

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 578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 2.89 k g 北海道 炒り玉子 玉子(液卵) 22 12.844 k g 北海道 絞り豆腐 8 16.514 丁 北海道 普通牛乳 4.5 2.601 本 日本 サフラワー油 1.8 0.063 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.27 0.312 PC 日本 メンチカツ(1/2) JFSAメンチカツ45 22.5 289 個 日本 揚げ油 2 0.07 缶 日本 ケチャップ 幼)トマトケチャップ 3 1.734 k g 日本 手作りポテトサラダ・枝 ダイスポテト 7 4.046 K g 北海道 ムキ枝豆 3 1.734 k g 中国 マッシュポテト 1.5 0.867 K g 北海道 普通牛乳 1 0.578 本 日本 上白糖 0.5 0.289 K g 日本 エッグケア 4 2.312 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.162 本 日本 中華風春雨炒め 鶏ひき肉 4.5 2.601 K g ブラジル 赤ピーマンスライスカット 5 3.853 K g 中国 黄ピーマンスライス 5 3.853 K g 中国 小松菜カット 12 11.56 k g 中国 すこやか新春雨5cm 5 2.89 k g 中国 鶏がらスープ粉末 0.25 0.145 k g 日本 濃口醤油 1.2 0.694 k g 日本 塩・こしょう 0.04 0.092 本 日本 サフラワー油 1 0.035 缶 日本 オレンジ オレンジ 18.25 72.25 個 アメリカ																													
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	394	蛋白質	10.6	脂質	13.7	食塩	0.9	加味	355	炭水化物	53.6	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	394	蛋白質	10.6	脂質	13.7	食塩	0.9	加味	355	炭水化物	53.6	エネルギー	394	蛋白質	10.6	脂質	13.7	食塩	0.9	加味	355	炭水化物	53.6	エネルギー	394	蛋白質	10.6	脂質	13.7	食塩	0.9	加味	355	炭水化物	53.6

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	
	×	×	×	×	×	