

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			304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 1.52 k g 北海道 ◎鶏肉フレーク焼き 鶏モモ肉カット30g 30 304 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.036 K g 日本 食塩 0.2 0.002 袋 日本 天ぷら粉 2.4 0.73 K g 日本 水 3.6 1.094 ℓ コーンフレーク 3 0.912 K g 日本 サフラワー油 2 0.037 缶 日本 ◎ハムカツ・海苔塩 ハムカツ(ジェフタ) 20 152 個 日本 揚げ油 2 0.037 缶 日本 食塩(後混) 0.1 0.001 袋 日本 アオリ(後混) 0.1 0.03 kg アメリカ ◎玉ねぎケチャップソテー 時玉葱スライス短 15 4.56 K g 日本 サフラワー油 1 0.018 缶 日本 トマトケチャップ 4 1.216 k g 日本 ◎大根と揚げのみそ炒め 大根短冊上3 31 9.424 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 5 1.52 k g 日本 大根葉(そのまま) 1.5 0.456 k g 日本 みりん 2 0.338 本 日本 上白糖 1 0.304 K g 日本 濃口醤油 1.2 0.365 k g 日本 白味噌(料理用) 1.2 0.365 k g 日本 ごま いら(白) 0.5 0.152 K g 日本 ごま油 1.2 0.365 Kg 日本 ◎グレープフルーツ グレープフルーツ(切付) 15 19 個 アメリカ											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0						エネルギー 416 蛋白質 12.7 脂質 14.1 食塩 1 カリウム 358 炭水化物 56.6						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0 * 一 日 計 * エネルギー 416 蛋白質 12.7 脂質 14.1 食塩 1 カリウム 358 炭水化物 56.6					

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	
○	×	×	×	×	×	