

B 平成22年 11月8日(月)

献立名	食品名	一人当り		業者名	単価(円)	B 給食人員			栄養士印	行事
		重量g	所要量g			正味g	総量Kg	金額(円)		
主食 乳類 豚汁・鮭照焼・ひじき炒め・しそふりかけ	米飯110	110				5,011				
	牛乳	206				5,009				
	豚肉(県産)	15				75				
	たまねぎ	33	3	30		165				
	キャベツ(加熟)(市産)	33	3	30		165				
	にんじん(県産)	16	1	15		80				
	カット長いも(5g小乱切り)	30		30		150				
	長ねぎ(県産)	16	1	15		80		50	0.5	
	高野豆腐(薄切り)	5		5		25				
	スライス干しいたけ	1		1		5				
	かつおと昆布のだしパック	4		4		20				
	だしの素	1		1		10				
	赤みそ	10		10		50		5	10	
	白みそ	8		8		40		4	10	
	焼物用秋鮭照焼(県産)	1個		50		5,120				
焼き物 50g										
こめひじき	4		4		20					
豚ひき肉(県産)	10		10		50					
味付油揚げ	5		5		1,800		45	40		
大豆水煮(カット)	10		10		50					
にんじん(県産)	11	1	10		55					
小女子佃煮(県産)	5		5		25					
しょうゆ	3		3		60					
だしの素	1		1							
しそふりかけ(Ca強化)	1個		2.5		5,050					
2.5g										
合計										
食材料費総金額										
一人当り単価										

