2019年 12月 16日

予 定 献 立 表 (使用量)

2019年 12月 14日　　1頁

園児食以上児　　A

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

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

昼　1031人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	5.155	ｋｇ	北海道
◎とんぺい風				
玉子（液卵）	25	26.035	ｋｇ	北海道
ぶた　ひき肉	5	5.155	Ｋｇ	北海道
キャベツ	7.5	9.666	Ｋｇ	日本
青葱カット	1.5	1.547	Ｋｇ	中国
千切り紅生が（みじん切り	0.5	0.516	Ｋｇ	中国
てんかす	1.5	1.547	ｋｇ	日本
さくらえび　素干し	0.2	0.206	ｋｇ	日本
エッグフリーマヨ	1.5	1.547	本	日本
味の素　本だし	0.25	0.258	ｋｇ	日本
◎とんかつソース				
JFSAとんかつソース	3	1.718	kg	日本
◎若鶏から揚げ				
若鶏から揚げ	33	1031	ヶ	中国
揚げ油	3	0.187	缶	日本
◎人参といんげんのソテー				
ダイスキャロット	6.75	6.959	Ｋｇ	北海道
斜めカットいんげん	3.5	3.609	ｋｇ	中国
サフラワー油	1.5	0.094	缶	日本
濃口醤油	0.3	0.309	ｋｇ	日本
食塩	0.1	0.004	袋	日本
◎もやしとﾊﾑの塩タレ炒め				
もやし	35	40.094	Ｋｇ	日本
冷凍ニラ	4	4.124	Ｋｇ	中国
赤角ハム千切り1/2	3	3.093	Ｋｇ	北海道
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	4	4.124	Ｋｇ	日本
ごま油	1.5	1.031	本	日本
◎マンゴー缶				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20	11.456	缶	タイ

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎とんぺい風				
玉子（液卵）	25	0	ｋｇ	北海道
ぶた　ひき肉	5	0	Ｋｇ	北海道
キャベツ	7.5	0	Ｋｇ	日本
青葱カット	1.5	0	Ｋｇ	中国
千切り紅生が（みじん切り	0.5	0	Ｋｇ	中国
てんかす	1.5	0	ｋｇ	日本
さくらえび　素干し	0.2	0	ｋｇ	日本
エッグフリーマヨ	1.5	0	本	日本
味の素　本だし	0.25	0	ｋｇ	日本
◎とんかつソース				
JFSAとんかつソース	3	0	kg	日本
◎若鶏から揚げ				
若鶏から揚げ	33	0	ヶ	中国
揚げ油	3	0	缶	日本
◎人参といんげんのソテー				
ダイスキャロット	6.75	0	Ｋｇ	北海道
斜めカットいんげん	3.5	0	ｋｇ	中国
サフラワー油	1.5	0	缶	日本
濃口醤油	0.3	0	ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
◎もやしとﾊﾑの塩タレ炒め				
もやし	35	0	Ｋｇ	日本
冷凍ニラ	4	0	Ｋｇ	中国
赤角ハム千切り1/2	3	0	Ｋｇ	北海道
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	4	0	Ｋｇ	日本
ごま油	1.5	0	本	日本
◎マンゴー缶				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20	0	缶	タイ

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
423	1	14.2	17	320	50

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
245	1	11.2	16.6	276	11.5

* 一 日 計 *

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
668	2	25.4	33.6	596	61.5