

# 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 947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	可食量(g)		総使用量	産地		
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 4.735 k g 北海道 <b>カレー煮込ハンバーグ</b> ひとつくちハンバーグ 20 947 個 日本 サフラワー油 1.1 0.063 缶 日本 むき玉葱 10 10.522 K g 日本 ダイスキャロット 5 4.735 K g 北海道 水 35 33.145 カレールウ(甘口) 5 4.735 K g 日本 <b>うずらの卵のカレー煮</b> うずら卵 水煮缶詰 10 947 個 日本 水 10 9.47 カレー粉 0.01 0.024 PC 日本 <b>ブロッコリーS</b> ブロッコリーS (冷凍) 9 8.523 k g 中国 <b>うどんチャンプル</b> 冷凍うどん 32 24.243 p c 日本 サフラワー油 1.2 0.069 缶 日本 赤ピーマンスライスカット 6 7.576 K g 中国 絞り豆腐 8.4 7.955 K g 北海道 赤角ハム千切り1/2 6 5.682 K g 北海道 冷凍ニラ 1.8 1.705 K g 中国 味の素 本だし 0.6 0.568 k g 日本 合成清酒 0.9 0.852 k g 日本 サフラワー油 3 0.172 缶 日本 <b>グレープフルーツ1/8</b> グレープフルーツ(ホワイト) 30 118.375 個 アメリカ											
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	397	1.1	9.6	12.9	257	58.3	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
397	1.1	9.6	12.9	257	58.3	397	1.1	9.6	12.9	257	58.3	397	1.1	9.6	12.9	257	58.3

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

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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	