

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			20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 0.1 k g 北海道											
						豚肉のしょうが焼き											
						豚肉 ^レ カット5 cm幅2ミリ 8.2 0.164 K g 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 18.9 0.378 K g デンマーク											
						むき玉葱 16.2 0.36 K g 日本											
						人参 5.4 0.127 K g 日本											
						しょうが おろし 0.27 0.005 K g 日本											
						サフラワー油 1.8 0.002 缶 日本											
						合成清酒 1.17 0.023 k g 日本											
						みりん 1.17 0.001 箱 日本											
						上白糖 1.17 0.023 K g 日本											
						濃口醤油 2.34 0.047 k g 日本											
						動物高野煮											
						動物高野豆腐 2.8 18.667 ケ 日本											
						水 11.5 0.23											
						合成清酒 0.13 0.003 k g 日本											
						上白糖 0.77 0.015 K g 日本											
						薄口醤油 0.77 0.009 本 日本											
						みりん 0.77 0.001 箱 日本											
						味の素 本だし 0.23 0.005 k g 日本											
						きのこトマトスパゲティ											
						スパゲティ 8 0.16 k g 日本											
						まいたけ水煮 5 0.1 K g 中国											
						しめじ水煮 5 0.1 K g 中国											
						ツナ 1.5 0.03 k g タイ											
						サフラワー油 2.5 0.003 缶 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						トマトケチャップ 10 0.067 P 日本											
						上白糖 0.5 0.01 K g 日本											
						グレープフルーツ1/8											
						グレープフルーツ(赤白) 30 2.5 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						406 0.8 11.3 13.5 302 56						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					
0 0 0 0 0 0						406 0.8 11.3 13.5 302 56						0 0 0 0 0 0					

予 定 献 立 表 (使用量)

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

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	