2019年 9月 30日

予 定 献 立 表 (使用量)

2019年 9月 28日　　1頁

園児食以上児　　A

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。

朝　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

昼　918人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	4.59	ｋｇ	北海道
◎ｶﾚｰ煮込ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	918	ヶ	日本
サフラワー油	1.1	0.061	缶	日本
むき玉葱	10	10.2	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	5	4.59	Ｋｇ	北海道
水	35	32.13	ℓ	
カレールウ(甘口)	5	4.59	Ｋｇ	日本
◎うずらの卵のカレー煮				
うずら卵　水煮缶詰	10	918	個	日本
水	10	9.18	ℓ	
カレー粉	0.01	0.023	PC	日本
◎ブロッコリーS				
ブロッコリーＳ（冷凍）	9	8.262	ｋｇ	中国
◎うどんチャンプル				
冷凍うどん	32	23.501	ｐｃ	日本
サフラワー油	1.2	0.067	缶	日本
赤ピーマンスライスカッ	6	7.344	Ｋｇ	中国
絞り豆腐	8.4	7.711	Ｋｇ	北海道
赤角ハム千切り1/2	6	5.508	Ｋｇ	北海道
冷凍ニラ	1.8	1.652	Ｋｇ	中国
味の素　本だし	0.6	0.551	ｋｇ	日本
合成清酒	0.9	0.826	ｋｇ	日本
サフラワー油	3	0.167	缶	日本
◎オレンジ				
オレンジ	30	188.63	個	アメリカ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
398	1.1	9.6	12.9	257	58.3

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎ｶﾚｰ煮込ﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	0	ヶ	日本
サフラワー油	1.1	0	缶	日本
むき玉葱	10	0	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	5	0	Ｋｇ	北海道
水	35	0	ℓ	
カレールウ(甘口)	5	0	Ｋｇ	日本
◎うずらの卵のカレー煮				
うずら卵　水煮缶詰	10	0	個	日本
水	10	0	ℓ	
カレー粉	0.01	0	PC	日本
◎ブロッコリーS				
ブロッコリーＳ（冷凍）	9	0	ｋｇ	中国
◎うどんチャンプル				
冷凍うどん	32	0	ｐｃ	日本
サフラワー油	1.2	0	缶	日本
赤ピーマンスライスカッ	6	0	Ｋｇ	中国
絞り豆腐	8.4	0	Ｋｇ	北海道
赤角ハム千切り1/2	6	0	Ｋｇ	北海道
冷凍ニラ	1.8	0	Ｋｇ	中国
味の素　本だし	0.6	0	ｋｇ	日本
合成清酒	0.9	0	ｋｇ	日本
サフラワー油	3	0	缶	日本
◎オレンジ				
オレンジ	30	0	個	アメリカ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
220	1.1	6.6	12.5	213	19.8

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
618	2.2	16.2	25.4	470	78.1