

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 1157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	可食量(g)		総使用量	産地		
白飯110g																	
こめ		水稻穀粒精白米		50	5.785	k g	北海道										
照り焼きハンバーグ																	
ひとつくち		ハンバーグ		20	1157	ヶ	日本										
サフラワー油				1	0.07	缶	日本										
水				7	8.099												
上白糖				1	1.157	K g	日本										
みりん				0.5	0.321	本	日本										
濃口醤油				0.3	0.347	k g	日本										
ワザ仕上げだれ		照		2	1.052	本	日本										
片栗粉				0.8	0.926	K g	日本										
バターコロツケ1ヶ																	
バターコロツケ				25	1157	個	日本										
揚げ油				3	0.21	缶	日本										
ほうれん草ウイナーソテー																	
ほうれん草		冷凍		6	7.307	K g	中国										
荒挽きウイナー		30g(カット)		4	154.267	本	日本										
もやし				8	10.284	K g	日本										
コンソメ		(顆粒)		0.11	0.255	PC	日本										
サフラワー油				1	0.07	缶	日本										
大豆の煮物																	
国産水煮大豆				15	17.355	k g	日本										
ダイスカロット				10	11.57	K g	北海道										
刻み揚げ		(冷凍)		5	5.785	k g	日本										
ひじき				0.3	0.347	k g	中国										
水				15	17.355												
合成清酒				0.5	0.579	k g	日本										
上白糖				1	1.157	K g	日本										
味の素		本だし		0.3	0.347	k g	日本										
濃口醤油				1	1.157	k g	日本										
おいがつか				1.5	1.736	k g	日本										
みりん				1	0.643	本	日本										
オレンジ																	
オレンジ				18.25	144.625	個	アメリカ										
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	395	10.5	13.4	0.8	268	55.7	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
395	10.5	13.4	0.8	268	55.7	395	10.5	13.4	0.8	268	55.7	395	10.5	13.4	0.8	268	55.7

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	
	×	×	×	×	×	