

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	末	栄

2022年4月1日(金)給食室内温度(25℃)湿度(50%)

()は予定人数

離乳食	初期	中期	後期	完了期	人員	3以上	3未満	職員	合計
	つぶしがゆ 白身魚のすり流し 白菜のペースト にんじんマッシュ 野菜スープ	全がゆ 白身魚の煮物(ほぐす) きざみトマト 野菜のみそ汁 (大根、白菜、にんじん)	全がゆ 白身魚の煮物 きざみトマト 野菜のみそ汁 (大根、白菜、にんじん)	軟飯 魚の塩焼き トマト レモン酢和え 野菜のみそ汁	10時 昼食 3時 延長1(1時間) 延長2(1以上)	(0) 80(85) 80(85) 8(10) (0)	40(45) 40(45) 39(45) 4(5) (0)	(0) 15(15) 15(15) (0) (0)	40(45) 135(145) 134(145) 12(15) (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)		予定総使用量(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	
昼未	麦ごはん(未満児用)		0.00	31.50	0.00	1417.50	0.00	1417.50		1500	
			0.00	3.50	0.00	157.50	0.00	157.50		160	
昼食	えびフライ	えび								5500	
		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	2.5	2.0	2.5	3150	350	3500			
冷	レモン酢和え(鶏肉)	鶏肉さき身	15.00	12.00	15.00	1815.00	225.00	2040.00		2040	
	4.4℃ 鈴木 10:30	清酒	1.00	0.80	1.00	121.00	15.00	136.00		130	
		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	
		きゅうり	19.60	15.68	19.60	2420.00	300.00	2720.00		2750	
	さき身が冷えてから和える。しっかり和水気を絞る。	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	
	残:200g	砂糖(三温)					15.00	136.00		130	
冷	野菜のみそ汁	だいこん	21.25	17.00	21.25	3025.00	375.00	3400.00		3400	
	92.5℃ 鈴木 10:40	はくさい								2500	
		にんじん								900	
		青ねぎ								900	
	最終加熱 11:15	煮干し(だし用)	3.00	2.40	3.00					40	
		米みそ	4.50	3.60	4.50					680	
		麦みそ	4.50	3.60	4.50					680	
	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
92.5℃ 山田 13:50		りんごジュース	40.00	32.00	40.00	4840.00	600.00	5440.00		5450	
冷	粉寒天									55	
	4.8℃ 山田 14:10	水	20.00	16.00	20.00	2420.00	300.00	2720.00		2750	
延長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				540.00	0.00	540.00		450	
	92.5℃ 田中 17:40	白ごま(い)				4.05	0.00	4.05		3.2	
	食塩				1.35	0.00	1.35		1.1		

中心温度を記入する。(3点以上測定して一番低い温度。)複数回に分けて加熱する場合は、回ごとに中心温度を測定する。

実際に使用した量を記入する。※最初から印字しない

予定献立から変更した場合は、変更した内容を記録する。
・献立名
・食材
・量 など

アレルギーの対応(除去や代替等)はあらかじめ明記し、作業前に職員間で確認する。(別紙に作成してもよい。)

記入欄の有無に関わらず、温度管理が必要なものは、漏れなく記入する。

調理の工夫や反省などがあれば、記入する。

残滓量を測定している場合は、記入する。

調理終了後に再加熱する場合は、最終加熱時間を記入する。

職員食分も正しく作成する。職員に提供しないものは、提供比率を変えているものなどは、あらかじめシステムを修正する。

保冷設備(冷蔵庫等)の温度と入れた時間を記入する。

調理終了時間を記入する。