

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			859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 4.295 k g 北海道 みそ焼き肉風 豚ウテ カット 5 cm幅2ミリ 32.4 27.832 K g 北海道 赤ピーマンスライスカッ 5.4 6.185 K g 中国 むき玉葱 12.6 12.026 K g 日本 もやし 4.5 4.295 K g 日本 サフラワー油 2.7 0.141 缶 日本 合成清酒 1.35 1.16 k g 日本 白味噌(料理用) 3.6 0.309 箱 日本 上白糖 1.8 1.546 K g 日本 濃口醤油 0.9 0.773 k g 日本 みりん 1.8 0.077 箱 日本 ミニポテト(1ヶ) ミニポテト 塩味 12 859 ヶ 北海道 揚げ油 2 0.104 缶 日本 きのこトマトスパゲティ スパゲティ 8 6.872 k g 日本 まいたけ水煮 5 4.295 K g 中国 しめじ水煮 5 4.295 K g 中国 ツナ 1.5 1.289 k g タイ サフラワー油 2.5 0.13 缶 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 トマトケチャップ 10 2.863 P 日本 上白糖 0.5 0.43 K g 日本 グレープフルーツ1/8 グレープフルーツ(ホワイト) 30 107.375 個 アメリカ											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物
0	0	0	0	0	0	411	1	12.3	12.9	356	58	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加熱量	炭水化物
411	1	12.3	12.9	356	58	411	1	12.3	12.9	356	58	411	1	12.3	12.9	356	58

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
x		x	x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x		x	x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
x	x	x	x	x	x	