

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 1050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 5.25 kg 北海道 ◎わかめごはん(JFDA) わかめごはんの素(JFDA) 0.7 0.735 Kg 日本 ◎かれのいの磯部揚げ 白身カレイ切身 皮付骨取 30 1050 尾 アラスカ 食塩 0.2 0.008 袋 日本 あおのり 0.1 0.525 pc アメリカ 天ぷら粉 4 4.2 Kg 日本 揚げ油 4 0.255 缶 日本 ◎赤ウイナ-13g JPSA切れ目入り赤ウイナ- 13 1050 本 日本 ◎さつま芋マッシュ・さつ ダイス薩摩芋 13 13.65 Kg 日本 上白糖 0.5 0.525 Kg 日本 普通牛乳 1 1.05 本 日本 有塩バター 1.5 3.5 個 日本 ◎豚肉大根煮 だいこん(葉なし) 28 32.667 Kg 日本 豚肉カット1cm幅2ミ 10 10.5 Kg 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.575 kg 日本 水 7 7.35 ℓ みりん 1 0.583 本 日本 濃口醤油 1.5 1.575 kg 日本 上白糖 0.5 0.525 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.21 kg 日本 片栗粉 1 1.05 Kg 日本 サフラワー油 1 0.064 缶 日本 ごま油 1 0.7 本 日本 ◎リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 12 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	399	13.3	12	1.2	308	56.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
399	13.3	12	1.2	308	56.8	399	13.3	12	1.2	308	56.8	399	13.3	12	1.2	308	56.8

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	
○	×	×	×	○	○	