2020年 3月 16日

予 定 献 立 表 (使用量)

2020年 3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	

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

昼　543人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	2.715	ｋｇ	北海道
◎チキンカツ1/2				
チキンカツ50	25	271.5	枚	中国
揚げ油	3	0.099	缶	日本
◎とんかつソース				
JFSAとんかつソース	3	0.905	kg	日本
◎動物高野煮				
動物高野豆腐	2.8	506.8	ヶ	日本
水	11.5	6.245	ℓ	
合成清酒	0.13	0.071	ｋｇ	日本
上白糖	0.77	0.418	Ｋｇ	日本
薄口醤油	0.77	0.232	本	日本
みりん	0.77	0.021	箱	日本
味の素　本だし	0.23	0.125	ｋｇ	日本
◎つぶしさつま芋焼き				
ダイス薩摩芋	8	4.344	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0.002	袋	日本
エッグフリーマヨ	3	1.629	本	日本
有塩バター	0.7	0.845	個	日本
上白糖	1	0.543	Ｋｇ	日本
◎金平ごぼう				
ごぼう水煮笹切り	15	8.145	Ｋｇ	中国
人参	5	3.194	Ｋｇ	日本
刻み揚げ(冷凍)	3	1.629	ｋｇ	日本
斜めカットいんげん	3	1.629	ｋｇ	中国
サフラワー油	1.2	0.039	缶	日本
ごま油	1	0.362	本	日本
合成清酒	1	0.543	ｋｇ	日本
みりん	1	0.027	箱	日本
上白糖	1	0.543	Ｋｇ	日本
おいがつお	1	0.543	ｋｇ	日本
濃口醤油	1.7	0.923	ｋｇ	日本
味の素　本だし	0.3	0.163	ｋｇ	日本
◎種無しぶどう				
種無しぶどう	30	16.29	Ｋｇ	日本

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
398	1	8.7	13.1	241	56.6

夕　2人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎チキンカツ1/2				
チキンカツ50	25	1	枚	中国
揚げ油	3	0	缶	日本
◎とんかつソース				
JFSAとんかつソース	3	0.003	kg	日本
◎動物高野煮				
動物高野豆腐	2.8	1.867	ヶ	日本
水	11.5	0.023	ℓ	
合成清酒	0.13	0	ｋｇ	日本
上白糖	0.77	0.002	Ｋｇ	日本
薄口醤油	0.77	0.001	本	日本
みりん	0.77	0	箱	日本
味の素　本だし	0.23	0	ｋｇ	日本
◎つぶしさつま芋焼き				
ダイス薩摩芋	8	0.016	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
エッグフリーマヨ	3	0.006	本	日本
有塩バター	0.7	0.003	個	日本
上白糖	1	0.002	Ｋｇ	日本
◎金平ごぼう				
ごぼう水煮笹切り	15	0.03	Ｋｇ	中国
人参	5	0.012	Ｋｇ	日本
刻み揚げ(冷凍)	3	0.006	ｋｇ	日本
斜めカットいんげん	3	0.006	ｋｇ	中国
サフラワー油	1.2	0	缶	日本
ごま油	1	0.001	本	日本
合成清酒	1	0.002	ｋｇ	日本
みりん	1	0	箱	日本
上白糖	1	0.002	Ｋｇ	日本
おいがつお	1	0.002	ｋｇ	日本
濃口醤油	1.7	0.003	ｋｇ	日本
味の素　本だし	0.3	0.001	ｋｇ	日本
◎種無しぶどう				
種無しぶどう	30	0.06	Ｋｇ	日本

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
220	1	5.7	12.7	197	18.1

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
618	2	14.4	25.8	438	74.7