Α

園児食以上児

## 予定献立表(使用量)

2020年 3月 18日

1頁

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					209人		タ		2人
	可食量(g)	総使用量	産地		一 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	1.045 k g	北海道		水	0	0	
				ハムカツ					ハムカツ			
				ハムカツ(ジェフダ)	20	104.5 個	日本		ハムカツ(ジェフダ)	20	1 個	日本
				揚げ油	2	0.025 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			
				ソーセーシ゛ハーフ	8.75	52.25 本	日本		ソーセーシ゛ハーフ	8.75	0.5 本	日本
				天ぷら粉	2	0.418 K g	日本		天ぷら粉	2	0.004 K g	日本
				水	1.5	0.314			水	1.5	0.003	
				天ぷら粉	0.5	0.105 K g	日本		天ぷら粉	0.5	0.001 K g	
				パン粉	3	0.627 K g	日本		パン粉	3	0.006 K g	
				粉チーズ	0.6	0.125 K g	日本		粉チーズ	0.6	0.001 K g	
				サフラワー油	1	0.013 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	5	1.045 k g	日本		タルタルソース	5	0.01 kg	日本
				コーンソテー					コーンソテー			
				コーン	10	2.09 K g	アメリカ		コーン	10	0.02 K g	
				サフラワー油	1	0.013 缶	日本		サフラワー油	1	0 缶	日本
				塩・こしょう	0.2	0.167 本	日本		塩・こしょう	0.2	0.002 本	日本
				チリコンカン					チリコンカン			
				ぶた ひき肉	5	1.045 K g	北海道		ぶた ひき肉	5	0.01 K g	
				国産水煮大豆	10	2.09 kg	日本		国産水煮大豆	10	0.02 k g	
				むき玉葱	14	3.483 K g	日本		むき玉葱	14	0.033 K g	
				ダイスキャロット	4	0.836 K g	北海道		ダイスキャロット	4	0.008 K g	
				マッシュルーム	2.5	1.148 缶	アメリカ		マッシュルーム	2.5	0.011 缶	アメリカ
				オニオンソテーダイス50	1	0.209 K g	中国		オニオンソテーダイス50		0.002 K g	<b>甲</b> 国
				水	18	3.762			水	18	0.036	
				ビーフシチュー ルウ	3	0.627 K g	日本		ビーフシチュー ルウ	3	0.006 K g	
				トマト ピューレー	4	0.836 K g	日本		トマト ピューレー	4	0.008 K g	
				中濃ソース	0.5	0.058 本	日本		中濃ソース	0.5	0.001 本	日本
				食塩	0.3	0.003 袋	日本		食塩	0.3	0 袋	日本
				リンゴ缶	00	0 000 Æ	<b>_</b>		リンゴ缶	00	0.000 /=	<b>.</b>
				ダイスりんご 1 号缶	20	2.389 缶	中国		ダイスりんご 1 号缶	20	0.023 缶	中国
   Iネルギー 食塩 蛋白	<b>元后 叱</b> 后	ᆔᇄ	Эт	ナルギュ 会告 定力師	化胚	ᆔᄼ	π		   Iネルギー 食塩 蛋白質	化胚	ᆔᄼ	<del>∀л</del>
	3質 脂質 0 0	が 炭水化物	W)	I礼/f* - 食塩 蛋白質		が 炭水化物 208 - 58.6	ע		ゴネルギー 食塩 蛋白質 223 1.2 7		が 炭水化 <sup>9</sup> 164 20.1	
	, 0	0 0		<del>1</del> 01 1.2 10	11.3	200 30.0				11.5	10 <del>4</del> 20.1	
									* 一 日 計 *   エネルド- 食塩 蛋白質	112.00	加小 炭水化	<del>У</del> π
									エネルギー 食塩 蛋白質   624 2.4 17		かが 炭水化 <sup>9</sup> 372 78.7	
									024 2.4 17	23.4	JIZ 10.1	