

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						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											
◎スクランブルエッグ						玉子(液卵) 25 22.172 k g 北海道											
キュービックチーズ5mm						3.2 2.81 k g 日本											
普通牛乳						3.2 2.81 本 日本											
有塩バター						0.8 1.561 個 日本											
コンソメ(顆粒)						0.32 0.562 PC 日本											
上白糖						1.04 0.913 K g 日本											
◎ミニハンバーグ・丼たれ																	
ひとくちハンバーグ20						20 878 ケ 日本											
丼のたれ(幼)(後注)						1 0.878 k g 日本											
◎ほうれん草ウイナーソテー																	
ほうれんそう 冷凍						6 5.545 K g 中国											
荒挽きウイナー30g輪スライス						4 117.067 本 日本											
もやし						8 7.804 K g 日本											
コンソメ(顆粒)						0.11 0.193 PC 日本											
サフラワー油						1 0.053 缶 日本											
◎春雨としなちく炒め																	
豚バラ肉スライスカット3						7 6.146 K g デンマーク											
すこやか新春雨5cm						4 3.512 k g 中国											
人参千切上3						5 4.39 K g 日本											
時玉葱スライス厚8mm下1						13 11.414 K g 日本											
味付けめんま						5 5.488 K g 日本											
上白糖						0.5 0.439 K g 日本											
濃口醤油						1.3 1.141 k g 日本											
ごま油						2 1.756 K g 日本											
中華味						0.2 0.176 k g 日本											
片栗粉						1 0.878 K g 日本											
◎グレープフルーツ																	
グレープフルーツ(赤白)						15 54.875 個 アメリカ											
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	395	11.3	14.3	1	242	51.5	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
395	11.3	14.3	1	242	51.5	395	11.3	14.3	1	242	51.5	395	11.3	14.3	1	242	51.5

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	
○	×	×	×	○	○	