

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 640人 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	3.2	k g	北海道								
かれいの磯部揚げ																	
白身カレイ切身 皮付骨取						30	640	尾	アラスカ								
食塩						0.2	0.005	袋	日本								
あおのり						0.1	0.32	p c	アメリカ								
天ぷら粉						4	2.56	K g	日本								
揚げ油						4	0.155	缶	日本								
照り焼きハンバーグ																	
ひとくちハンバーグ 20						20	640	ヶ	日本								
サフラワー油						1	0.039	缶	日本								
水						7	4.48										
上白糖						1	0.64	K g	日本								
みりん						0.5	0.178	本	日本								
濃口醤油						0.3	0.192	k g	日本								
ワザ仕上げだれ照						2	0.582	本	日本								
片栗粉						0.8	0.512	K g	日本								
ほうれん草ウイナ-ソ-																	
ほうれんそう 冷凍						6	4.042	K g	中国								
荒挽きウイナ- 30g (カット)						4	85.333	本	日本								
白菜						8	6.919	K g	日本								
コンソメ (顆粒)						0.11	0.141	PC	日本								
サフラワー油						1	0.039	缶	日本								
枝豆とトマトの玉子炒め																	
玉子 (液卵)						20	12.929	k g	北海道								
むき玉葱						13	9.905	K g	日本								
ムキ枝豆						5	3.2	k g	中国								
ホールダイスカットトマト						4.5	1.129	缶	イタリア								
トマトケチャップ						4.5	2.88	k g	日本								
有塩バター						1	1.422	個	日本								
こしょう						0.01	0.021	PC	日本								
上白糖						0.5	0.32	K g	日本								
鶏がらスープ粉末						0.1	0.064	k g	日本								
黄桃缶																	
ダイス黄桃 1号缶						20	7.111	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	427	15.9	14.6	0.9	267	55.2	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
427	15.9	14.6	0.9	267	55.2	427	15.9	14.6	0.9	267	55.2	427	15.9	14.6	0.9	267	55.2

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	
	×		×	×	×	