園児食以上児

予定献立表(使用量)

2019年 10月 5日

1負

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		昼		852人		夕			0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	
主食なし					白飯110g				主食なし				
水	0	0			こめ 水稲穀粒精白米	50	4.26 kg	北海道	水	0	0		
					わかめごはん(JFDA)				わかめごはん(JFDA)				
					わかめごはんの素(JFDA)	1	0.852 Kg	日本	わかめごはんの素(JFDA)	1	0 Kg	日本	
					豚肉のケチャップ焼き	き			豚肉のケチャップ焼き	Š			
					豚ウデカット 5 cm幅2ミリ	19.7	16.784 K g	北海道	豚ウデカット5㎝幅2ミリ	19.7	0 K g	北海道	
					塩・こしょう	0.03	0.102 本	日本	塩・こしょう	0.03	0 本	日本	
					米粉	0.6	0.511 K g	日本	米粉	0.6	0 K g	日本	
					トマトケチャップ	3	0.852 P	日本	トマトケチャップ	3	0 P	日本	
					JFSAとんかつソース	0.6	0.284 kg	日本	JFSAとんかつソース	0.6	0 kg	日本	
					ホールダイスカットトマト	3	2.556 k g	イタリア	ホールダイスカットトマト	3	0 k g	イタリア	
					サフラワー油	1.2	0.062 缶	日本	サフラワー油	1.2	0 缶	日本	
					コーンコロッケ				コーンコロッケ				
					ジェフサコーンコロッケ	30	852 個	中国	ジェフサコーンコロッケ	30	0 個	中国	
					揚げ油	3	0.155 缶	日本	揚げ油	3	0 缶	日本	
					中濃ソース				中濃ソース				
					中濃ソース	3	1.42 本	日本	中濃ソース	3	0 本	日本	
					えだまめ				えだまめ				
						8	13.632 K g	タイ	えだまめ冷凍(そのまま)	8	0 K g	タイ	
					ベーコンとごぼうのシ	羊風			ベーコンとごぼうの	羊風			
					ごぼう水煮笹切り	15	12.78 K g	中国	ごぼう水煮笹切り	15	0 K g		
					人参	5	5.012 K g	日本	人参	5	0 K g		
					ベーコンスライスカット0.5センチ幅	4	3.408 K g	アメリカ	ベーコンスライスカット0.5センチ幅	4	0 K g		
					斜めカットいんげん	3	2.556 k g	中国	斜めカットいんげん	3	0 kg	中国	
					にんにく おろし	0.1	0.085 K g	日本	にんにく おろし	0.1	0 K g		
					サフラワー油	3	0.155 缶	日本	サフラワー油	3	0 缶	日本	
					合成清酒	1	0.852 k g	日本	合成清酒	1	0 kg	日本	
					濃口醤油	0.35	0.298 kg	日本	濃口醤油	0.35	0 kg		
					食塩	0.1	0.003 袋	日本	食塩	0.1	0 袋	日本	
					フルーツミックス				フルーツミックス				
					チビットパイン 一号缶	10	4.76 缶	タイ	チビットパイン 一号缶	10	0 缶	タイ	
					みかん缶 1 号缶	10	5.012 缶	中国	みかん缶 1 号缶	10	0 缶	中国	
	_ ==				-1m1 Ale 74-	nv ==	1011	_	-1017 A/F -7	nv ==		. 11 &-	
□ Iネルギ- 食塩 蛋白		別が 炭水化	27初		I礼+*- 食塩 蛋白質		加加 炭水化物	J	I礼I 食塩 蛋白質		加加 炭水化		
0 0 0	0	0 0			392 1.4 10.2	11.6	338 57.9		214 1.4 7.2	11.2	294 19.	4	
									* 一日計 *	UP: EE	111 1 1 4 1 . 7	, il. Am	
									I礼lf˙- 食塩 蛋白質		加加 炭水化		
									606 2.8 17.4	22.8	632 77.	3	