

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 830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 4.15 k g 北海道 ほきのタルタル焼 ほき30 g 30 830 尾 中国 小麦粉 薄力粉1等 3 2.49 K g アメリカ タルタルソース 6 4.98 k g 日本 赤ピーマンミジン切×3 3 3.32 K g 中国 チーズスプレッド 1 0.83 k g 日本 サフラワー油 2 0.101 缶 日本 ソーセージのパン粉焼き ソーセージ半分 8.75 207.5 本 日本 天ぷら粉 2 1.66 K g 日本 水 1.5 1.245 天ぷら粉 0.5 0.415 K g 日本 パン粉 1.5 1.245 K g 日本 粉チーズ 0.3 0.249 K g 日本 サフラワー油 1 0.05 缶 日本 人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 5.603 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 2.905 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.075 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.249 k g 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 豚肉大根煮 大根仔ヨウ5ミリ上3 28 23.24 K g 日本 豚肉カット1cm幅2ミリ 10 8.3 K g 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.245 k g 日本 水 7 5.81 みりん 1 0.461 本 日本 濃口醤油 1.5 1.245 k g 日本 上白糖 0.5 0.415 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.166 k g 日本 片栗粉 1 0.83 K g 日本 サフラワー油 1 0.05 缶 日本 ごま油 1 0.83 Kg 日本 白桃缶 ダイスイ白桃缶1号缶 20 9.486 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	402	12.5	14	0.8	367	53.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
402	12.5	14	0.8	367	53.8	402	12.5	14	0.8	367	53.8	402	12.5	14	0.8	367	53.8

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	
×	×		×	×	×	