

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 878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 4.39 k g 北海道											
◎ますの照り焼き						曾取マス30g (シ) 30 878 切 アメリカ											
合成清酒						1 0.878 k g 日本											
みりん						1 0.488 本 日本											
ツツ仕上げだれ照						3 1.197 本 日本											
サフラワー油						2 0.106 缶 日本											
◎揚げ肉しゅうまい						肉しゅうまいⅠ 8 439 ケ 日本											
肉しゅうまいⅡ						8 439 ケ 日本											
揚げ油						2 0.106 缶 日本											
◎つぶしさつま芋焼き						ダイス薩摩芋 8 7.024 K g 日本											
エッグケア						3 2.634 K g 日本											
有塩バター						0.7 1.366 個 日本											
上白糖						1 0.878 K g 日本											
◎豚肉大根煮						だいこん(葉なし) 28 27.316 K g 日本											
豚肉 カット1cm幅2ミ						10 8.78 K g 北海道											
大根葉(そのまま)						1.5 1.317 k g 日本											
水						7 6.146 ℓ											
みりん						1 0.488 本 日本											
濃口醤油						1.5 1.317 k g 日本											
上白糖						0.5 0.439 K g 日本											
鶏がらスープ粉末						0.2 0.176 k g 日本											
片栗粉						1 0.878 K g 日本											
サフラワー油						1 0.053 缶 日本											
ごま油						1 0.878 Kg 日本											
◎オレンジ						オレンジ 18.25 109.75 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	403	13.9	14.3	0.9	388	52.1	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
403	13.9	14.3	0.9	388	52.1	403	13.9	14.3	0.9	388	52.1	403	13.9	14.3	0.9	388	52.1

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	
○	×	×	×	×	×	