

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 684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	3.42	kg	北海道								
◎菜飯素																		
菜飯の素							0.7	0.479	kg	日本								
変わり飯×							0	0	P									
◎豚肉マヨ風																		
豚肉 カット5cm幅2ミ							28	19.152	Kg	北海道								
食塩							0.1	0.003	袋	日本								
エッグケア							4	2.736	Kg	日本								
白味噌(料理用)							1	0.684	kg	日本								
上白糖							0.5	0.342	Kg	日本								
◎動物高野煮																		
動物高野豆腐							2.8	638.4	ヶ	日本								
水							11.5	7.866	ℓ									
合成清酒							0.13	0.089	kg	日本								
上白糖							0.77	0.527	Kg	日本								
薄口醤油							0.77	0.293	本	日本								
みりん							0.77	0.293	本	日本								
味の素 本だし							0.23	0.157	kg	日本								
◎つぶしさつま芋焼き																		
ダイス薩摩芋							8	5.472	Kg	日本								
エッグケア							3	2.052	Kg	日本								
有塩バター							0.7	1.064	個	日本								
上白糖							1	0.684	Kg	日本								
◎キャベツと桜エビの炒め物																		
キャベツ							26.4	21.244	Kg	日本								
むき玉葱							9.9	8.061	Kg	日本								
さくらえび 素干し							0.3	0.205	kg	日本								
パコンスライスカット1センチ幅							3.85	2.633	Kg	アメリカ								
サフラワー油							2.2	0.091	缶	日本								
コンソメ(顆粒)							0.55	0.752	PC	日本								
◎グレープフルーツ																		
グレープフルーツ(約1個)							15	42.75	個	アメリカ								
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0		393	10.7	15.8	1.2	270	48.7	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																		
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0		393	10.7	15.8	1.2	270	48.7	0	0	0	0	0	0

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	
○	×	×	×	×	×	