施　設　長	栄養担当職員

給食内容検討表（　年　月　日～　月　日）

幼　児
小学生
中・高生

食品群 ＼ 日		日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	日 曜	合　計(g)	1人1日平均(g)	群別計(g)	エネルギー(Kcal)	たんぱく質(g)	脂肪(g)	カリウム(mg)	カルシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミン AμgRE	ビタミン B_1 mg	ビタミン B_2 mg	ビタミン C mg	塩分(g)	食物繊維(g)
1 穀類	米																									
	パン																									
	めん類																									
	その他の穀類																									
2 種実類																										
3 いも類	芋類																									
	こんにゃく																									
4 砂糖類																										
5 菓子類																										
6 油脂類																										
7 豆類	みそ・大豆製品																									
	その他の豆類																									
8 魚類	生鮮魚																									
	塩・干魚																									
	練り製品																									
9 獣鳥肉類	肉類																									
	加工品																									
10 卵類																										
11 乳類	牛乳																									
	乳製品																									
	乳酸飲料その他																									
12 緑黄色野菜																										
13 その他の野菜																										
14 乾燥野菜																										
15 野菜漬物																										
16 海草類																										
17 果実類	柑きつ類																									
	その他の果実類																									
18 調味料	①しょうゆ・ソース・ケチャップ・酒他																									
	②マヨネーズ・ドレッシング・カレールー他																									
19 調理加工品																										
行事・外注食等																										
栄養累計																										
学校給食分																										
1日分合計																										
基準栄養量																										

備　考