

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 734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 3.67 k g 北海道 豚肉のしょうが焼き 豚肉 カット5cm幅2ミリ 8.2 6.019 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 18.9 13.873 K g デンマーク 玉葱スライス短 15 13.107 K g 日本 人参千切上3 5 3.784 K g 日本 しょうが おろし 0.27 0.198 K g 日本 サフラワー油 1.8 0.08 缶 日本 合成清酒 1.17 0.859 k g 日本 みりん 1.17 0.477 本 日本 上白糖 1.17 0.859 K g 日本 濃口醤油 2.34 1.718 k g 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 183.5 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 183.5 ケ タイ 揚げ油 1 0.044 缶 日本 ポテト炒め 乱じゃが芋7g(メークイン) 28 23.623 K g 北海道 ムキ枝豆 4.5 3.303 k g 中国 サフラワー油 3 0.133 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.587 PC 日本 こしょう 0.02 0.049 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0.037 K g 日本 パセリ 乾 0.05 0.459 本 日本 グレープフルーツ グレープフルーツ(ホワイト) 15 45.875 個 アメリカ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	395	蛋白質	9.1	脂質	15.2	食塩	0.7	加味	329	炭水化物	51.4	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	0	蛋白質	9.1	脂質	15.2	食塩	0.7	加味	329	炭水化物	51.4	エネルギー	395	蛋白質	9.1	脂質	15.2	食塩	0.7	加味	329	炭水化物	51.4	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0

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		

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	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x	x	x	