

調理献立表

院長	事務長	栄養士	栄養士	栄養士

2011年6月5日 日曜日	朝食
---------------	----

常食 給食人数 58 人 (職員 10 人を含む)	全粥 給食人数 34 人	特食 糖尿病 1200 給食人数 3 人	特食 高血圧 II 度 給食人数 3 人	特食 胃潰瘍 給食人数 0 人	特食 高脂血症 給食人数 0 人
ごはん 精白米 58食 100 5800 味噌汁 みそ " 13 754 いりこだし " 1 58 にんじん " 5 305 だいこん " 20 1288 白菜のおかか和え はくさい " 100 6444 かつお節 " 0.3 17.4 めんつゆ " 5 290 いわし梅煮 いわし梅煮 " 22 1276 牛乳 牛乳 200ml " 200 11600	全粥 精白米 34食 65 2210 味噌汁 みそ " 10 340 いりこだし " 1 34 にんじん " 5 178 だいこん " 20 755 白菜のおかか和え はくさい " 100 3777 かつお節 " 0.3 10.2 めんつゆ " 5 170 のり佃煮 のり佃煮 " 8 272 牛乳 牛乳 200ml " 200 6800 ヤクルト80 ヤクルト80 " 80 2720 ヨーグルト " 100 3400	ごはん 精白米 3食 50 150 (粥)全粥 精白米 " 50 150 味噌汁 みそ " 10 30 いりこだし " 1 3 にんじん " 5 15 だいこん " 20 66 白菜のおかか和え はくさい " 100 333 かつお節 " 0.3 0.9 めんつゆ " 5 15 のり佃煮 のり佃煮 " 8 24 牛乳 牛乳 200ml " 200 600	ごはん 精白米 3食 90 270 (粥)全粥 精白米 " 67 201 味噌汁 みそ " 10 30 煮干し " 1.5 4.5 凍り豆腐 " 3 9 たまねぎ " 20 63 金平ごぼう 切りゴボウ " 60 180 にんじん " 20 63 植物油 " 3 9 砂糖 " 3 9 しょうゆ " 8 24 唐辛子 " 0.3 0.9 白いりごま " 0.5 1.5 のり佃煮 のり佃煮 " 8 24 牛乳 牛乳 200ml " 200 600	ごはん 精白米 0食 90 0 味噌汁 みそ " 10 0 煮干し " 1.5 0 凍り豆腐 " 3 0 たまねぎ " 20 0 金平ごぼう 切りゴボウ " 60 0 にんじん " 20 0 植物油 " 3 0 砂糖 " 3 0 しょうゆ " 8 0 唐辛子 " 0.3 0 白いりごま " 0.5 0 のり佃煮 のり佃煮 " 8 0 牛乳 牛乳 200ml " 200 0	ごはん 精白米 0食 90 0 味噌汁 みそ " 10 0 煮干し " 1.5 0 凍り豆腐 " 3 0 たまねぎ " 20 0 金平ごぼう 切りゴボウ " 60 0 にんじん " 20 0 植物油 " 3 0 砂糖 " 3 0 しょうゆ " 8 0 唐辛子 " 0.3 0 白いりごま " 0.5 0 のり佃煮 のり佃煮 " 8 0 牛乳 牛乳 200ml " 200 0

低たん白質食 給食人数 0 人	<< 献立使用食材 >>				
ごはん 精白米 0食 50 0 味噌汁(具なし) みそ " 10 0 煮干し " 1.5 0 金平ごぼう 切りゴボウ " 60 0 にんじん " 20 0 植物油 " 3 0 砂糖 " 3 0 しょうゆ " 8 0 唐辛子 " 0.3 0 白いりごま " 0.5 0 のり佃煮 のり佃煮 " 8 0 牛乳 牛乳 200ml " 200 0	精白米 8781 砂糖 9 凍り豆腐 9 白いりごま 1.5 だいこん 2109 たまねぎ 63 にんじん 561 はくさい 10554 切りゴボウ 180 のり佃煮 320 煮干し 4.5 いわし梅煮 1276 かつお節 28.5 いりこだし 95 ヨーグルト 3400 牛乳 200ml 19600 ヤクルト80 2720 植物油 9 しょうゆ 24 めんつゆ 475 みそ 1154 唐辛子 0.9				