

予定献立表 (使用量)

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						昼 1015人						夕 0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	
主食なし						白飯110g						主食なし					
水 0		0				こめ 水稲穀粒精白米 50		5.075 k g		北海道		水 0		0			
ハムカツ						ハムカツ						ハムカツ					
						ハムカツ(ジェフダ) 20		507.5 個		日本		ハムカツ(ジェフダ) 20		0 個		日本	
						揚げ油 2		0.123 缶		日本		揚げ油 2		0 缶		日本	
ソーセージのパン粉焼き						ソーセージのパン粉焼き						ソーセージのパン粉焼き					
						ソーセージ 8.75		253.75 本		日本		ソーセージ 8.75		0 本		日本	
						天ぷら粉 2		2.03 K g		日本		天ぷら粉 2		0 K g		日本	
						水 1.5		1.523				水 1.5		0			
						天ぷら粉 0.5		0.508 K g		日本		天ぷら粉 0.5		0 K g		日本	
						パン粉 3		3.045 K g		日本		パン粉 3		0 K g		日本	
						粉チーズ 0.6		0.609 K g		日本		粉チーズ 0.6		0 K g		日本	
						サフラワー油 1		0.062 缶		日本		サフラワー油 1		0 缶		日本	
タルタルソース 5g						タルタルソース 5g						タルタルソース 5g					
						タルタルソース 5		5.075 k g		日本		タルタルソース 5		0 k g		日本	
スパゲティ 付け合わせ						スパゲティ 付け合わせ						スパゲティ 付け合わせ					
						スパゲティ 5.4		5.481 k g		日本		スパゲティ 5.4		0 k g		日本	
						青ピーマンスライスカット 4.5		6.09 K g		中国		青ピーマンスライスカット 4.5		0 K g		中国	
						サフラワー油 0.9		0.055 缶		日本		サフラワー油 0.9		0 缶		日本	
						塩・こしょう 0.18		0.731 本		日本		塩・こしょう 0.18		0 本		日本	
チリコンカン						チリコンカン						チリコンカン					
						ぶた ひき肉 5		5.075 K g		北海道		ぶた ひき肉 5		0 K g		北海道	
						国産水煮大豆 10		10.15 k g		日本		国産水煮大豆 10		0 k g		日本	
						むき玉葱 14		15.789 K g		日本		むき玉葱 14		0 K g		日本	
						ダイスカロット 4		4.06 K g		北海道		ダイスカロット 4		0 K g		北海道	
						マッシュルーム 2.5		5.577 缶		アメリカ		マッシュルーム 2.5		0 缶		アメリカ	
						オニオンソテーダイス50 1		1.015 K g		中国		オニオンソテーダイス50 1		0 K g		中国	
						水 18		18.27				水 18		0			
						ビーフシチュー ルウ 3		3.045 K g		日本		ビーフシチュー ルウ 3		0 K g		日本	
						トマトピューレー 4		4.06 K g		日本		トマトピューレー 4		0 K g		日本	
						中濃ソース 0.5		0.282 本		日本		中濃ソース 0.5		0 本		日本	
						食塩 0.3		0.012 袋		日本		食塩 0.3		0 袋		日本	
オレンジ						オレンジ						オレンジ					
						オレンジ 18.25		126.875 個		アメリカ		オレンジ 18.25		0 個		アメリカ	
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						I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物					
0		0		0		397		1.2		10.6		11.7		211		59.3	
* 一日計 *						* 一日計 *						* 一日計 *					
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		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		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		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		I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物	
616		2.4		18.2		23		378		80.1		219		1.2		7.6	
219		1.2		7.6		11.3		167		20.8		219		1.2		7.6	
616		2.4		18.2		23		378		80.1		219		1.2		7.6	