

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

産地が複数ある場合は、加工工場の所在を記載しております。

						昼 675人											
可食量(g)		総使用量		産地		可食量(g)		総使用量		産地		可食量(g)		総使用量		産地	
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 3.375 k g 北海道 ピラフ J F S A切れ目入り赤ウイケ 6 311.538 本 日本 ダイスキャロット 4 2.7 K g 北海道 グリンピース 3 2.025 K g アメリカ 有塩バター 0.3 0.45 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.405 PC 日本 変わり飯× 0 0 P 揚げギョウザ 1ヶ・海 餃子(揚) 15 675 ケ 日本 揚げ油 2 0.082 缶 日本 食塩(後) 0.1 0.003 袋 日本 ア刈(後混) 0.1 0.338 p c アメリカ 肉団子のミートボール 安心素材ミートボール8g 16.6 11.205 K g 日本 揚げ油 3.5 0.143 缶 日本 トマトケチャップ 4.5 1.013 P 日本 中濃ソース 3 1.125 本 日本 上白糖 3 2.025 K g 日本 みりん 4.5 0.152 箱 日本 ポテト南瓜ソテー ダイスポテト 10.5 7.088 K g 北海道 ダイス南瓜 3.5 2.363 K g ベトナム 塩・こしょう 0.01 0.027 本 日本 もやしと仏の塩タレ炒め もやし 35 26.25 K g 日本 冷凍ニラ 4 2.7 K g 中国 赤角ハム千切り1/2 3 2.025 K g 北海道 焼肉のタレ ねぎ塩一番 4 2.7 K g 日本 ごま油 1.5 0.675 本 日本 グレープフルーツ グレープフルーツ(ホワイト) 30 84.375 個 アメリカ ピラフ(調味液) コンソメ(顆粒) 0.5 0.675 PC 日本 食塩 0.3 0.008 袋 日本											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	410	1.7	8.9	11.4	331	61.7	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
410	1.7	8.9	11.4	331	61.7	410	1.7	8.9	11.4	331	61.7	410	1.7	8.9	11.4	331	61.7

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

法令で規定する特定原材料7品目

卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに
			×	×	×	×

表示を推奨する特定原材料20品目

あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	キウイ	牛
×	×	×	×	×	×	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
×		×	×			×
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	×	×	×		×	