

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 821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	4.105 k g	北海道									
◎鶏肉フレーク焼き																	
鶏モモ肉カット30g						30	821 個	ブラジル									
しょうが おろし						0.12	0.099 K g	日本									
食塩						0.2	0.007 袋	日本									
天ぷら粉						2.4	1.97 K g	日本									
水						3.6	2.956 ℓ										
コーンフレーク						3	2.463 K g	日本									
サフラワー油						2	0.1 缶	日本									
◎揚げ肉しゅうまい																	
肉しゅうまいⅠ						8	410.5 ケ	日本									
肉しゅうまいⅡ						8	410.5 ケ	日本									
揚げ油						2	0.1 缶	日本									
◎人参といんげんのソテー																	
ダイスカロット						6.75	5.542 K g	北海道									
斜めカットいんげん						3.5	2.874 k g	中国									
サフラワー油						1.5	0.075 缶	日本									
濃口醤油						0.3	0.246 k g	日本									
食塩						0.1	0.003 袋	日本									
◎中華風春雨炒め																	
鶏ひき肉						4.5	3.695 K g	ブラジル									
赤ピーマンスライスカット						5	5.473 K g	中国									
黄ピーマンスライス						5	5.473 K g	中国									
小松菜カット						12	11.87 k g	中国									
すこやか新春雨5cm						5	4.105 k g	中国									
鶏がらスープ粉末						0.25	0.205 k g	日本									
濃口醤油						1.2	0.985 k g	日本									
塩・こしょう						0.04	0.131 本	日本									
サフラワー油						1	0.05 缶	日本									
◎みかん缶																	
みかん缶 1号缶						20	9.659 缶	中国									
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	397	11.3	13.1	0.9	278	55	0	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	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
397	11.3	13.1	0.9	278	55	397	11.3	13.1	0.9	278	55	397	11.3	13.1	0.9	278	55

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	
○	×	×	×	×	×	