

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 486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 2.43 kg 北海道											
						◎豚肉のオイスター炒め 豚肉 カット5cm幅2ミリ 14 6.804 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 7.776 Kg デンマーク もやし 13 7.02 Kg 日本 人参 8 4.574 Kg 日本 にんにく おろし 0.11 0.053 Kg 日本 しょうが おろし 0.11 0.053 Kg 日本 サフラワー油 3.9 0.115 缶 日本 合成清酒 0.22 0.107 kg 日本 中華味 0.33 0.16 kg 日本 上白糖 0.22 0.107 Kg 日本 かきソース 2 1.2 本 日本 濃口醤油 0.66 0.321 kg 日本											
						◎ブロッコリーS ブロッコリーS (冷凍) 9 4.374 kg 中国											
						◎じゃが芋のチーズ焼き 赤角ハム千切り1/2 4 1.944 Kg 北海道 むき玉葱 10 5.786 Kg 日本 乱じゃが芋7g(メークイ) 29 16.2 Kg 北海道 エッグケア 4 1.944 Kg 日本 食塩 0.1 0.002 袋 日本 こしょう 0.01 0.016 PC 日本											
						◎トッピング用チーズ チーズスプレッド 2 0.972 kg 日本											
						◎マンゴー缶 マンゴー缶 イスカット 20 5.4 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	399	10	16	0.7	358	50.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
399	10	16	0.7	358	50.9	399	10	16	0.7	358	50.9	399	10	16	0.7	358	50.9

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	
○	×	×	×	×	○	