

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			74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 0.37 k g 北海道 カレイの照り焼き 白身カレイ切身 皮付骨取 30 74 尾 アラスカ 小麦粉 薄力粉 2等 0.5 0.002 袋 アメリカ ヲ子仕上げだれ照 4 0.135 本 日本 サフラワー油 1 0.004 缶 日本 ミニハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 74 ヶ 日本 トマトチャップ (後混) 1.5 0.037 P 日本 ポテト南瓜ソテー ダイスポテト 10 0.74 K g 北海道 ダイス南瓜 3 0.222 K g ベトナム 塩・こしょう 0.07 0.021 本 日本 カレーマヨパスタ スパゲッティ 8 0.592 k g 日本 サフラワー油 1 0.004 缶 日本 ぶた ひき肉 5 0.37 K g 北海道 人参 3 0.261 K g 日本 むき玉葱 8 0.705 K g 日本 エッグケア 3 0.222 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.022 k g 日本 カレー粉 0.05 0.009 PC 日本 カレールウ(甘口) 1 0.074 K g 日本 水 2 0.148 パセリ 乾 0.05 0.046 本 日本 サフラワー油 1 0.004 缶 日本 黄桃缶 ダイス黄桃 1号缶 20 0.822 缶 中国											
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	393	13.8	10.6	0.7	229	57.2	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
393	13.8	10.6	0.7	229	57.2	393	13.8	10.6	0.7	229	57.2	393	13.8	10.6	0.7	229	57.2

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
x			x	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	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	