

# 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			88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 0.44 k g 北海道 豚肉のオイスター炒め 豚肉 <sup>1</sup> カット5cm幅2ミリ 14 1.232 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 1.408 K g デンマーク もやし 13 1.271 K g 日本 人参 8 0.828 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.01 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.01 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.021 缶 日本 合成清酒 0.22 0.019 k g 日本 中華味 0.33 0.029 k g 日本 上白糖 0.22 0.019 K g 日本 かきソース 2 0.217 本 日本 濃口醤油 0.66 0.058 k g 日本 ブロッコリーS ブロッコリーS(冷凍) 9 0.792 k g 中国 ジャガイモのチーズ焼き 赤角ハム千切り1/2 4 0.352 K g 北海道 むき玉葱 10 1.048 K g 日本 乱じゃが芋7g(メ-クイ) 29 2.933 K g 北海道 エッグケア 4 0.352 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.003 PC 日本 トッピング用チーズ チーズスプレッド 2 0.176 k g 日本 リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 1.006 缶 中国																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	406	蛋白質	9.9	脂質	16	食塩	0.7	加味	345	炭水化物	52.5	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	406	蛋白質	9.9	脂質	16	食塩	0.7	加味	345	炭水化物	52.5	エネルギー	406	蛋白質	9.9	脂質	16	食塩	0.7	加味	345	炭水化物	52.5												

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

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	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	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			