

# 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 964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 4.82 k g 北海道 <b>豚肉の味噌焼</b> 豚肉 カット5cm幅2ミリ 35 33.74 K g 北海道 赤ピーマンスライスカット 4 5.141 K g 中国 玉葱スライス短 10 9.64 K g 日本 大根葉(そのまま) 3 2.892 k g 日本 サフラワー油 5 0.292 缶 日本 合成清酒 1.2 1.157 k g 日本 白味噌(料理用) 2 1.928 k g 日本 上白糖 1.8 1.735 K g 日本 濃口醤油 1 0.964 k g 日本 みりん 0.5 0.268 本 日本 丼のたれ(幼) 1.8 1.735 k g 日本 <b>カニカマ海苔天</b> 加蒲鉾海苔巻20g 5 241 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 241 ケ タイ 揚げ油 1 0.058 缶 日本 <b>もやしとハムの塩タレ炒め</b> もやし 35 37.489 K g 日本 冷凍ニラ 4 3.856 K g 中国 赤角ハム千切り1/2 3 2.892 K g 北海道 塩外 2 1.928 K g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 ごま油 1.5 1.446 Kg 日本 <b>パイン缶</b> チビットパイン 一号缶 20 10.771 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	403	蛋白質	11.4	脂質	15.3	食塩	1	加味	266	炭水化物	51.2	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	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	403	蛋白質	11.4	脂質	15.3	食塩	1	加味	266	炭水化物	51.2	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0

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		

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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
x	x	x	x			