

園児食以上児

C

可食量(g) 総使用量 産地						昼 235人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 1.175 k g 北海道 ピラフ J F S A切れ目入り赤ウケ 6 108.462 本 日本 ダイスキャロット 4 0.94 K g 北海道 グリンピース 3 0.705 K g アメリカ 有塩バター 0.3 0.157 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.141 PC 日本 変わり飯× 0 0 P 豚肉カレーマヨ炒め 豚ケ かつ5 cm幅2ミ 22.5 5.288 K g 北海道 食塩 0.15 0.001 袋 日本 米粉 0.7 0.165 K g 日本 エッグフリーマヨ 2.8 0.658 本 日本 カレー粉 0.05 0.029 PC 日本 コーンコック ジェフサコーンコロケ 30 235 個 中国 揚げ油 3 0.043 缶 日本 ケチャップ トマトケチャップ 3 0.235 P 日本 えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 3.76 K g タイ もやしとハムの塩タレ炒め もやし 35 9.139 K g 日本 冷凍ニラ 4 0.94 K g 中国 赤角ハム千切り1/2 3 0.705 K g 北海道 焼肉のタレ ねぎ塩一番 4 0.94 K g 日本 ごま油 1.5 0.235 本 日本 オレンジ オレンジ 18.25 29.375 個 アメリカ ピラフ(調味液) コンソメ(顆粒) 0.5 0.235 PC 日本 食塩 0.3 0.003 袋 日本											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	420	1.6	11.9	14.3	376	57.2	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
420	1.6	11.9	14.3	376	57.2	420	1.6	11.9	14.3	376	57.2	420	1.6	11.9	14.3	376	57.2

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

法令で規定する特定原材料7品目

卵	小麦	乳	そば	落花生	えび	かに
			×	×	×	×

表示を推奨する特定原材料20品目

あわび	いか	いくら	オレンジ	ナッツ	キウイ	牛
×	×	×		×	×	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
×		×	×			×
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	×	×	×		×	