

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 1119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 5.595 k g 北海道 とんぺい風 玉子(液卵) 25 28.258 k g 北海道 ぶた ひき肉 5 5.595 K g 北海道 キャベツ 7.5 9.874 K g 日本 青葱カット 1.5 1.679 K g 中国 千切り紅生が(みじん切り) 0.5 0.56 K g 中国 てんかす 1.5 1.679 k g アメリカ さくらえび 素干し 0.2 0.224 k g 日本 エッグケア 1.5 1.679 K g 日本 味の素 本だし 0.25 0.28 k g 日本 とんかつソース 幼)JFSAとんかつソース 3 1.865 kg 日本 若鶏から揚げ 若鶏から揚げ 33 1119 ケ 中国 揚げ油 3 0.203 缶 日本 えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 17.904 K g タイ 豚肉大根煮 だいこん(葉なし) 28 34.813 K g 日本 豚肉 カット1cm幅2ミリ 10 11.19 K g 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.679 k g 日本 水 7 7.833 みりん 1 0.622 本 日本 濃口醤油 1.5 1.679 k g 日本 上白糖 0.5 0.56 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.224 k g 日本 片栗粉 1 1.119 K g 日本 サフラワー油 1 0.068 缶 日本 ごま油 1 0.746 本 日本 オレンジ オレンジ 18.25 139.875 個 アメリカ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	437	蛋白質	16.7	脂質	17.3	食塩	1.1	加味	442	炭水化物	50.7	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	437	蛋白質	16.7	脂質	17.3	食塩	1.1	加味	442	炭水化物	50.7	エネルギー	437	蛋白質	16.7	脂質	17.3	食塩	1.1	加味	442	炭水化物	50.7	エネルギー	437	蛋白質	16.7	脂質	17.3	食塩	1.1	加味	442	炭水化物	50.7

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
			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	x	