

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 837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 4.185 kg 北海道											
◎菜飯素						菜飯の素 0.7 0.586 kg 日本											
変わり飯×						0 0 P											
◎メンチカツ (1/2)						JFSAメンチカツ45 22.5 418.5 個 日本											
揚げ油						2 0.101 缶 日本											
◎中濃ソース						幼中濃ソース 3 2.511 kg 日本											
◎炒り玉子						玉子(液卵) 22 18.6 kg 北海道											
絞り豆腐						8 33.48 丁 北海道											
普通牛乳						4.5 3.767 本 日本											
サフラワー油						1.8 0.091 缶 日本											
コンソメ(顆粒)						0.27 0.452 PC 日本											
◎にんじんとコーンのグラ						ダイスキャロット 7 5.859 Kg 北海道											
コーン						2 1.674 Kg アメリカ											
有塩バター						2 3.72 個 日本											
上白糖						1 0.837 Kg 日本											
水						5 4.185 l											
食塩						0.03 0.001 袋 日本											
◎じゃが芋と鶏肉炒め						鶏モモ肉スライスカット1 8 6.696 kg ブラジル											
むきじゃが芋						30 27.9 Kg 北海道											
青梗菜(カット)						5 5.104 kg 中国											
にんにく おろし						0.05 0.042 Kg 日本											
片栗粉						1 0.837 Kg 日本											
濃口醤油						1.5 1.256 kg 日本											
中濃ソース						0.8 0.67 kg 日本											
塩・こしょう						0.1 0.335 本 日本											
サフラワー油						1.5 0.076 缶 日本											
◎グレープフルーツ						グレープフルーツ(約1/2) 15 52.313 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	398	10.9	13.6	1.2	377	54.2	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
398	10.9	13.6	1.2	377	54.2	398	10.9	13.6	1.2	377	54.2	398	10.9	13.6	1.2	377	54.2

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	