

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			1092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 5.46 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 0.7 3.058 p c 日本 変わり飯 x 0 0 P 豚肉のオイスター炒め 豚ケ ⁺ カツ 5 cm幅2ミ 14 15.288 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 17.472 K g デンマーク もやし 13 15.773 K g 日本 人参 8 10.278 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.12 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.12 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.258 缶 日本 合成清酒 0.22 0.24 k g 日本 中華味 0.33 0.36 k g 日本 上白糖 0.22 0.24 K g 日本 かきソース 2 2.696 本 日本 濃口醤油 0.66 0.721 k g 日本 はなかまぼこ 花三色かまぼこ 4 1092 枚 日本 じゃが芋のデミソース むきじゃが芋 20 24.267 K g 北海道 むき玉葱 8 10.4 K g 日本 荒挽きウイナ- 30g (カット) 4 145.6 本 日本 水 15 16.38 ビーフシチュー ルウ 2 2.184 K g 日本 トマトケチャップ 3 3.276 k g 日本 有塩バター 2 4.853 個 日本 パセリ 乾 0.01 0.137 本 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 12.201 缶 タイ											
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	401	10.1	15.7	1.2	312	51.5	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
401	10.1	15.7	1.2	312	51.5	401	10.1	15.7	1.2	312	51.5	401	10.1	15.7	1.2	312	51.5

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	
	×	×	×	×		