

# 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 228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																			
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 1.14 k g 北海道 <b>豚肉のしょうが焼き</b> 豚肉 カット5cm幅2ミリ 9 2.052 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 20.8 4.742 K g デンマーク 玉葱スライス短 16.5 3.762 K g 日本 人参千切上3 5.5 1.254 K g 日本 しょうが おろし 0.29 0.066 K g 日本 サフラワー油 1.9 0.026 缶 日本 合成清酒 1.3 0.296 k g 日本 みりん 1.3 0.165 本 日本 上白糖 1.3 0.296 K g 日本 濃口醤油 2.6 0.593 k g 日本 <b>ブロッコリーS</b> ブロッコリーS (冷凍) 9 2.052 k g 中国 <b>じゃが芋とコーンのマヨ</b> むきじゃが芋 1センチ下2 30 6.84 K g 北海道 コーン 5 1.14 K g アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 1.14 K g 北海道 エッグケア 5 1.14 K g 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.091 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.002 K g 日本 <b>マンゴー缶</b> マンゴー 缶カット 20 2.533 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	400	蛋白質	9.6	脂質	15	食塩	0.7	加味	371	炭水化物	52.7	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	400	蛋白質	9.6	脂質	15	食塩	0.7	加味	371	炭水化物	52.7	エネルギー	400	蛋白質	9.6	脂質	15	食塩	0.7	加味	371	炭水化物	52.7												

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	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	