

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 72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 0.36 k g 北海道 豚肉のオイスター炒め 豚肉 ¹ カット5 cm幅2ミリ 14 1.008 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 1.152 K g デンマーク もやし 13 1.04 K g 日本 人参 8 0.678 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.008 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.008 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.017 缶 日本 合成清酒 0.22 0.016 k g 日本 中華味 0.33 0.024 k g 日本 上白糖 0.22 0.016 K g 日本 かきソース 2 0.178 本 日本 濃口醤油 0.66 0.048 k g 日本 ブロッコリーS ブロッコリーS (冷凍) 9 0.648 k g 中国 ジャガイモのチーズ焼き 赤角ハム千切り1/2 4 0.288 K g 北海道 むき玉葱 10 0.857 K g 日本 乱じゃが芋7g(メ-クイ) 29 2.4 K g 北海道 エッグケア 4 0.288 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 トッピング用チーズ チーズスプレッド 2 0.144 k g 日本 オレンジ オレンジ 18.25 9 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	392	10.2	16	0.7	355	49.2	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
392	10.2	16	0.7	355	49.2	392	10.2	16	0.7	355	49.2	392	10.2	16	0.7	355	49.2

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	
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		