

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			46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 0.23 k g 北海道 ますのカレームニエル(1 骨取マス30g(シ) 15 23 切 アメリカ 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.005 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.003 缶 日本 カレーマヨ エッグケア 3 0.138 K g 日本 カレー粉 0.01 0.001 PC 日本 バターコロツケ1ヶ バターコロツケ 25 46 個 日本 揚げ油 3 0.008 缶 日本 コーンソテー コーン 10 0.46 K g アメリカ サフラワー油 1 0.003 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.013 本 日本 高野豆腐のふわふわ煮 高野豆腐(サイコロ) 3 0.138 k g 日本 玉子(液卵) 17 0.79 k g 北海道 椎茸再乾スライス 0.25 0.012 K g 中国 ムキ枝豆 2.5 0.115 k g 中国 赤板スライス(カット) 2.5 0.23 P 日本 水 10 0.46 味の素 本だし 0.1 0.005 k g 日本 おいがつか 1.3 0.06 k g 日本 合成清酒 0.5 0.023 k g 日本 上白糖 0.3 0.014 K g 日本 みりん 0.4 0.01 本 日本 リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 0.526 缶 中国											
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	391	12.1	12.2	0.6	266	53.3	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
391	12.1	12.2	0.6	266	53.3	391	12.1	12.2	0.6	266	53.3	391	12.1	12.2	0.6	266	53.3

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	
×	×	×	×		×	