

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 1132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		5.66		k g	北海道												
たらの塩から揚げ																				
骨取り助宗たら		30g (シ)	30		1132		尾	アメリカ												
食塩			0.1		0.005		袋	日本												
こしょう			0.01		0.038		PC	日本												
水溶塩から揚げ粉			2.5		2.83		k g	日本												
揚げ油			4		0.274		缶	日本												
ミニハバーグ・丼たれ																				
ひとくちハバーグ		20	20		1132		ヶ	日本												
丼のたれ(幼)(後混)			1		1.132		k g	日本												
スパゲティ付け合わせ(大)																				
スパゲティ			5.4		6.113		k g	日本												
大根葉(そのまま)			4.5		5.094		k g	日本												
サフラワー油			0.9		0.062		缶	日本												
塩・こしょう			0.1		0.453		本	日本												
じゃが芋のチーズ焼き																				
赤角ハム千切り		1/2	4		4.528		K g	北海道												
むき玉葱			10		13.476		K g	日本												
乱じゃが芋		7g(メ-クイ)	29		37.733		K g	北海道												
エッグケア			4		4.528		K g	日本												
食塩			0.1		0.005		袋	日本												
こしょう			0.01		0.038		PC	日本												
トッピング用チーズ																				
チーズスプレッド			2		2.264		k g	日本												
オレンジ																				
オレンジ			18.25		141.5		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	396	13	12.1	1.1	411	55.5	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			
396	13	12.1	1.1	411	55.5	396	13	12.1	1.1	411	55.5	396	13	12.1	1.1	411	55.5			

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

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				x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	