

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 493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 2.465 k g 北海道 プラフ J F S A切れ目入り赤ウケ 3 113.769 本 日本 ミックスベジタブル 7 3.451 K g アメリカ 有塩バター 0.6 0.657 個 日本 白ワイン 0.6 0.164 本 アメリカ コンソメ(顆粒) 0.3 0.296 PC 日本 変わり飯× 0 0 P みそ焼き肉風 豚カツ 5cm幅2ミリ 32.4 15.973 K g 北海道 赤ピーマンスライスカツ 5.4 3.55 K g 中国 むき玉葱 12.6 6.902 K g 日本 もやし 4.5 2.465 K g 日本 サフラワー油 2.7 0.081 缶 日本 合成清酒 1.35 0.666 k g 日本 白味噌(料理用) 3.6 0.177 箱 日本 上白糖 1.8 0.887 K g 日本 濃口醤油 0.9 0.444 k g 日本 みりん 1.8 0.044 箱 日本 ミニポテト(1ヶ) ミニポテト 塩味 12 493 ヶ 北海道 揚げ油 2 0.06 缶 日本 キャベツ桜海老パスタ パスタ 6 2.958 k g 日本 キャベツ 30 18.488 K g 日本 さくらえび 素干し 0.5 0.247 k g 日本 サフラワー油 2 0.06 缶 日本 おいがつお 1 0.493 k g 日本 食塩 0.3 0.006 袋 日本 味の素 本だし 0.2 0.099 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 5.508 缶 タイ プラフ(調味液) コンソメ(顆粒) 0.5 0.493 PC 日本 食塩 0.3 0.006 袋 日本																	
I補料 -		食塩		蛋白質		脂質		加味		炭水化物		I補料 -		食塩		蛋白質		脂質		加味		炭水化物	
0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0	
						I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 414 1.6 12.2 13.1 345 56.6																	
						* 一日計 * I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 414 1.6 12.2 13.1 345 56.6																	

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
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	
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	x	