

緊急対応食 『一般食』

	1日目			2日目			3日目		
	献立名	材料名	数量	献立名	材料名	数量	献立名	材料名	数量
朝食	パン	デニッシュ(50g*2個)/p	100	パン	デニッシュ(60g*2個)/p	100	パン	デニッシュ(50g*2個)/p	100
	フルーツ	*ミカン缶(2号)	60	フルーツ	*黄桃. 2つ割(2号)	64	フルーツ	*ミカン缶(2号)	60
	牛乳	LL牛乳(200ml)/本	210	牛乳	LL牛乳(200ml)/本	210	牛乳	LL牛乳(200ml)/本	210
昼食	米飯	白飯(200g*3p)/p	200	米飯	白飯(200g*3p)/p	200	米飯	白飯(200g*3p)/p	200
	やきとり	とり照焼き煮こごり(60g*6)	60	いわしだんご	(BH)いわしだんご(65g*48缶)	65	しょうが煮	(BH)鶏レバーショウガ煮(50g*48)	50
	たけのこかか煮	(BH)たけのこかか煮(55g*4)	55	野沢菜炒め煮	(BH)野沢菜いため煮(65g*4)	65	ひじきの煮付け	(BH)ひじき(65g*48缶)/箱	65
	漬け物	*スライス沢庵 *ミニふりかけカツオ	15 2.5	漬け物	*青しその実漬 *ミニふりかけたらこ	10 2.5	漬け物	*胡瓜漬(赤) *ミニふりかけしそ	15 2.5
夕食	米飯	白飯(200g*3p)/p	200	米飯	白飯(200g*3p)/p	200	米飯	白飯(200g*3p)/p	200
	カレー	ビーフカレー(10人分)(3000g)/p	200	さんまの蒲焼き	*さんま蒲焼	70	さばのみそ煮	*さば味噌漬	70
	煮豆	*黒豆	35	切り干し大根	(BH)切干大根(65g*48缶)/箱	65	かぼちゃいとこ煮	(BH)秋チヤいとこ煮(60g*48)	60
	漬け物	*胡瓜漬(赤) *ミニふりかけしそ	15 2.5	漬け物	*桜だいこん *ミニふりかけのりたま	15 2.5	漬け物	*スライス沢庵 *ミニふりかけカツオ	15 2.5
	デザート	*フルーツカクテル	60	デザート	*アップルコンポート	60	デザート	*黄桃 2つ割(2号)	64
	熱量	1,712		1,816		1,795			
	蛋白質	42.4		53.1		54.4			
	脂質	52.7		63.9		63.7			
	炭水化物	263.7		252.9		244.6			
	塩分	7.8		8.0		5.6			
	カリウム	911		908		1,260			
	リン	464		416		460			