

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						1040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			可食量(g) 総使用量 産地								
白飯110g																	
こめ 水稻穀粒精白米						50	5.2	kg	北海道								
◎菜飯素																	
菜飯の素						0.7	2.912	pc	日本								
変わり飯×						0	0	P									
◎鶏肉のチーズ焼き																	
鶏モモ肉カット25g						25	1040	個	ブラジル								
食塩						0.2	0.008	袋	日本								
エッグケア						1.25	1.3	Kg	日本								
粉チーズ						0.3	0.312	Kg	日本								
片栗粉						0.3	0.312	Kg	日本								
サフラワー油						1	0.063	缶	日本								
◎揚げ肉しゅうまい																	
肉しゅうまいI						8	520	ヶ	日本								
肉しゅうまいII						8	520	ヶ	日本								
揚げ油						2	0.126	缶	日本								
◎手作りポテトサラダ・枝																	
ダイスポテト						7	7.28	Kg	北海道								
ムキ枝豆						3	3.12	kg	中国								
マッシュポテト						1.5	1.56	Kg	北海道								
普通牛乳						1	1.04	本	日本								
上白糖						0.5	0.52	Kg	日本								
エッグケア						4	4.16	Kg	日本								
塩・こしょう						0.07	0.291	本	日本								
◎ウインナーのソテー(赤)																	
荒挽きウインナー 30g(カット)						7	242.667	本	日本								
赤ピーマンスライスカット						3	4.16	Kg	中国								
キャベツ						24	29.365	Kg	日本								
小松菜カット						3	5.2	kg	中国								
サフラワー油						2	0.126	缶	日本								
コンソメ(顆粒)						0.3	0.624	PC	日本								
食塩						0.1	0.004	袋	日本								
こしょう						0.05	0.173	PC	日本								
◎みかん缶																	
みかん缶 1号缶						20	12.235	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	398	10.7	15.7	1.1	271	49.7	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
398	10.7	15.7	1.1	271	49.7	398	10.7	15.7	1.1	271	49.7	398	10.7	15.7	1.1	271	49.7

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	
○	×	×	×	×	×	