

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	1122人		夕	0人	
	可食量(g)	総使用量		可食量(g)	総使用量		可食量(g)	総使用量
主食なし			白飯100g			主食なし		
水	0	0	こめ 水稻穀粒精白米	46	5.161 k g	水	0	0
			ピラフ			ピラフ		
			J F S A切れ目入り赤ウイケ	6	517.846 本	J F S A切れ目入り赤ウイケ	6	0 本 日本
			ダイスカロット	4	4.488 K g	ダイスカロット	4	0 K g 北海道
			グリーンピース	3	3.366 K g	グリーンピース	3	0 K g アメリカ
			有塩バター	0.3	0.748 個	有塩バター	0.3	0 個 日本
			コンソメ(顆粒)	0.3	0.673 PC	コンソメ(顆粒)	0.3	0 PC 日本
			変わり飯×	0	0 P	変わり飯×	0	0 P
			肉団子のミートボール			肉団子のミートボール		
			安心素材ミートボール8g	17	19.074 K g	安心素材ミートボール8g	17	0 K g 日本
			揚げ油	3.5	0.238 缶	揚げ油	3.5	0 缶 日本
			トマトケチャップ	4.5	1.683 P	トマトケチャップ	4.5	0 P 日本
			中濃ソース	3	1.87 本	中濃ソース	3	0 本 日本
			上白糖	3	3.366 K g	上白糖	3	0 K g 日本
			みりん	4.5	0.252 箱	みりん	4.5	0 箱 日本
			揚げギョウザ 1ヶ・海			揚げギョウザ 1ヶ・海		
			餃子(揚)	15	1122 ケ	餃子(揚)	15	0 ケ 日本
			揚げ油	2	0.136 缶	揚げ油	2	0 缶 日本
			食塩(後)	0.1	0.004 袋	食塩(後)	0.1	0 袋 日本
			ア刈(後混)	0.1	0.561 p c	ア刈(後混)	0.1	0 p c アメリカ
			ほうれん草・白菜ソテー			ほうれん草・白菜ソテー		
			ほうれん草 冷凍	8	9.448 K g	ほうれん草 冷凍	8	0 K g 中国
			白菜	7	10.614 K g	白菜	7	0 K g 日本
			鶏がらスープ粉末	0.05	0.056 k g	鶏がらスープ粉末	0.05	0 k g 日本
			高野豆腐のふわふわ煮			高野豆腐のふわふわ煮		
			高野豆腐(サイコロ)	3	3.366 k g	高野豆腐(サイコロ)	3	0 k g 日本
			玉子(液卵)	17	19.267 k g	玉子(液卵)	17	0 k g 北海道
			椎茸再乾スライス	0.25	0.281 K g	椎茸再乾スライス	0.25	0 K g 中国
			ムキ枝豆	2.5	2.805 k g	ムキ枝豆	2.5	0 k g 中国
			赤板スライス(カット)	2.5	5.61 P	赤板スライス(カット)	2.5	0 P 日本
			水	10	11.22	水	10	0
			味の素 本だし	0.2	0.224 k g	味の素 本だし	0.2	0 k g 日本
			合成清酒	0.5	0.561 k g	合成清酒	0.5	0 k g 日本
			上白糖	0.3	0.337 K g	上白糖	0.3	0 K g 日本
			薄口醤油	1.3	0.81 本	薄口醤油	1.3	0 本 日本
			みりん	0.4	0.022 箱	みりん	0.4	0 箱 日本
			パイン寒天			パイン寒天		
			天狗 彩り寒天 1号缶	10	5.61 缶	天狗 彩り寒天 1号缶	10	0 缶 日本
			チビットパイン 一号缶	10	6.268 缶	チビットパイン 一号缶	10	0 缶 タイ
			ピラフ(調味液)			ピラフ(調味液)		
			コンソメ(顆粒)	0.5	1.122 PC	コンソメ(顆粒)	0.5	0 PC 日本
			食塩	0.3	0.013 袋	食塩	0.3	0 袋 日本

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

A

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	407	1.8	12	11.8	275	56.2	243	1.8	9.2	11.4	235	20.7
* 一日計 *																	
0	0	0	0	0	0	407	1.8	12	11.8	275	56.2	650	3.6	21.2	23.2	510	76.9