

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 80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 0.4 k g 北海道 チキン南蛮 鶏モモ肉カット25g 25 80 個 ブラジル 合成清酒 0.25 0.02 k g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 穀物酢 1 0.044 本 日本 上白糖 1 0.08 K g 日本 濃口醤油 1 0.08 k g 日本 エッグケア 1 0.08 K g 日本 片栗粉 2 0.16 K g 日本 サフラワー油 1 0.005 缶 日本 星型オムレツ1ヶ 星形プレーンオムレツ 25 80 枚 日本 タルタルソース 5g 幼)タルタルソース 5 0.4 k g 日本 ほうれん草のナムル ほうれんそう 冷凍 5 0.421 K g 中国 人参 5 0.471 K g 日本 もやし 7 0.622 K g 日本 ごま いり(白) 0.2 0.016 K g 日本 上白糖 0.2 0.016 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.024 k g 日本 鶏がらスープ粉末 0.17 0.014 k g 日本 ごま油 0.8 0.064 Kg 日本 じゃが芋のオーロソース焼き 乱じゃが芋7g(メークイン) 28 2.575 K g 北海道 豚ウテ カット1cm幅2ミリ 5 0.4 K g 北海道 むき玉葱 8 0.762 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 片栗粉 1.5 0.12 K g 日本 みりん 1.5 0.067 本 日本 合成清酒 1.5 0.12 k g 日本 上白糖 1 0.08 K g 日本 トマトケチャップ 1 0.08 k g 日本 エッグケア 1 0.08 K g 日本 黄桃缶 ダイス黄桃1号缶 20 0.889 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	398	10.8	11.9	0.8	322	58.1	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
398	10.8	11.9	0.8	322	58.1	398	10.8	11.9	0.8	322	58.1	398	10.8	11.9	0.8	322	58.1

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	
×	×		×	×	×	