2019年 10月 22日

予 定 献 立 表 (使用量)

2019年 10月 18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	

昼　14人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.07	ｋｇ	北海道
◎カレイのパン粉焼き				
白身カレイ切身　皮付骨取	30	14	尾	アラスカ
食塩	0.2	0	袋	日本
小麦粉　薄力粉２等	3	0.002	袋	アメリカ
エッグフリーマヨ	3	0.042	本	日本
パン粉	2	0.028	Ｋｇ	日本
パセリ　乾	0.1	0.018	本	日本
サフラワー油	3	0.003	缶	日本
◎赤ｳｲﾝﾅｰ13ｇ				
JFSA切れ目入り赤ｳｲﾝﾅｰ	13	14	本	日本
◎スパゲティー付け合わせ				
ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	5.4	0.076	ｋｇ	日本
青ピーマンスライスカット	4.5	0.084	Ｋｇ	中国
サフラワー油	0.9	0.001	缶	日本
塩・こしょう	0.18	0.01	本	日本
◎肉じゃが				
鶏モモ肉スライスカット１	9	0.126	ｋｇ	ブラジル
乱切りじゃが芋（ﾐﾆ）	15	0.233	Ｋｇ	北海道
むき玉葱	17.5	0.272	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	5	0.07	Ｋｇ	北海道
サフラワー油	1.2	0.001	缶	日本
合成清酒	0.6	0.008	ｋｇ	日本
水	17.5	0.245	ℓ	
味の素　本だし	0.17	0.002	ｋｇ	日本
上白糖	0.93	0.013	Ｋｇ	日本
濃口醤油	3	0.042	ｋｇ	日本
おいがつお	1.16	0.016	ｋｇ	日本
みりん	0.6	0	箱	日本
◎オレンジ				
オレンジ	18.25	1.75	個	アメリカ

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎カレイのパン粉焼き				
白身カレイ切身　皮付骨取	30	0	尾	アラスカ
食塩	0.2	0	袋	日本
小麦粉　薄力粉２等	3	0	袋	アメリカ
エッグフリーマヨ	3	0	本	日本
パン粉	2	0	Ｋｇ	日本
パセリ　乾	0.1	0	本	日本
サフラワー油	3	0	缶	日本
◎赤ｳｲﾝﾅｰ13ｇ				
JFSA切れ目入り赤ｳｲﾝﾅｰ	13	0	本	日本
◎スパゲティー付け合わせ				
ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	5.4	0	ｋｇ	日本
青ピーマンスライスカット	4.5	0	Ｋｇ	中国
サフラワー油	0.9	0	缶	日本
塩・こしょう	0.18	0	本	日本
◎肉じゃが				
鶏モモ肉スライスカット１	9	0	ｋｇ	ブラジル
乱切りじゃが芋（ﾐﾆ）	15	0	Ｋｇ	北海道
むき玉葱	17.5	0	Ｋｇ	日本
ダイスキャロット	5	0	Ｋｇ	北海道
サフラワー油	1.2	0	缶	日本
合成清酒	0.6	0	ｋｇ	日本
水	17.5	0	ℓ	
味の素　本だし	0.17	0	ｋｇ	日本
上白糖	0.93	0	Ｋｇ	日本
濃口醤油	3	0	ｋｇ	日本
おいがつお	1.16	0	ｋｇ	日本
みりん	0.6	0	箱	日本
◎オレンジ				
オレンジ	18.25	0	個	アメリカ

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
395	1.2	13.9	11.5	260	55.9

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
217	1.2	10.9	11.1	216	17.4

＊ 一 日 計 ＊

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
612	2.4	24.8	22.6	476	73.3