

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。

園児食以上児						582人											
可食量(g)		総使用量	産地	昼		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	2.91	kg	北海道										
◎豚すき風																	
豚肉		カット5cm幅2ミ		17	9.894	kg	北海道										
豚バラ肉		スライスカット3		8	4.656	kg	デンマーク										
白菜				15	11.797	kg	日本										
もめん豆腐				10	14.55	丁	北海道										
しらたき				5	2.91	kg	北海道										
水				5	2.91	ℓ											
丼のたれ		(幼)		5	2.91	kg	日本										
上白糖				1	0.582	kg	日本										
合成清酒				0.25	0.146	kg	日本										
みりん				0.25	0.081	本	日本										
味の素		本だし		0.1	0.058	kg	日本										
◎花形人参																	
花形人参				8	582	ヶ	中国										
◎ジャーマンポテト・揚げ																	
乱切りじゃが芋		(小)		29	19.4	kg	北海道										
揚げ油				3	0.106	缶	日本										
荒挽きウイナ		30g(カット)		5	97	本	日本										
むき玉葱				15	10.393	kg	日本										
パセリ		乾		0.01	0.073	本	日本										
サフラワー油				2.5	0.088	缶	日本										
コンソメ		(顆粒)		0.3	0.349	PC	日本										
食塩				0.1	0.002	袋	日本										
こしょう				0.01	0.019	PC	日本										
◎パイン缶																	
チビットパイン		一缶缶		20	6.503	缶	タイ										
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	9.4	13.6	0.6	361	52	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
391	9.4	13.6	0.6	361	52	391	9.4	13.6	0.6	361	52	391	9.4	13.6	0.6	361	52

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	
○	×	×	×	○	×	