

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			1109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 水稲穀粒精白米 50 5.545 k g 北海道 ◎鶏肉のチーズ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 1109 個 ブラジル 食塩 0.2 0.009 袋 日本 エッグケア 1.25 1.386 K g 日本 粉チーズ 0.3 0.333 K g 日本 片栗粉 0.3 0.333 K g 日本 サフラワー油 1 0.067 缶 日本 ◎揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまいⅠ 8 554.5 ケ 日本 肉しゅうまいⅡ 8 554.5 ケ 日本 揚げ油 2 0.134 缶 日本 ◎人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 7.486 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 3.882 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.101 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.333 k g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 ◎ツナとマカロニのケチャ マカロニツイスト 6 6.654 k g イタリア むき玉葱 8 10.562 K g 日本 ブッキーニ 素揚げ冷凍 7 7.763 K g ベトナム ツナ 3 3.327 k g タイ トマトケチャップ 10 11.09 k g 日本 上白糖 1 1.109 K g 日本 中濃ソース 0.5 0.555 k g 日本 サフラワー油 2 0.134 缶 日本 ◎グレープフルーツ グレープフルーツ(お肉) 15 69.313 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	393	10.6	13.8	0.8	266	53.2	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
393	10.6	13.8	0.8	266	53.2	393	10.6	13.8	0.8	266	53.2	393	10.6	13.8	0.8	266	53.2

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	
○	×	×	×	○	×	