食品記入表の記入の仕方

1　事業所名を記載する。

2　依頼する献立の日付を入れる。(献立は1か月前のものでも良いし、今後の献立でも良い)

3　サイクルメニュー(一定の期間、決まったメニューを提供していること)の場合、
1か月間は毎日違うメニューを出しているが、翌月は同じメニューを出している
場合は、1か月間のメニュー確認で良いので、1か月分の献立を記載する。

4　献立名の欄には、ごはん、卵焼き等、献立名を記載する。

5　食品名には、使用した(使用する)食品名を記入する。重量の多いもの、調理順に記載する。
実際に食べる量を記載する。(例:ジャガイモなどは皮をむいた生の状態の重量を記載)

6　1人当たりg数を記載する。10人分をまとめて作っていた場合は、1/10量のg数を記載する。

7　煮物などは、水分と使用した調味料を記載すること。その場合、水分がほとんどなくなる
まで煮込んでいる「ひじきの煮物」等と、汁は全部盛り付けない「おでん等」では、
塩分量の出し方が異なるので「汁無し」「汁あり(汁全体の〇割程度を盛り付けた)」を
記載すること。

8　冷凍の「鮭フライ」を使用した場合は、「冷凍鮭フライ」と「揚げ油」を記載すること。

9　生鮭を使った「鮭フライ」の場合は、鮭(生)、塩、小麦粉、卵、パン粉、揚げ油等
使用した食品を記載する。ソースを配付した場合は、そのソースの重量を記載すること。

10　生さんまを塩をしてから焼いた場合は、頭を取った1匹の重量を量り、塩をふった重量を
記載すること、サンマ半身の場合は、1/2の重量を記載すること。

11 レトルト食品を使用した場合は、レトルト食品の外側に記載している栄養成分表示を記載
すること。1袋の重量、1袋を何人で分けたかを記載すること。

2024.9.18