

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 290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 1.45 k g 北海道 揚げギョウザ 1ヶ・海 餃子(揚) 15 290 ヶ 日本 揚げ油 2 0.035 缶 日本 食塩(後) 0.1 0.001 袋 日本 アオリ(後混) 0.1 0.145 p c アメリカ 肉団子のミートボール 安心素材ミートボール8g 17 4.93 K g 日本 揚げ油 3.5 0.062 缶 日本 トマトケチャップ 4.5 0.435 P 日本 中濃ソース 3 0.483 本 日本 上白糖 3 0.87 K g 日本 みりん 4.5 0.065 箱 日本 えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 4.64 K g タイ 白菜と生揚げの煮物 白菜 30 11.757 K g 日本 生揚げ 15 19.773 丁 北海道 鶏ひき肉 6 1.74 K g ブラジル にんにく おろし 0.05 0.015 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.13 0.038 k g 日本 濃口醤油 1.3 0.377 k g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 水 10 2.9 片栗粉 1 0.29 K g 日本 種無しぶどう 種無しぶどう 30 8.7 K g 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	393	1.1	10.3	10.2	328	58.9	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
0	0	0	0	0	0	393	1.1	10.3	10.2	328	58.9	0	0	0	0	0	0

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
x			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	