

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 813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 4.065 k g 北海道 ちらし寿司風混ぜご飯 鶏ひき肉 8 6.504 K g ブラジル 人参 3 2.869 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 1.5 1.22 k g 日本 大根葉(そのまま) 1.5 1.22 k g 日本 合成清酒 1 0.813 k g 日本 濃口醤油 3 2.439 k g 日本 上白糖 1 0.813 K g 日本 みりん 1 0.452 本 日本 水 8 6.504 変わり飯× 0 0 P フライドチキン やわらか骨無フライドチキ 12.5 203.25 ケ 中国 やわらか骨無フライドチキ 12.5 203.25 ケ 中国 サフラワー油 1 0.049 缶 日本 チーズハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 813 ケ 日本 トマトケチャップ 1.5 1.22 k g 日本 チーズスプレッド 4 3.252 k g 日本 ほうれん草の白和え ほうれんそう 冷凍 10 8.558 K g 中国 絞り豆腐 6 17.421 丁 北海道 ごま すり(白) 0.7 0.569 k g 日本 上白糖 1 0.813 K g 日本 濃口醤油 1 0.813 k g 日本 もやしと仏の塩タレ炒め もやし 35 31.617 K g 日本 冷凍ニラ 4 3.252 K g 中国 赤角ハム千切り1/2 3 2.439 K g 北海道 塩外 2 1.626 K g 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 ごま油 1.5 0.813 本 日本 もものクラッシュゼリー ダイス黄桃 1号缶 10 4.517 缶 中国 あわせるゼリーピーチ 11 8.943 k g 日本											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	406	12.3	14.2	1.5	316	54.6	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
406	12.3	14.2	1.5	316	54.6	406	12.3	14.2	1.5	316	54.6	406	12.3	14.2	1.5	316	54.6

予 定 献 立 表 (使用量)

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	
	×		×			