2019年 10月 15日

予 定 献 立 表 (使用量)

2019年 10月 14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　1284人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	6.42	ｋｇ	北海道
◎ごましおご飯				
S&B黒ごま塩	1	2.568	Ｋｇ	日本
◎マヨチキン				
鶏モモ肉カット25ｇ	25	1284	個	ブラジル
食塩	0.1	0.005	袋	日本
米粉	1	1.284	Ｋｇ	日本
エッグフリーマヨ	3	3.852	本	日本
白味噌(料理用	1	0.128	箱	日本
上白糖	0.5	0.642	Ｋｇ	日本
サフラワー油	1.5	0.117	缶	日本
◎カニカマ海苔天				
ｶﾆ蒲鉾海苔巻20ｇⅠ	5	321	ケ	タイ
ｶﾆ蒲鉾海苔巻20ｇⅡ	5	321	ケ	タイ
揚げ油	1	0.078	缶	日本
◎つぶしさつま芋焼き				
ダイス薩摩芋	8	10.272	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0.005	袋	日本
エッグフリーマヨ	3	3.852	本	日本
有塩バター	0.7	1.997	個	日本
上白糖	1	1.284	Ｋｇ	日本
◎もやしハム炒め				
もやし	26	37.093	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	4	5.136	Ｋｇ	北海道
ハムロース千切カット0.5㎝	3.5	4.494	Ｋｇ	アメリカ
小松菜カット	4	8.56	ｋｇ	中国
サフラワー油	2.85	0.222	缶	日本
食塩	0.19	0.01	袋	日本
鶏がらスープ粉末	0.19	0.244	ｋｇ	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	14.346	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
391	1.6	9.1	14.8	249	51.5

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎ごましおご飯				
S&B黒ごま塩	1	0	Ｋｇ	日本
◎マヨチキン				
鶏モモ肉カット25ｇ	25	0	個	ブラジル
食塩	0.1	0	袋	日本
米粉	1	0	Ｋｇ	日本
エッグフリーマヨ	3	0	本	日本
白味噌(料理用	1	0	箱	日本
上白糖	0.5	0	Ｋｇ	日本
サフラワー油	1.5	0	缶	日本
◎カニカマ海苔天				
ｶﾆ蒲鉾海苔巻20ｇⅠ	5	0	ケ	タイ
ｶﾆ蒲鉾海苔巻20ｇⅡ	5	0	ケ	タイ
揚げ油	1	0	缶	日本
◎つぶしさつま芋焼き				
ダイス薩摩芋	8	0	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
エッグフリーマヨ	3	0	本	日本
有塩バター	0.7	0	個	日本
上白糖	1	0	Ｋｇ	日本
◎もやしハム炒め				
もやし	26	0	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	4	0	Ｋｇ	北海道
ハムロース千切カット0.5㎝	3.5	0	Ｋｇ	アメリカ
小松菜カット	4	0	ｋｇ	中国
サフラワー油	2.85	0	缶	日本
食塩	0.19	0	袋	日本
鶏がらスープ粉末	0.19	0	ｋｇ	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	0	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
213	1.6	6.1	14.4	205	13

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
604	3.2	15.2	29.2	454	64.5