

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			850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 4.25 kg 北海道 ◎肉団子のミートボール 安心素材ミートボール8g 17 14.45 Kg 日本 揚げ油 3.5 0.18 缶 日本 トマトケチャップ 4.5 3.825 kg 日本 中濃ソース 2.5 2.125 kg 日本 上白糖 3 2.55 Kg 日本 みりん 4.5 2.125 本 日本 ◎揚げギョウザ 1ヶ・海 餃子(揚) 15 850 ケ 日本 揚げ油 2 0.103 缶 日本 食塩(後混) 0.1 0.003 袋 日本 オリーブ(後混) 0.1 0.425 pc アメリカ ◎ほうれん草・白菜ソテー ほうれんそう 冷凍 9 8.053 Kg 中国 白菜 8 9.189 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.085 kg 日本 サフラワー油 0.5 0.026 缶 日本 ◎高野豆腐のふわふわ煮 高野豆腐(サイコロ) 3 2.55 kg 日本 玉子(液卵) 17 14.596 kg 北海道 椎茸再乾スライス 0.25 0.213 Kg 中国 ムキ枝豆 3 2.55 kg 中国 赤板スライス(カット) 2 3.4 P 日本 水 10 8.5 ℓ 味の素 本だし 0.1 0.085 kg 日本 おいがつか 1.3 1.105 kg 日本 合成清酒 0.5 0.425 kg 日本 上白糖 0.3 0.255 Kg 日本 みりん 0.4 0.189 本 日本 ◎みかん缶 みかん缶1号缶 20 10 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	11.1	10.9	0.8	243	56.4	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
394	11.1	10.9	0.8	243	56.4	394	11.1	10.9	0.8	243	56.4	394	11.1	10.9	0.8	243	56.4

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	
○	×	×	×	○	×	