

記入例

記入の一例を示しています。記入にあたっては、保育所運営管理の手引き本文及び巻末の参考資料等を確認してください。

基準献立表

(予定)

ページ:1

盛り付け時の測定値を記録する。

適切に実施されたか施設長は確認を行う。(サインでも可)

所(園)長	主任保育士	担 当
福岡	未来	栄

2022年4月1日(金)給食室内温度(25℃)湿度(50%)

()は予定人数

	初 期	中 期	後 期	完了期	人 員	3 以上	3 未満	職 員	合 計
離乳食	つぶしがゆ	全がゆ	全がゆ	軟飯	10時	(0)	40 (45)	(0)	40 (45)
	白身魚のすり流し	白身魚の煮物(ほぐす)	白身魚の煮物	魚の塩焼き	昼 食	80 (85)	40 (45)	15 (15)	135 (145)
	白菜のペースト	きざみトマト	きざみトマト	トマト	3時	80 (85)	39 (45)	15 (15)	134 (145)
	にんじんマッシュ	野菜のみそ汁	野菜のみそ汁	レモン酢和え	延長1(1時間)	8 (10)	4 (5)	(0)	12 (15)
	野菜スープ	(大根、白菜、にんじん)	(大根、白菜、にんじん)	野菜のみそ汁	延長2(1以上)	(0)	(0)	(0)	(0)

離乳食の献立も
あらかじめ作成する。
(別紙に作成してもよい。)

予定・実施人数を記入(入力)する。

【使用量】廃棄する部分の量(皮・根等)を含めた原材料の重量
【可食量】実際に調理に用いる量(使用量から廃棄量を除いた量)

区分	献立名 (工夫、反省を記入する)	食品名	一人当たりの可食量 (g)			予定使用量 (g)		総購入量 (g)	総使用量 (g)
			3 以上	3 未満	職 員	児 童	職 員		
10 時	牛乳 (未満児)		0.00	80.00	0.00	2600.00	0.00	2600.00	3600
	バナナ75g(未満児)		0.00	45.00	0.00				3400
	麦ごはん (未満児用)		0.00	31.50	0.00	1417.50	0.00	1417.50	1500
昼 未			0.00	3.50	0.00	157.50	0.00	157.50	160
昼 食	えびフライ	えび							5500
	℃ 検温者 時間	食塩							28
	92.5℃ 山田 10:45	小麦粉(薄力粉)							850
	92.0℃ 山田 11:15	鶏卵							950
	太郎くん えび×→とり肉	パン粉							1400
		植物油(揚げ吸油分)	6.00	4.80	6.00	726.00	90.00	816.00	
	魚の塩焼き	魚(切り身)							5500
	91.5℃ 田中 11:00	食塩							28
	ゆでブロッコリー (25g)	ブロッコリー	10.00	12.50	2326.65	288.45	2615.10	3500	
	トマト	トマト	25	20	25	3150	350	3500	
冷	レモン酢和え(鶏肉)	鶏肉ささ身 92.0℃	15.00	12.00	15.00	1815.00	225.00	2040.00	2040
	℃ 検温者 時間	清酒 10:20	1.00	0.80	1.00	121.00	15.00	136.00	130
	4.4℃ 鈴木 10:30	食塩	0.10	0.08	0.10	12.10	1.50	13.60	13
	℃ :	緑豆はるさめ	4.00	3.20	4.00	484.00	60.00	544.00	550
	ささ身が冷えてから和える。 しっかりと水気を絞る。	きゅうり	19.60	15.68	19.60	2420.00	300.00	2720.00	2750
		食塩(塩もみ用)少量	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	少々
		みかん(缶詰)	20.00	16.00	20.00	2420.00	300.00	2720.00	2750
		レモン(汁使用)	2.00	1.60	2.00	806.80	100.05	906.85	900
		ごま油	1.00	0.80	1.00	121.00	15.00	136.00	130
	花子ちゃん ごま油×	砂糖(三温)					15.00	136.00	130
食塩						1.50	13.60	13	
濃口しょうゆ						7.50	68.00	70	
残 量 : 200g	野菜のみそ汁	だいこん	21.25	17.00	21.25	3025.00	375.00	3400.00	3400
	℃ 検温者 時間	はくさい							2500
	92.5℃ 鈴木 10:40	にんじん							600
	℃ :	青ねぎ							600
	最終加熱 11:15	煮干し(だし用)	3.00	2.40	3.00				600
		米みそ	4.50	3.60	4.50				600
		麦みそ	4.50	3.60	4.50				600
3 時	スキムミルク	スキムミルク	20.00	11.00	0.00	2195.00	0.00	2195.00	2200
		水	160.00	90.00	0.00	17650.00	0.00	17650.00	17700
	りんごゼリー	りんご	25.50	20.40	25.50	3630.00	450.00	4080.00	4100
	℃ 検温者 時間	りんごジュース	40.00	32.00	40.00	4840.00	600.00	5440.00	5450
	92.5℃ 山田 13:50	粉寒天						40	55
	4.8℃ 山田 14:10	砂糖						0.00	680
		水	20.00	16.00	20.00	2420.00	300.00	2720.00	2750
延 1	牛乳(延長)	牛乳	100.00	80.00	0.00	1400.00	0.00	1400.00	1200
	ごま塩おにぎり	精白米	40.00	32.00	0.00	540.00	0.00	540.00	450
	℃ 検温者 時間	白ごま(い)				4.05	0.00	4.05	3.2
	℃ 田中 17:40	食塩				1.35	0.00	1.35	1.1
	℃ :								