

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 972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 4.86 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 1 3.888 p c 日本 変わり飯 x 0 0 P チキンムニエル 鶏モモ肉カット25 g 25 972 個 ブラジル 食塩 0.2 0.008 袋 日本 こしょう 0.01 0.028 PC 日本 米粉 3 2.916 K g 日本 有塩バター 2 4.32 個 日本 オムレツ プレーンオムレツ27 g 13.5 486 枚 日本 ミートソース(主菜用) 鶏ひき肉 6.3 6.124 K g ブラジル むき玉葱 11.7 12.636 K g 日本 にんにく おろし 0.53 0.515 K g 日本 水 3.18 3.091 サフラワー油 1.16 0.068 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.53 1.03 PC 日本 上白糖 1.9 1.847 K g 日本 トマトケチャップ 10.6 3.434 P 日本 米粉 0.84 0.816 K g 日本 パセリ 乾 0.01 0.122 本 日本 ビーフン炒(ツナ) ビーフン 6 5.832 K g タイ 人参 7 8.005 K g 日本 もやし 6 6.48 K g 日本 ツナ 2 1.944 k g タイ グリンピース 3 2.916 K g アメリカ にんにく おろし 0.05 0.049 K g 日本 サフラワー油 1.5 0.088 缶 日本 中華味 0.3 0.292 k g 日本 食塩 0.2 0.008 袋 日本 こしょう 0.01 0.028 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.243 k g 日本 みかん缶 みかん缶 1号缶 20 11.435 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	1.6	11.5	10.2	284	59.6	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
394	1.6	11.5	10.2	284	59.6	394	1.6	11.5	10.2	284	59.6	394	1.6	11.5	10.2	284	59.6

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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
			×	×	×	×

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