

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 1025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 5.125 kg 北海道 ◎豚すき風 豚バラカット5cm幅2ミリ 17 17.425 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 8 8.2 Kg デンマーク 白菜 15 20.777 Kg 日本 もめん豆腐 10 25.625 丁 北海道 しらたき 5 5.125 Kg 北海道 水 5 5.125 l 丼のたれ(幼) 5 5.125 kg 日本 上白糖 1 1.025 Kg 日本 合成清酒 0.25 0.256 kg 日本 みりん 0.25 0.142 本 日本 味の素 本だし 0.1 0.103 kg 日本 ◎花形人参 花形人参 8 1025 ケ 中国 ◎ジャーマンポテト・揚げ 乱切りじゃが芋(小) 29 34.167 Kg 北海道 揚げ油 3 0.186 缶 日本 荒挽きウツナ 30g(カット) 5 170.833 本 日本 むき玉葱 15 18.304 Kg 日本 パセリ 乾 0.01 0.128 本 日本 サフラワー油 2.5 0.155 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.615 PC 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 こしょう 0.01 0.034 PC 日本 ◎パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 11.453 缶 タイ														
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	9.4	13.6	0.6	361	52	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
391	9.4	13.6	0.6	361	52	391	9.4	13.6	0.6	361	52	391	9.4	13.6	0.6	361	52

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	
○	×	×	×	○	×	