうり:生	10.00	8.00	10.2	1400	1368	輪切り	かきできる大きさに															
					にんじん:生	5.00	4.00	5.2	710	684																	
					パインアップル:缶詰	20.00	16.00	20.0	2740	2736																	
					干しぶどう(レーズン)	3.00	2.40	3.0	410	410																	
					植物油	1.00	0.80	1.0	140	137																	
					穀物酢	2.00	1.60	2.0	270	274																	
					食塩	0.30	0.24	0.3	40	41	こしょう																
お昼:豆乳コーンスープ					コーン缶:クリーム	30.00	24.00	30.0	4100	4104																	
					コーン缶:ホール	20.00	16.00	20.0	2740	2736																	
					たまねぎ 生	30.00	24.00	31.9	4370	4104																	
					豆乳	50.00	40.00	50.0	6840	6840		★大豆															
					コンソメS	1.00	0.80	1.0	140	137		★小麦															
					食塩	0.20	0.16	0.2	30	27	こしょう	あればパセリ															
お昼:ヨーグルト					ヨーグルト:加糖	100.00	80.00	100.0	13680	13680		★乳															
								</																			

[illegible]

