

果物の廃棄率を含めた分量を記入する。

予定人数: 在籍人数ではなく、発注予定人数を記入する(Ⅱ 栄養管理編4(4)イ 参照)。

実施人数: 給食の提供数を記入する。

令和5年10月 予定・実施献立表 (週2回手作りおやつ献立)		実施日		3日(火)	17日(火)	離乳食予定人数(実施人数)				
				予定人数	(実施人数)	3日(火)	17日(火)			
		1~2歳児	3~5歳児	42人(40)	42人(39)	初 2人(1)	初 2人(2)			
		職員		08人(8)	08人(07)	中 2人(2)	中 2人(1)			
						後 3人(2)	後 3人(3)			
献立名及び食品(分量は一人分)		可食量g	使用量g	総使用量	総使用量	作り方・中心温度等/備考				
午前 おやつ	1 牛乳					総使用量 = 予定人数 × 使用量 ※実際に調理作業で使用する数量を記入する。				
	2 牛乳	72	72	3024	3024					
1歳児	果物		38			発注量 = 総使用量 + 原材料の保存食分(50g) ※数値を丸める際には、切り上げ計算を行い、不足を生じないようにすること。				
	果物(りんご)	30	30	1596	1596					
主食	1 ごはん			+150	+150	※数値を丸める際には、切り上げ計算を行い、不足を生じないようにすること。				
	2 精白米	38	38	1596(11合)	1596(11合)					
共通 献立	味噌汁(サツ芋・長葱)					計算方法(昼) 離乳後期食の数 ↓ (42 + ③) × 0.8 + 61 + 8 = 105人 ≒ 110人 110人に使用量をかけたものが総使用量。				
	◎◎☆	さつまいも	25	25	+100			3080	+100	3080
		長ねぎ(廃棄率10%)	5	5				660		660
		鉄強化味噌	4.5	4.5				495		495
		煮干(だし用)	2.5	2.5				275		275
		水(煮干しだし)	120	120				13200		13200
1歳児 80%	かれの磯辺焼き				30g×52切	30g×52切	数もののため、発注予定人数を増やして計算している。離乳食の発注数も含める。			
	◎◎☆	かれい	40	40	40g×80切	40g×80切				110
		醤油	1	1		110				110
		酒	0.5	0.5		55				55
		米粉	2	2		220				220
		片栗粉	2	2		220				220
		青のり	0.04	0.04		4.4				4.4
		サラダ油	1	1		110				110
ほうれん草とコーンのソテー						離乳食の発注量を記入する。				
◎☆	ほうれん草	35	39	+100	4290			+100	4290	
	ホールコーン	10	10		1100				1100	
	サラダ油	0.5	0.5		55				55	
	塩	0.13	0.13		15		15			
果物			53			※何らかの理由で献立を変更した場合は、変更理由を記入する。実施した献立は、献立名・使用量等を予定・実施献立表に記入する。				
	果物(清見オレンジ)	30	30	5830	5830					
午後 おやつ	牛乳					※行事食等で別献立を使用した場合は斜線を引き、別献立表を添付する(給食日誌を含む)。				
	牛乳(1~2歳児50%)	186	186	61個	61個					
					1~2歳児 3906	1~2歳児 3906	計算方法(午後おやつ) 42 + 61 = 103人 ≒ 110人 ※職員が午後おやつを食べない場合。			
	チーズ蒸しパン									
		小麦粉	15	15	1650	1650				
		ベーキングパウダー	0.5	0.5	55	55				
		ナチュラルチーズ(クリーム)	6	6	660	660				
		砂糖	4	4	440	440				
		粉チーズ	1	1	110	110				
		卵	10	12	1320(22個) + 1個	1320(22個) + 1個				
	豆乳(無調整)	5	5	550	550					
15日	ビスケット	15	15		1650	調理員1名が急な体調不良で帰ったため、チーズ蒸しパンをビスケット15gに変更した。				