

調理献立表

院長	事務長	栄養士	栄養士	栄養士

2011年6月1日 水曜日 朝食

献立名 食品名	給食人数内訳 / 調理方法 食数 人量g 総使用量g	総人数	献立名 食品名	給食人数内訳 / 調理方法 食数 人量g 総使用量g	総人数
パン	常食=58人、全粥=34人、特食 糖尿病 1200=3人	計 95人			
食パン	(61食)(60)(3660) 常食				
	(34食)(120)(4080) 全粥				
	95食 7740 *** 合計 ***				
いちごジャム	常食=58人、全粥=34人	計 92人			
いちごジャム	92食 15 1380				
マカロニサラダ	常食=58人、全粥=34人	計 92人			
EXマカロニサラダ21	92食 100 9200				
果物	常食=58人	計 58人			
みかん	58食 64 4640				
牛乳	常食=58人、全粥=34人、特食 糖尿病 1200=3人、特食 高血圧 II度=3人、特食 胃潰瘍=0人、低たん白質食=0人	計 98人			
牛乳 200ml	98食 200 19600				
パン粥	全粥=34人	計 34人			
食パン	34食 80 2720				
普通牛乳	" 110 3740				
砂糖	" 1 34				
果物	全粥=34人	計 34人			
みかん	34食 64 2720				
バナナ	" 86 4873				
ヤクルト80	全粥=34人	計 34人			
ヤクルト80	34食 80 2720				
ヨーグルト	" 100 3400				
マーガリン	特食 糖尿病 1200=3人	計 3人			
フレッシュマリン	3食 8 24				
(粥)パン粥	特食 糖尿病 1200=3人	計 3人			
食パン	3食 80 240				
普通牛乳	" 110 330				
砂糖	" 1 3				
大根のサラダ	特食 糖尿病 1200=3人	計 3人			
だいこん	3食 60 200				
シーチキン	" 20 60				
かいわれ	" 3 9				
ノンオイル青じそドレッシング	" 8 24				
果物	特食 糖尿病 1200=3人	計 3人			
バナナ	3食 100 500				
ごはん	特食 高血圧 II度=3人、特食 胃潰瘍=0人、特食 高脂血症=0人、低たん白質食=0人	計 3人			
精白米	(3食)(90)(270) 特食 高血圧 II度				
	(0食)(50)(0) 低たん白質食				
	3食 270 *** 合計 ***				
(粥)全粥	特食 高血圧 II度=3人	計 3人			
精白米	3食 67 201				
味噌汁	特食 高血圧 II度=3人、特食 胃潰瘍=0人、特食 高脂血症=0人、低たん白質食=0人	計 3人			
みそ	3食 10 30				
煮干し	" 1.5 4.5				
豆腐 木綿	" 30 90				
ふのり 乾	" 0.7 2.1				
白菜の炒め物	特食 高血圧 II度=3人、特食 高脂血症=0人、低たん白質食=0人	計 3人			
はくさい	3食 50 166				
たまねぎ	" 30 94				
にんじん	" 5 15				
ピーマン	" 5 17				
ぶた もも、脂身つき	" 10 30				
植物油	" 3 9				
食塩	" 0.5 1.5				
こしょう	" 0.3 0.9				
のり佃煮	特食 高血圧 II度=3人、特食 胃潰瘍=0人、特食 高脂血症=0人、低たん白質食=0人	計 3人			
のり佃煮	3食 8 24				
白菜の炒め物	特食 胃潰瘍=0人	計 0人			
はくさい	0食 50 0				
たまねぎ	" 30 0				
にんじん	" 5 0				
ピーマン	" 5 0				
ぶた もも、脂身つき	" 10 0				
植物油	" 3 0				
食塩	" 0.5 0				
豆乳	特食 高脂血症=0人	計 0人			
豆乳飲料	0食 200 0				