様式１－１ 記入例

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) 予定人数	17日(火) (実施人数)	離乳食予定人数(実施人数) 3日(火)	17日(火)
	1～2歳児	42人(40)	42人(39)	初 2人(1)	初 2人(2)
	3～5歳児	61人(59)	61人(60)	中 2人(2)	中 2人(1)
	職員	08人(8)	08人(07)	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 1－2歳児	牛乳						
		牛乳	72	72	3024	3024	
	果物			38			
		果物(りんご)	30	~~30~~	1596	1596	
主食 1－2歳児	ごはん				+150	+150	
		精白米	38	38	1596(11合)	1596(11合)	
共通献立 1－2歳児80%	味噌汁(ｻﾂﾏ芋・長葱)						
	○◎☆	さつまいも	25	28	+100 3080	+100 3080	
		長ねぎ(廃棄率10%)	5	6	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	
	かれいの磯辺焼き				30g×52切	30g×52切	
	○◎☆	かれい	40	40	40g×80切	40g×80切	
		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						
	◎☆	ほうれんそう	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			
		果物(清見オレンジ)	30	~~30~~	5830	5830	
午後おやつ	牛乳						
		牛乳(1～2歳児50%)	186	186	61個	61個	
					1～2歳児 3906	1～2歳児 3906	
	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	

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。

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。

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。

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。

離乳食の発注量を記入する。

昼の離乳食･･･ 離乳初期食の食材→○、離乳中期食の食材→◎
午後の離乳食･･･ 離乳後期食の食材→☆
と印をつけ、発注量を考慮する。

※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。

※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)。

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。

割卵後に原材料の保存食を採るため、原材料の保存食分がわかるように記載

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。