

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					昼食					夕食				
献立名	給食人数内訳 / 調理方法			総人数	献立名	給食人数内訳 / 調理方法			総人数	献立名	給食人数内訳 / 調理方法			総人数
食品名	食数	人量g	総使用量g		食品名	食数	人量g	総使用量g		食品名	食数	人量g	総使用量g	
パン	常食=58人、全粥=34人、特食 糖尿病 1200=3人			計 95人	ごはん	常食=58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、特食 高脂血症=0人、低たん白質食=0人			計 64人	ごはん	常食=60人、特食 糖尿病 1200=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 63人
食パン	(61食)	(60)	(3660)	常食	精白米	(58食)	(110)	(6380)	常食	精白米	(60食)	(110)	(6600)	常食
	(34食)	(120)	(4080)	全粥		(3食)	(50)	(150)	特食 糖尿病 1200、低たん白質食		(3食)	(50)	(150)	特食 糖尿病 1200、低たん白質食
	95食		7740	*** 合計 ***		()	(90)	(270)	特食 高血圧 II度、特食 胃潰瘍、特食 高脂血症		(0食)	(90)	(0)	特食 胃潰瘍、特食 高脂血症
いちごジャム	常食=58人、全粥=34人			計 92人	味噌汁	常食=58人、全粥=36人			計 94人	味噌汁	常食=60人、全粥=36人			計 96人
いちごジャム	92食	15	1380		みそ	94食	13	1222		みそ	96食	13	1248	
マカロニサラダ	常食=58人、全粥=34人			計 92人	いりこだし	"	1	94		いりこだし	"	1	96	
EXマカロニサラダ21	92食	100	9200		にんじん	"	5	494		豆腐 木綿	"	30	2880	
果物	常食=58人			計 58人	だいこん	"	20	2088		長ねぎ	"	5	505	
みかん	58食	64	4640		ピーマンの肉詰め	常食=58人			計 58人	焼き魚	常食=60人			計 60人
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	ピーマン	58食	40	2729		油子	60食	109	6540	
牛乳 200ml	98食	200	19600		ふた ひき肉	"	30	1740		だいこん	"	40	2666	
パン粥	全粥=34人			計 34人	にわとり ひき肉	"	20	1160		筍の土佐煮	常食=60人、全粥=36人、特食 糖尿病 1200=3人			計 99人
食パン	34食	80	2720		たまねぎ	"	10	610		たけのこ 水煮缶詰	99食	80	7920	
普通牛乳	"	110	3740		食塩	"	0.5	29		砂糖	"	2	198	
砂糖	"	1	34		こしょう	"	0.3	17.4		みりん	"	2	198	
果物	全粥=34人			計 34人	鶏卵	"	5	333		しょうゆ	"	8	792	
みかん	34食	64	2720		パン粉	"	5	290		かつお節	"	0.5	49.5	
バナナ	"	86	4873		植物油	"	5	290		なす漬	常食=60人、全粥=36人、特食 糖尿病 1200=3人			計 99人
ヤクルト80	全粥=34人			計 34人	ケチャップ	"	10	580		なす漬	99食	15	1485	
ヤクルト80	34食	80	2720		中濃ソース	"	10	580		全粥	全粥=36人			計 36人
ヨーグルト	"	100	3400		つけ合わせ	常食=58人、全粥=36人			計 94人	精白米	36食	65	2340	
マーガリン	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人	トマト	94食	40	3957		煮魚	全粥=36人			計 36人
フレッシュマリン	3食	8	24		白菜のごま和え	常食=58人、全粥=36人			計 94人	骨なし助宗だら	36食	80	2880	
(粥)パン粥	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人	はくさい	94食	70	7311		砂糖	"	3	108	
食パン	3食	80	240		にんじん	"	5	494		しょうゆ	"	6	216	
普通牛乳	"	110	330		焼き竹輪	"	10	940		焼き魚(1/2)	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人
砂糖	"	1	3		白いりごま	"	5	470		さば	3食	40	120	
大根のサラダ	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人	しょうゆ	"	6	564		だいこん	"	40	133	
だいこん	3食	60	200		砂糖	"	3	282		しょうゆ 減塩	"	5	15	
シーチキン	"	20	60		みりん	"	2	188		(粥)煮魚	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人
かいわれ	"	3	9		全粥	全粥=36人			計 36人	骨なし助宗だら	3食	80	240	
ノンオイル青じそドレッシング	"	8	24		精白米	36食	65	2340		砂糖	"	3	9	
果物	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人	蒸し鶏味噌たれ	全粥=36人			計 36人	しょうゆ	"	6	18	
バナナ	3食	100	500		鶏手羽	36食	80	2880		(粥)全粥	特食 高血圧 II度=3人			計 3人
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	食塩	"	0.5	18		精白米	3食	67	201	
精白米	(3食)	(90)	(270)	特食 高血圧 II度	こしょう	"	0.3	10.8		焼き魚	特食 高血圧 II度=3人、特食 胃潰瘍=0人、特食 高脂血症=0人			計 3人
	(0食)	(50)	(0)	低たん白質食	酒	"	2	72		ほっけ	3食	80	240	
	3食		270	*** 合計 ***	赤みそ	"	10	360		だいこん	"	40	133	
(粥)全粥	特食 高血圧 II度=3人			計 3人	黒いりごま	"	1	36		しょうゆ 減塩	"	5	15	
精白米	3食	67	201		蒸し鶏味噌たれ	特食 糖尿病 1200=3人			計 3人	(粥)煮魚	特食 高血圧 II度=3人			計 3人
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	鶏手羽	3食	80	240		冷凍さんま(骨なし)	3食	60	180	
					食塩	"	0.5	1.5						
					こしょう	"	0.3	0.9						
					酒	"	2	6						