

# 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 1155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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 5.775 k g 北海道 <b>炒り玉子</b> 玉子(液卵) 22 25.667 k g 北海道 絞り豆腐 8 33 丁 北海道 普通牛乳 4.5 5.198 本 日本 サフラワー油 1.8 0.126 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.27 0.624 PC 日本 食塩 0.15 0.007 袋 日本 <b>ハムカツ</b> ハムカツ(ジェフダ) 20 577.5 個 日本 揚げ油 2 0.14 缶 日本 <b>ケチャップ</b> 幼)トマトケチャップ 3 3.465 k g 日本 <b>コーン枝豆ソ-</b> コーン 12 13.86 K g アメリカ ムキ枝豆 4 4.62 k g 中国 サフラワー油 1 0.07 缶 日本 塩・こしょう 0.05 0.231 本 日本 <b>キャベツとひき肉の炒め物</b> キャベツ 23 31.253 K g 日本 鶏ひき肉 7 8.085 K g ブラジル 小松菜カット 5 9.625 k g 中国 赤板スライス(カット) 2.5 5.775 P 日本 サフラワー油 2.3 0.161 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.924 本 日本 <b>種無しぶどう</b> 種無しぶどう 30 34.65 K g 日本											
1kgあたり - 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 加味 0 炭水化物 0						1kgあたり - 蛋白質 11.5 脂質 12.7 食塩 0.8 加味 313 炭水化物 51.7						1kgあたり - 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 加味 0 炭水化物 0 * 一日計 * 1kgあたり - 蛋白質 11.5 脂質 12.7 食塩 0.8 加味 313 炭水化物 51.7					

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