2020年 3月 24日

予 定 献 立 表 (使用量)

2020年 3月 18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　246人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	1.23	ｋｇ	北海道
◎ますの味噌焼				
骨取マス30ｇ（シ）	30	246	切	アメリカ
米粉	1	0.246	Ｋｇ	日本
にんにく　おろし	0.1	0.025	Ｋｇ	日本
しょうが　おろし	0.1	0.025	Ｋｇ	日本
合成清酒	0.3	0.074	ｋｇ	日本
上白糖	0.5	0.123	Ｋｇ	日本
白味噌(料理用	3	0.074	箱	日本
みりん	0.5	0.006	箱	日本
サフラワー油	1	0.015	缶	日本
◎ﾐﾆﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ・丼たれ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	246	ヶ	日本
丼のたれ(幼)(後混ぜ)	1	0.246	ｋｇ	日本
◎スパゲティー付け合わせ				
ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	5.4	1.328	ｋｇ	日本
青ピーマンスライスカット	4.5	1.476	Ｋｇ	中国
サフラワー油	0.9	0.013	缶	日本
塩・こしょう	0.18	0.177	本	日本
◎ポテト炒め				
乱じゃが芋7g(ﾒｰｸｲﾝ)	28	7.917	Ｋｇ	北海道
ムキ枝豆	4.5	1.107	ｋｇ	中国
サフラワー油	3	0.045	缶	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0.197	PC	日本
食塩	0.2	0.002	袋	日本
こしょう	0.02	0.014	PC	日本
ガーリックパウダー	0.05	0.012	Ｋｇ	日本
パセリ　乾	0.2	0.615	本	日本
◎杏仁豆腐とパイン				
あわせる杏仁豆腐	10	2.46	ｋｇ	日本
チビットパイン　一号缶	10	1.374	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
403	1.3	14	11.4	408	57

夕　2人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎ますの味噌焼				
骨取マス30ｇ（シ）	30	2	切	アメリカ
米粉	1	0.002	Ｋｇ	日本
にんにく　おろし	0.1	0	Ｋｇ	日本
しょうが　おろし	0.1	0	Ｋｇ	日本
合成清酒	0.3	0.001	ｋｇ	日本
上白糖	0.5	0.001	Ｋｇ	日本
白味噌(料理用	3	0.001	箱	日本
みりん	0.5	0	箱	日本
サフラワー油	1	0	缶	日本
◎ﾐﾆﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ・丼たれ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	2	ヶ	日本
丼のたれ(幼)(後混ぜ)	1	0.002	ｋｇ	日本
◎スパゲティー付け合わせ				
ｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	5.4	0.011	ｋｇ	日本
青ピーマンスライスカット	4.5	0.012	Ｋｇ	中国
サフラワー油	0.9	0	缶	日本
塩・こしょう	0.18	0.001	本	日本
◎ポテト炒め				
乱じゃが芋7g(ﾒｰｸｲﾝ)	28	0.064	Ｋｇ	北海道
ムキ枝豆	4.5	0.009	ｋｇ	中国
サフラワー油	3	0	缶	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0.002	PC	日本
食塩	0.2	0	袋	日本
こしょう	0.02	0	PC	日本
ガーリックパウダー	0.05	0	Ｋｇ	日本
パセリ　乾	0.2	0.005	本	日本
◎杏仁豆腐とパイン				
あわせる杏仁豆腐	10	0.02	ｋｇ	日本
チビットパイン　一号缶	10	0.011	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
225	1.3	11	11	364	18.5

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
628	2.6	25	22.4	772	75.5