給　食　日　誌

献立名	
	ご飯
	牛乳
	手作りコロッケ
	三色ひたし
	にら玉汁
	ぶどう

	実人数	換算人数		実人数	換算人数		
小１年生	217	174	小教職員	142	170	予備	18
２年生	246	221	小合計人数		**1722**	総合計人数	**2396**
３年生	272	272	中学生	562	759	予備込合計	**2414**
４年生	282	282	中教職員	80	112	小換算合計	1807
５年生	268	295	中合計人数		**642**	中換算合計	871
６年生	295	354	センター	32	38	総換算合計	**2677**

食品名	1人当り使用量 小ｇ	1人当り使用量 中ｇ	総購入量ｋｇ 予定量	総購入量ｋｇ 実施量		
精白米	70	100	187			
牛乳	206(1)	206(1)				
じゃがいも	40	56	107			
人参①	3	4.2	8			
冷　ホールコーン	3	4.2	8			
豚挽肉	10	14	27			
米サラダ油	1.5	2.1	4			
塩	0.1	0.1	0.3			
こしょう	0.02	0.0	0.05			
塩	0.1	0.1	0.3			
こしょう	0.01	0.01	0.03			
小麦粉	7	10	19			
水	7	10	19			
パン粉	10	14	27			
米油（揚げ油）	5	7	13			
中濃ソース	5	7	13			
トマトケチャップ	2.5	3.5	7			
砂糖	0.7	1.0	2			
小松菜	15	21	40			
キャベツ	30	42	80			
人参②	8	11	21			
塩	0.1	0.14	0.3			
しょうゆ	2	2.8	5			
みりん	0.2	0.28	0.5			
煮干し	1.5	2.1	4			
玉ねぎ	30	42	80			
油揚げ	5	7	13			
カットしめじ	8	11	21			
おつゆ麩	1	1.4	3			
味噌	8	11.2	21			
でんぷん	1.5	2.1	4			
卵	18	25.2	48			
にら	8	11.2	21			
巨峰	36(2)	54(3)	5476+54	5530個		

行　事

プロポーザル提示用献立
（人数はＲ2年度のもの）

・手作り献立
（食品成型機あり）
・地場野菜使用
（小松菜）
・卵使用
（検収室割卵コーナーあり）
・油揚げ使用
（シンク等使い分け）
・果物使用
（微酸性電解水生成装置あり）

調理・衛生上留意点

手作りコロッケ：揚げる
…じゃがいもはゆでてつぶす
　人参・コーンはゆでる
　挽肉は炒めて下味付ける
　混ぜ合わせて塩こしょうする
　形成し、衣を付けて揚げる
　ソースを作り、かける

三色ひたし
…二次汚染に注意

にら玉汁
…卵殻混入に注意
　温度確認

巨峰：洗浄→消毒→消毒
…房の数確認する
　小　2個　　中　3個

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂　質 g	炭水化物 g	糖質 g	カルシウム mg	鉄 mg	レチノール当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g	食塩相当量 g
小													
中													