

【差し替え版】

実施日	AB班	CD班	EF班	GH班	校長	主任	記入者	記事
3月	17 (月)	3 (月)	14 (金)	18 (火)				
実施人員	在籍数	欠席数	実施数	天気				献立のねらい
児童					教室	調理室	倉庫	成長に必要な赤の食べ物(牛乳)の栄養について知る
教職員				温度	℃	℃	℃	
計				湿度	%	%	%	
検食状況 (時 分) 検食者名 ☐ 加熱調理は適切に行っている。 ☐ 異味・異臭・異物等の異常はない。 ☐ 野菜・果物等は十分洗浄されている。					 ミックスフルーツ  野菜ソテー  牛乳  黒パン  ホワイトシチュー			
献立名	材料名	切り方	一人分			総使用量	調理法【衛生のポイント】《アレルギー除去食》	
			使用量(g)	廃棄率(%)	可食量(g)			
黒パン	【低】黒パン	※60			40		●ホワイトシチュー 1 こまつなを切り、下ゆでする。 2 にんじん・たまねぎ・じゃがいもを切る。 3 ホワイトルーを作る。 4 油を熱し、鶏肉・たまねぎ・にんじん・じゃがいもを炒め、水を入れる。 5 煮えたら調味する。 ≪乳小麦(ア)別鍋に取り分け、豆乳・こまつなを入れる≫ 6 ルーを入れ、弱火で煮込む。 7 牛乳・溶いた脱脂粉乳・豆乳を入れる。 8 こまつなを入れる。 ●野菜ソテー 1 スイートコーン(ホール)をザルにあける。 【一袋ずつ異物混入がないか確認する】 2 キャベツを切り、下ゆでする。 3 たまねぎ・にんじんを切る。 4 油を熱し、たまねぎ・にんじんを炒める。 5 火が通ったら、キャベツ・コーンを入れ調味する。 【じゅうぶん加熱されたか確認する】 ●ミックスフルーツ 1 シロップを作る。 【じゅうぶん冷ます】 2 缶詰をザルにあける。 【一缶ずつ異物混入がないか確認する】 【食材は素手で扱わない】 3 フルーツをシロップであえる。 (一人71g)	
	【中】黒パン	※75			50			
	【高】黒パン	※90			60			
牛乳	牛乳				206			
ホワイトシチュー	鶏肉				25			
	じゃがいも	2cm角	55.56	10	50			
	たまねぎ	1.5cm角	63.83	6	60			
	にんじん	5mmいちょう	13.34	10	12			
	こまつな	2cm	8.24	15	7			
	米白絞油				0.7			
	◆小麦粉				2.5			
	◆調理用マーガリン				2.5			
	牛乳(調理用)				25			
	豆乳				15			
	脱脂粉乳				4			
	食塩				0.7			
	こしょう				0.02			
	水				20			
	野菜ソテー	キャベツ	短冊	35.3	15			30
たまねぎ		うす	10.64	6	10			
にんじん		せん	5.56	10	5			
スイートコーン(ホール)					5			
米白絞油					0.5			
食塩					0.2			
こしょう					0.01			
ミックスフルーツ	パイン缶(チビット)				20			
	りんご缶(ピース)				20			
	みかん缶				9			
	◆砂糖(上白)				2			
	◆水				20			
おかずの総量(配食量)								
	ホワイトシチュー		野菜ソテー					
	189		35					
	()		()			()		