

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 可食量(g) 総使用量 産地			285人	可食量(g) 総使用量 産地							
						白飯110g											
						こめ	水稲穀粒精白米	50	1.425 k g	北海道							
						◎スクランブルエッグ											
						玉子 (液卵)		25	7.197 k g	北海道							
						キュービックチーズ	5 mm	3.2	0.912 k g	日本							
						普通牛乳		3.2	0.912 本	日本							
						有塩バター		0.8	0.507 個	日本							
						コンソメ (顆粒)		0.32	0.182 PC	日本							
						上白糖		1.04	0.296 K g	日本							
						◎ミソパング・丼たれ											
						ひとくちパング	20	285	ヶ	日本							
						丼のたれ(幼)(後湯)	1	0.285	k g	日本							
						◎ほうれん草ウイナ-ソテー											
						ほうれんそう	冷凍	6	1.8	K g	中国						
						荒挽きウイナ-30g輪ス5ミ	4	38	本	日本							
						もやし		8	2.533 K g	日本							
						コンソメ (顆粒)		0.11	0.063 PC	日本							
						サフラワー油		1	0.017 缶	日本							
						◎春雨としなちく炒め											
						豚バラ肉スライスカット3	7	1.995	K g	デンマーク							
						すこやか新春雨	5 c m	4	1.14	k g	中国						
						人参千切上3	5	1.425	K g	日本							
						時玉葱スライス厚8ミ下1	13	3.705	K g	日本							
						味付けめんま	5	1.781	K g	日本							
						上白糖		0.5	0.143 K g	日本							
						濃口醤油		1.3	0.371 k g	日本							
						ごま油		2	0.57 K g	日本							
						中華味		0.2	0.057 k g	日本							
						片栗粉		1	0.285 K g	日本							
						◎グレープフルーツ											
						グレープフルーツ(カット)	15	17.813	個	アメリカ							
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	395	11.3	14.3	1	242	51.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
395	11.3	14.3	1	242	51.5	395	11.3	14.3	1	242	51.5	395	11.3	14.3	1	242	51.5

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	
○	×	×	×	○	○	