

2026/05/01（金曜日）

一般

調理師用献立表

谷津 平日献立(前期)

時間区分	料理名	食品名	備考	総使用量合計	可食量	使用量	総使用量	可食量	使用量	総使用量	可食量	使用量	総使用量
					3才未満児	予定食数	26人	3才以上児	予定食数	0人	職 員	予定食数	0人
午前おやつ	牛乳 100	牛乳		2600.0 g	100.0	100.0	2600.0						
					3才未満児	予定食数	26人	3才以上児	予定食数	52人	職 員	予定食数	5人
昼食	ご飯 50-35	米		3885.0 g	35.0	35.0	910.0	50.0	50.0	2600.0	75.0	75.0	375.0
		米粒麦(切断麦)		195.6 g	1.8	1.8	46.8	2.5	2.5	130.0	3.8	3.8	18.8
	みそ汁 ジャカ`コマツナシメジ`	じゃがいも		2590.0 g	21.0	23.3	606.7	30.0	33.3	1733.3	45.0	50.0	250.0
		こまつな		914.1 g	7.0	8.2	214.1	10.0	11.8	611.8	15.0	17.7	88.2
		しめじ		863.3 g	7.0	7.8	202.2	10.0	11.1	577.8	15.0	16.7	83.3
		かつお節(削り節)		0.0 g									
		水		12432.0 g	112.0	112.0	2912.0	160.0	160.0	8320.0	240.0	240.0	1200.0
		米みそ(淡色辛みそ)		349.4 g	3.2	3.2	81.9	4.5	4.5	234.0	6.7	6.7	33.5
	豆腐入りミートローフ	木綿豆腐		2286.0 g	21.0	21.0	546.0	30.0	30.0	1560.0	36.0	36.0	180.0
		たまねぎ		1621.3 g	14.0	14.9	387.2	20.0	21.3	1106.4	24.0	25.5	127.7
		豚ひき肉		2286.0 g	21.0	21.0	546.0	30.0	30.0	1560.0	36.0	36.0	180.0
		食塩		22.9 g	0.2	0.2	5.5	0.3	0.3	15.6	0.4	0.4	1.8
		片栗粉		381.0 g	3.5	3.5	91.0	5.0	5.0	260.0	6.0	6.0	30.0
		ケチャップ		304.8 g	2.8	2.8	72.8	4.0	4.0	208.0	4.8	4.8	24.0
		中濃ソース		152.4 g	1.4	1.4	36.4	2.0	2.0	104.0	2.4	2.4	12.0
		調製豆乳		80.2 g	0.7	0.7	18.2	1.0	1.0	52.0	2.0	2.0	10.0
	春雨の炒め物	はるさめ		310.8 g	2.8	2.8	72.8	4.0	4.0	208.0	6.0	6.0	30.0
		にんじん		400.5 g	3.5	3.6	93.8	5.0	5.2	268.0	7.5	7.7	38.7
		にら		409.0 g	3.5	3.7	95.8	5.0	5.3	273.7	7.5	7.9	39.5
		キャベツ		2742.4 g	21.0	24.7	642.4	30.0	35.3	1835.3	45.0	52.9	264.7
		ハム		388.5 g	3.5	3.5	91.0	5.0	5.0	260.0	7.5	7.5	37.5
		油		116.3 g	1.1	1.1	27.3	1.5	1.5	78.0	2.2	2.2	11.0
		食塩		15.5 g	0.1	0.1	3.6	0.2	0.2	10.4	0.3	0.3	1.5
		オイスターソース		77.7 g	0.7	0.7	18.2	1.0	1.0	52.0	1.5	1.5	7.5
		砂糖		23.3 g	0.2	0.2	5.5	0.3	0.3	15.6	0.5	0.5	2.3
		しょうゆ		38.9 g	0.4	0.4	9.1	0.5	0.5	26.0	0.8	0.8	3.8
	乳:りんご 1/8	りんご		917.7 g	30.0	35.3	917.7						
	幼:チーズ 10	チーズ		570.0 g				10.0	10.0	520.0	10.0	10.0	50.0
					3才未満児	予定食数	26人	3才以上児	予定食数	52人	職 員	予定食数	0人
午後おやつ	乳:牛乳 100	牛乳		2600.0 g	100.0	100.0	2600.0						
	幼:麦茶 150	麦茶(浸出液)		7800.0 g				150.0	150.0	7800.0			
	こいのぼりサンド	食パン8		78.0 袋	1.0	1.0	26.0	1.0	1.0	52.0			
		ブルーベリージャム		624.0 g	8.0	8.0	208.0	8.0	8.0	416.0			
備考					未満児	エネルギー	542kcal	以上児	エネルギー	549kcal	給食数	未満児	
						蛋白質	21.1g		蛋白質	21.0g		以上児	
						脂質	16.7g		脂質	14.7g		職員	

2975.0
148.8
1983.3
700.0
661.1
0.0
9520.0
267.5
1740.0
1234.0
1740.0
17.4
290.0
232.0
116.0
62.0
238.0
306.7
313.2
2100.0
297.5
89.0
11.9
59.5
17.9
29.8
0.0
570.0

2026. 5. 1(金)

離乳食献立表

乳児食	完了			後期			中期		
献立名									
	牛乳	牛乳		ミルク又は麦茶			ミルク又は麦茶		
	軟飯	米		5倍粥	米		7倍粥	米	
	みそ汁	じゃが芋 小松菜 だし汁 みそ				→	野菜スープ (うわずみ)	じゃが芋 にんじん 玉ねぎ	
	豆腐のそぼろ煮	豆腐 玉ねぎ 鶏ひき肉 だし汁 さとう しょうゆ				→	豆腐のマッシュ	豆腐	
	煮びたし	キャベツ にんじん だし汁 しょうゆ				→	野菜の煮物	じゃが芋 にんじん 玉ねぎ	
	牛乳	牛乳		ミルクまたは麦茶	ミルクまたは麦茶		ミルクまたは麦茶	ミルクまたは麦茶	
	こいのぼりサンド	食パン ジャム		パンがゆ	食パン 粉ミルク				