

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。

						昼 921人																													
可食量(g)		総使用量		産地		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 4.605 k g 北海道 たらの塩から揚げ 骨取り助宗たら 30g(シ) 30 921 尾 アメリカ 食塩 0.1 0.004 袋 日本 こしょう 0.01 0.031 PC 日本 水溶塩から揚げ粉 2.5 2.303 k g 日本 揚げ油 4 0.223 缶 日本 ミニパング・丼たれ ひとくちパング 20 921 ケ 日本 丼のたれ(幼)(後混ぜ) 1 0.921 k g 日本 人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 6.217 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 3.224 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.084 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.276 k g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 ツナとマカロニのケチャ マカロニツイスト 6 5.526 k g イタリア むき玉葱 8 8.771 K g 日本 ズッキーニ 素揚げ冷凍 7 6.447 K g ベトナム ツナ 3 2.763 k g タイ トマトケチャップ 10 9.21 k g 日本 上白糖 1 0.921 K g 日本 中濃ソース 0.5 0.461 k g 日本 サフラワー油 2 0.112 缶 日本 オレンジ オレンジ 18.25 115.125 個 アメリカ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	394	蛋白質	12.5	脂質	12.4	食塩	1.1	加味	364	炭水化物	54.5	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
												* 一日計 *																							
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	394	蛋白質	12.5	脂質	12.4	食塩	1.1	加味	364	炭水化物	54.5	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	