

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			865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 4.325 k g 北海道 ますの照り焼き 骨取マス30g(シ) 30 865 切 アメリカ 合成清酒 1 0.865 k g 日本 みりん 1 0.481 本 日本 ソ子仕上げだれ照 3 2.595 kg 日本 片栗粉 0.5 0.433 K g 日本 サフラワー油 2 0.105 缶 日本 バターコロツケ1ヶ バターコロツケ 25 865 個 日本 揚げ油 3 0.157 缶 日本 キャベツソテー キャベツ小さく 15 15.265 K g 日本 人参千切上3 2.5 2.229 K g 日本 サフラワー油 1 0.052 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.1 0.173 PC 日本 豚肉大根煮 大根仔ヨウ5ミ上3 28 26.911 K g 日本 豚ウテカット1cm幅2ミ 10 8.65 K g 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.298 k g 日本 水 7 6.055 みりん 1 0.481 本 日本 濃口醤油 1.5 1.298 k g 日本 上白糖 0.5 0.433 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.173 k g 日本 片栗粉 1 0.865 K g 日本 サフラワー油 1 0.052 缶 日本 ごま油 1 0.865 Kg 日本 リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 9.886 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	406	13.1	13	0.7	448	56.5	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
406	13.1	13	0.7	448	56.5	406	13.1	13	0.7	448	56.5	406	13.1	13	0.7	448	56.5

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	
×	×	×	×		×	