

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。

						昼			586人								
可食量(g)		総使用量		産地		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 2.93 k g 北海道 ますの味噌焼 骨取マス30g(シ) 30 586 切 アメリカ にんにく おろし 0.1 0.059 K g 日本 しょうが おろし 0.1 0.059 K g 日本 合成清酒 0.3 0.176 k g 日本 上白糖 0.5 0.293 K g 日本 白味噌(料理用) 2 1.172 k g 日本 みりん 1 0.326 本 日本 米粉 1.5 0.879 K g 日本 サフラワー油 1 0.036 缶 日本 ミルパ -グ・丼たれ ひとくちルパ -グ 20 586 ケ 日本 丼のたれ(幼)(後混) 1 0.586 k g 日本 玉ねぎケチャップソテー むき玉葱 15 10.464 K g 日本 サフラワー油 1 0.036 缶 日本 トマトケチャップ 4 2.344 k g 日本 ポテト炒め 乱じゃが芋7g(メ-クイ) 28 18.86 K g 北海道 ムキ枝豆 4.5 2.637 k g 中国 サフラワー油 3 0.107 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.469 PC 日本 こしょう 0.02 0.039 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0.029 K g 日本 パセリ 乾 0.05 0.366 本 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 6.547 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	13.3	11.1	0.9	430	56.1	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加カ	炭水化物
391	13.3	11.1	0.9	430	56.1	391	13.3	11.1	0.9	430	56.1	391	13.3	11.1	0.9	430	56.1

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
x			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x					x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	