

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 620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 3.1 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 0.7 1.736 p c 日本 変わり飯× 0 0 P 豚肉のオイスター炒め 豚ケ ⁺ カット5cm幅2ミリ 14 8.68 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 9.92 K g デンマーク もやし 13 8.956 K g 日本 人参 8 5.835 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.068 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.068 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.147 缶 日本 合成清酒 0.22 0.136 k g 日本 中華味 0.33 0.205 k g 日本 上白糖 0.22 0.136 K g 日本 かきソース 2 1.531 本 日本 濃口醤油 0.66 0.409 k g 日本 はなかまぼこ 花三色かまぼこ 4 620 枚 日本 ジャが芋のデミソース むきじゃが芋 20 13.778 K g 北海道 むき玉葱 8 5.905 K g 日本 荒挽きウイナ- 30g(カット) 4 82.667 本 日本 水 15 9.3 ビーフシチュー ルウ 2 1.24 K g 日本 トマトケチャップ 3 1.86 k g 日本 有塩バター 2 2.756 個 日本 パセリ 乾 0.01 0.078 本 日本 みかん缶 みかん缶1号缶 20 7.294 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	398	10	15.7	1.2	297	50.7	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加 ⁺ ム	炭水化物
398	10	15.7	1.2	297	50.7	398	10	15.7	1.2	297	50.7	398	10	15.7	1.2	297	50.7

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	
	×	×	×	×		