

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						1040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						可食量(g) 総使用量 産地					
白飯110g						こめ 水稻穀粒精白米 50 5.2 k g 北海道											
◎鶏肉フレーク焼き						鶏モモ肉カット30g 30 1040 個 ブラジル											
しょうが おろし						0.12 0.125 K g 日本											
食塩						0.2 0.008 袋 日本											
天ぷら粉						2.4 2.496 K g 日本											
水						3.6 3.744 ℓ											
コーンフレーク						3 3.12 K g 日本											
サフラワー油						2 0.126 缶 日本											
◎揚げ肉しゅうまい																	
肉しゅうまいⅠ						8 520 ケ 日本											
肉しゅうまいⅡ						8 520 ケ 日本											
揚げ油						2 0.126 缶 日本											
◎人参といんげんのソテー																	
ダイスキャロット						6.75 7.02 K g 北海道											
斜めカットいんげん						3.5 3.64 k g 中国											
サフラワー油						1.5 0.095 缶 日本											
濃口醤油						0.3 0.312 k g 日本											
食塩						0.1 0.004 袋 日本											
◎白菜と生揚げの煮物																	
白菜						30 42.162 K g 日本											
生揚げ						15 70.909 丁 北海道											
鶏ひき肉						6 6.24 K g ブラジル											
にんにく おろし						0.05 0.052 K g 日本											
鶏がらスープ粉末						0.1 0.104 k g 日本											
濃口醤油						1 1.04 k g 日本											
食塩						0.1 0.004 袋 日本											
水						10 10.4 ℓ											
片栗粉						1 1.04 K g 日本											
◎みかん缶																	
みかん缶1号缶						20 12.235 缶 中国											
エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						399 13.1 14 0.8 280 51.9						0 0 0 0 0 0					
												* 一日計 *					
エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						399 13.1 14 0.8 280 51.9						0 0 0 0 0 0					

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	
○	×	×	×	×	×	