

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			441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 2.205 k g 北海道															
						たらの照り焼き															
						骨取り助宗たら 30g (シ) 30 441 尾 アメリカ															
						ワザ仕上げだれ照 3.5 0.702 本 日本															
						小麦粉 薄力粉 1等 0.5 0.221 K g アメリカ															
						サフラワー油 2 0.053 缶 日本															
						メンチカツ (1/2)															
						JFSAメンチカツ45 22.5 220.5 個 日本															
						揚げ油 2 0.053 缶 日本															
						ケチャップ															
						幼)トマトケチャップ 3 1.323 k g 日本															
						スパゲティ-付け合わせ(大)															
						スパゲティ 5.4 2.381 k g 日本															
						大根葉(そのまま) 4.5 1.985 k g 日本															
						サフラワー油 0.9 0.024 缶 日本															
						塩・こしょう 0.1 0.176 本 日本															
						金平ごぼう															
						ごぼう水煮笹切り 15 6.615 K g 中国															
						人参 5 2.594 K g 日本															
						刻み揚げ(冷凍) 3 1.323 k g 日本															
						斜めカットいんげん 3 1.323 k g 中国															
						サフラワー油 1.2 0.032 缶 日本															
						ごま油 1 0.294 本 日本															
						合成清酒 1 0.441 k g 日本															
						みりん 1 0.245 本 日本															
						上白糖 1 0.441 K g 日本															
						おいがつか 1 0.441 k g 日本															
						濃口醤油 1 0.441 k g 日本															
						味の素 本だし 0.1 0.044 k g 日本															
						リンゴ缶															
						ダイスりんご 1号缶 20 5.04 缶 中国															
エネルギー -						エネルギー -						エネルギー -									
蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物		蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物			
0		0		0		0		0		398		12.8		10.9		0.8		315		58.9	
						* 一日計 *															
エネルギー -						エネルギー -						エネルギー -									
蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物		蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物			
0		0		0		0		0		398		12.8		10.9		0.8		315		58.9	

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
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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	