調 理 用 献 立 表

令和8年4月1日（水）　　藤沢保育園

献立	献立名/材料名	指示内容	3歳以上児		3歳未満児		合計		総使用量（廃棄含む）	
午前おやつ			（0人）		（40人）					
	牛乳（朝おやつ）									
	普通牛乳				100	g	4	kg	4	kg
昼食			（150人）		（40人）					
	ごはん（乳児）									
	水稲穀粒（はいが精米）	Cかたがゆ　D軟飯			40	g	1.6	kg	1.6	kg
	ふりかけ									
	白ごま	C,Dよく擦る								
	桜えび	C粉状								
	青のり粉									
	豆腐の野菜あん									
	絹豆腐		18	g	2.7	kg	14.4	g	576	g	3.3	kg	3.8	kg
	サラダ油		1	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	豚もも肉		1	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	人参		35	g	5.3	kg	28	g	1.1	kg	6.4	kg	6.4	kg
	ゆで竹のこ	C除く	1	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	乾ししいたけ　荒葉		0	g	0	g	→		0	g	0	g	0	g
	もやし	C,D除く（軽）	0.5	g	75	g	0.4	g	16	g	91	g	113.8	g
	グリンピース（冷）	C,D除く（軽）	1	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	きび砂糖	C,3/1　D2/1	10	g	1.5	kg	8	g	320	g	1.8	kg	1.8	kg
	しょうゆ	C,3/1　D2/1	0	g	0	g	→		0	g	0	g	0	g
	でんぷん		30	g	4.5	kg	24	g	960	g	5.5	kg	5.6	kg
	水		20	g	3	kg	16	g	640	g	3.6	kg	4.3	kg
	小松菜		0.25	g	37.5	g	0.2	g	8	g	45.5	g	45.5	g
	厚削り節		1	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	じゃが芋としめじのスープ									
	じゃがいも		25	g	3.8	kg	20	g	800	g	4.6	kg	5.4	kg
	ぶなしめじ	C,D除く（軽）	5	g	750	g	4	g	160	g	910	g	910	g
	厚削り節	C3倍 D2倍に薄める	2.4	g	360	g	1.92	g	76.8	g	437	g	437	g
	塩		0.4	g	60	g	0.32	g	12.8	g	72.8	g	72.8	g
	しょうゆ		0.35	g	52.5	g	0.28	g	11.2	g	63.7	g	63.7	g
	水		0	g	0	g	→		0	g	0	g	0	g
午後おやつ			（150人）		（40人）					
	牛乳（140）									
	普通牛乳		140	g	21	kg	112	g	4.5	kg	25.5	kg	25.5	kg
	人参マフィン									
	人参	C食：人参粥（米、人参）	6.4	g	6	kg	32	g	1.3	kg	7.3	kg	7.3	kg
	小麦粉		16	g	450	g	2.4	g	96	g	546	g	546	g
	ベーキングパウダー		0.4	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	卵		12.8	g	7.5	g	0.04	g	1.6	g	9.1	g	9.1	g
	きび砂糖		4	g	450	g	2.4	g	96	g	546	g	546	g
	サラダ油		0	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	牛乳		0	g	7.5	g	0.04	g	1.6	g	9.1	g	9.1	g
	黒ごま		0	g	450	g	2.4	g	96	g	546	g	546	g
	バター		5	g	150	g	0.8	g	32	g	182	g	182	g
	スキムミルク		4	g	7.5	g	0.04	g	1.6	g	9.1	g	9.1	g
	水		9	g	7.5	g	0.04	g	1.6	g	9.1	g	9.1	g
幼児主食			（90人）		（0人）					
	ごはん（幼児）									
	水稲穀粒（はいが精米）		50	g	4.5	kg			4.5	kg	4.5	kg