

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 619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 水稲穀粒精白米						50	3.095 k g		北海道								
◎ほきのタルタル焼																	
ほき30 g						30	619 尾		中国								
小麦粉 薄力粉1等						3	1.857 K g		アメリカ								
タルタルソース						6	3.714 k g		日本								
赤ピーマンズアイ (カット)						3	2.476 K g		中国								
チーズブレッド						1	0.619 k g		日本								
サフラワー油						2	0.075 缶		日本								
◎ソーセージのパン粉焼き																	
ソーセージ						8.75	154.75 本		日本								
天ぷら粉						2	1.238 K g		日本								
水						1.5	0.929 ℓ										
天ぷら粉						0.5	0.31 K g		日本								
パン粉						1.5	0.929 K g		日本								
粉チーズ						0.3	0.186 K g		日本								
サフラワー油						1	0.038 缶		日本								
◎人参といんげんのソテー																	
ダイスキャロット						6.75	4.178 K g		北海道								
斜めカットいんげん						3.5	2.167 k g		中国								
サフラワー油						1.5	0.056 缶		日本								
濃口醤油						0.3	0.186 k g		日本								
食塩						0.1	0.002 袋		日本								
◎豚肉大根煮																	
だいこん(菜なし)						28	19.258 K g		日本								
豚肉(カット1cm幅2ミ)						10	6.19 K g		北海道								
大根葉(そのまま)						1.5	0.929 k g		日本								
水						7	4.333 ℓ										
みりん						1	0.344 本		日本								
濃口醤油						1.5	0.929 k g		日本								
上白糖						0.5	0.31 K g		日本								
鶏がらスープ粉末						0.2	0.124 k g		日本								
片栗粉						1	0.619 K g		日本								
サフラワー油						1	0.038 缶		日本								
ごま油						1	0.413 本		日本								
◎オレンジ																	
オレンジ						18.25	77.375 個		アメリカ								
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 12.6 14 0.8 377 51.5						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					
												392 12.6 14 0.8 377 51.5					

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	
×	×	×	×	×	×	