

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 水稻穀粒精白米 50 5.25 k g 北海道 照り焼きハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 1050 ヶ 日本 サフラワー油 1 0.064 缶 日本 水 7 7.35 上白糖 1 1.05 K g 日本 みりん 0.5 0.292 本 日本 濃口醤油 0.3 0.315 k g 日本 すり仕上げだれ照 2 0.955 本 日本 片栗粉 0.8 0.84 K g 日本 バターコロッセ1ヶ バターコロッセ 25 1050 個 日本 揚げ油 3 0.191 缶 日本 コーンソテー コーン 10 10.5 K g アメリカ サフラワー油 1 0.064 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.294 本 日本 ひじき炒め煮 ミさつま揚げスライス 8 8.4 kg 北海道 むき玉葱 20 25 K g 日本 ひじき 0.2 0.21 k g 中国 人参 5 6.176 K g 日本 サフラワー油 2 0.127 缶 日本 水 15 15.75 味の素 本だし 0.1 0.105 k g 日本 上白糖 1 1.05 K g 日本 みりん 0.3 0.175 本 日本 濃口醤油 1.6 1.68 k g 日本 黄桃缶 ダイス黄桃1号缶 20 11.667 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	392	7.5	11.8	0.7	271	59.3	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
392	7.5	11.8	0.7	271	59.3	392	7.5	11.8	0.7	271	59.3	392	7.5	11.8	0.7	271	59.3

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	
	×		×	×	×	