

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 1376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 6.88 k g 北海道 マヨチキン 鶏モモ肉カット25g 25 1376 個 ブラジル 食塩 0.1 0.006 袋 日本 米粉 1 1.376 K g 日本 エッグフリーマヨ 3 4.128 本 日本 白味噌(料理用) 1 0.138 箱 日本 上白糖 0.5 0.688 K g 日本 サフラワー油 1.5 0.125 缶 日本 赤ウイナー-13g JFSA切れ目入り赤ウイナー 13 1376 本 日本 にんじんとコーンのグラ ダイスキャロット 7 9.632 K g 北海道 コーン 2 2.752 K g アメリカ 有塩バター 2 6.116 個 日本 上白糖 1 1.376 K g 日本 水 5 6.88 食塩 0.03 0.002 袋 日本 豆腐のカレーミート・パ もめん豆腐 22 75.68 丁 北海道 鶏ひき肉 7 9.632 K g ブラジル むき玉葱 12 18.347 K g 日本 椎茸再乾スライス 0.5 0.688 K g 中国 パセリ 乾 0.3 5.16 本 日本 水 17 23.392 味の素 本だし 0.26 0.358 k g 日本 濃口醤油 0.68 0.936 k g 日本 上白糖 0.34 0.468 K g 日本 みりん 0.34 0.023 箱 日本 カレールウ(甘口) 3.4 4.678 K g 日本 片栗粉 0.7 0.963 K g 日本 グレープフルーツ1/8 グレープフルーツ(赤白) 30 172 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	390	1	12.5	13.6	290	51.2	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
390	1	12.5	13.6	290	51.2	390	1	12.5	13.6	290	51.2	390	1	12.5	13.6	290	51.2

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
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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	