

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 726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 3.63 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 0.7 0.508 kg 日本 変わり飯× 0 0 P メンチカツ (1/2) JFSAメンチカツ45 22.5 363 個 日本 揚げ油 2 0.088 缶 日本 中濃ソース 幼)中濃ソース 3 2.178 k g 日本 炒り玉子 玉子 (液卵) 22 16.133 k g 北海道 絞り豆腐 8 29.04 丁 北海道 普通牛乳 4.5 3.267 本 日本 サフラワー油 1.8 0.079 缶 日本 コンソメ (顆粒) 0.27 0.392 PC 日本 にんじんグラッセ ダイスキャロット 9 6.534 K g 北海道 有塩バター 1 1.613 個 日本 上白糖 1 0.726 K g 日本 水 3 2.178 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 5.808 k g ブラジル むきじゃが芋千切下1 30 21.78 K g 北海道 青梗菜 (カット) 5 4.427 k g 中国 にんにく おろし 0.05 0.036 K g 日本 片栗粉 1 0.726 K g 日本 濃口醤油 1.5 1.089 k g 日本 中濃ソース 0.8 0.581 k g 日本 塩・こしょう 0.1 0.29 本 日本 サフラワー油 1.5 0.066 缶 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 8.112 缶 タイ																													
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	399	蛋白質	10.9	脂質	12.8	食塩	1.2	加味	379	炭水化物	57.1	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	399	蛋白質	10.9	脂質	12.8	食塩	1.2	加味	379	炭水化物	57.1	エネルギー	399	蛋白質	10.9	脂質	12.8	食塩	1.2	加味	379	炭水化物	57.1	エネルギー	399	蛋白質	10.9	脂質	12.8	食塩	1.2	加味	379	炭水化物	57.1

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	
	×	×	×		×	