2020年 4月 13日

予 定 献 立 表 (使用量)

2020年 4月 11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　590人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	2.95	ｋｇ	北海道
◎わかめごはん(JFDA)				
わかめごはんの素(JFDA)	0.7	0.413	Kg	日本
◎カボチャコロッケ				
南瓜コロッケ	35	295	ヶ	日本
揚げ油	4	0.143	缶	日本
◎鶏肉の塩こしょう焼き				
鶏モモ肉カット25ｇ	25	590	個	ブラジル
塩・こしょう	0.2	0.472	本	日本
サフラワー油	2	0.072	缶	日本
◎ボイルキャベツ				
キャベツ　結球葉、ゆで	11	7.635	Ｋｇ	日本
赤ピーマンスライスカッ	2	1.573	Ｋｇ	中国
コンソメ（顆粒）	0.1	0.118	PC	日本
◎中華風野菜炒め				
冷凍ニラ	2	1.18	Ｋｇ	中国
もやし	35	22.944	Ｋｇ	日本
赤角ハム千切り1/2	5	2.95	Ｋｇ	北海道
ごま油	1	0.393	本	日本
鶏がらスープ粉末	0.5	0.295	ｋｇ	日本
食塩	0.15	0.004	袋	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	6.592	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
390	1	10.1	12.6	290	55.8

夕　2人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎わかめごはん(JFDA)				
わかめごはんの素(JFDA)	0.7	0.001	Kg	日本
◎カボチャコロッケ				
南瓜コロッケ	35	1	ヶ	日本
揚げ油	4	0	缶	日本
◎鶏肉の塩こしょう焼き				
鶏モモ肉カット25ｇ	25	2	個	ブラジル
塩・こしょう	0.2	0.002	本	日本
サフラワー油	2	0	缶	日本
◎ボイルキャベツ				
キャベツ　結球葉、ゆで	11	0.026	Ｋｇ	日本
赤ピーマンスライスカッ	2	0.005	Ｋｇ	中国
コンソメ（顆粒）	0.1	0	PC	日本
◎中華風野菜炒め				
冷凍ニラ	2	0.004	Ｋｇ	中国
もやし	35	0.078	Ｋｇ	日本
赤角ハム千切り1/2	5	0.01	Ｋｇ	北海道
ごま油	1	0.001	本	日本
鶏がらスープ粉末	0.5	0.001	ｋｇ	日本
食塩	0.15	0	袋	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	0.022	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
212	1	7.1	12.2	246	17.3

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
602	2	17.2	24.8	536	73.1