

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 300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 1.5 k g 北海道 ポテトオムレツ 玉子(液卵) 25 7.576 k g 北海道 ダイスポテト 10 3 K g 北海道 べコンスライスカット0.5センチ幅 3 0.9 K g アメリカ 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.01 PC 日本 有塩バター 1 0.667 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.12 PC 日本 キュービックチーズ5mm 3.5 1.05 k g 日本 普通牛乳 4 1.2 本 日本 鶏肉ケチャップ焼 鶏モモ肉カット25g 25 300 個 ブラジル 食塩 0.15 0.002 袋 日本 片栗粉 2 0.6 K g 日本 トマトケチャップ 4.5 1.35 k g 日本 ホールダイスカットトマト 2.61 0.307 缶 イタリア スパゲティ-付け合わせ(大) スパゲティ 5.4 1.62 k g 日本 大根葉(そのまま) 4 1.2 k g 日本 サフラワー油 0.9 0.016 缶 日本 塩・こしょう 0.1 0.12 本 日本 野菜の肉味噌炒め キャベツ 30 10.588 K g 日本 三色ピーマンミックス 5 2 k g 中国 ぶた ひき肉 5 1.5 K g 北海道 赤味噌 1 0.3 K g 日本 合成清酒 1 0.3 k g 日本 鶏がらスープ粉末 0.15 0.045 k g 日本 上白糖 1 0.3 K g 日本 水 5 1.5 濃口醤油 1 0.3 k g 日本 ごま油 1 0.3 Kg 日本 片栗粉 1 0.3 K g 日本 マンゴー缶 マンゴーダイスカット 20 3.333 缶 タイ											
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	404	14.2	12.7	1.1	381	54.8	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
404	14.2	12.7	1.1	381	54.8	404	14.2	12.7	1.1	381	54.8	404	14.2	12.7	1.1	381	54.8

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	
	×	×	×	×	×	