

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 868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 水稲穀粒精白米 50 4.34 kg 北海道 ◎豚肉のしょうが焼き 豚カデ カット5cm幅2ミリ 8.2 7.118 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 18.9 16.405 Kg デンマーク むき玉葱 16.2 16.74 Kg 日本 人参 5.4 5.514 Kg 日本 しょうが おろし 0.27 0.234 Kg 日本 サフラワー油 1.8 0.095 缶 日本 合成清酒 1.17 1.016 kg 日本 みりん 1.17 0.564 本 日本 上白糖 1.17 1.016 Kg 日本 濃口醤油 2.34 2.031 kg 日本 ◎カニカマ海苔天 カニ蒲鉾海苔巻20g I 5 217 ケ タイ カニ蒲鉾海苔巻20g II 5 217 ケ タイ 揚げ油 1 0.053 缶 日本 ◎じゃが芋とコーンのマヨ むきじゃが芋 30 28.933 Kg 北海道 コーン 5 4.34 Kg アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 4.34 Kg 北海道 エッグケア 5 4.34 Kg 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.347 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.009 Kg 日本 ◎マンゴー缶 マンゴーアイスカット 20 9.644 缶 タイ											
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	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	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
413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3

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	
○	×	×	×	×	×	