

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			76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 0.38 k g 北海道 豚肉マヨ風 豚肉 かつ5cm幅2リ 28 2.128 K g 北海道 食塩 0.1 0 袋 日本 エッグケア 4 0.304 K g 日本 白味噌(料理用) 1 0.076 k g 日本 上白糖 0.5 0.038 K g 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 19 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 19 ケ タイ 揚げ油 1 0.005 缶 日本 コーン枝豆ソテー コーン 12 0.912 K g アメリカ ムキ枝豆 4 0.304 k g 中国 サフラワー油 1 0.005 缶 日本 塩・こしょう 0.05 0.015 本 日本 大根と揚げのみそ炒め 大根短冊上3 31 2.356 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 5 0.38 k g 日本 大根葉(そのまま) 1.5 0.114 k g 日本 みりん 2 0.084 本 日本 上白糖 1 0.076 K g 日本 濃口醤油 1.2 0.091 k g 日本 白味噌(料理用) 1.2 0.091 k g 日本 ごま いり(白) 0.5 0.038 K g 日本 ごま油 1.2 0.091 Kg 日本 白桃缶 ダイス白桃缶 1号缶 20 0.869 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	398	11.4	14.7	0.8	338	50.2	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
398	11.4	14.7	0.8	338	50.2	398	11.4	14.7	0.8	338	50.2	398	11.4	14.7	0.8	338	50.2

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	
×	×		×	×	×	