

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 685人 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 水稲穀粒精白米 50 3.425 kg 北海道											
◎豚肉のチーズ焼き						豚カツ カット5cm幅2ミリ 25 17.125 Kg 北海道											
食塩						0.2 0.005 袋 日本											
エッグケア						1.25 0.856 Kg 日本											
粉チーズ						0.3 0.206 Kg 日本											
片栗粉						0.3 0.206 Kg 日本											
サフラワー油						1 0.042 缶 日本											
◎カニカマ海苔天						かみ蒲鉾海苔巻20g I 5 171.25 ケ タイ											
かみ蒲鉾海苔巻20g II						5 171.25 ケ タイ											
揚げ油						1 0.042 缶 日本											
◎コーンソテー						コーン 10 6.85 Kg アメリカ											
サフラワー油						1 0.042 缶 日本											
塩・こしょう						0.07 0.192 本 日本											
◎ミートソースうどん						冷凍うどん 26 14.248 pc 日本											
サフラワー油						1 0.042 缶 日本											
ぶた ひき肉						5 3.425 Kg 北海道											
はちま葱みじん切						7 4.795 Kg 日本											
人参みじん切						3 2.055 Kg 日本											
水						3 2.055 l 日本											
ホールダイスカットトマト						4.25 1.142 缶 イタリア											
トマトケチャップ						3.4 2.329 kg 日本											
鶏がらスープ粉末						0.1 0.069 kg 日本											
にんにく おろし						0.05 0.034 Kg 日本											
こしょう						0.01 0.023 PC 日本											
パセリ 乾						0.08 0.685 本 日本											
サフラワー油						0.85 0.035 缶 日本											
◎リンゴ缶						ダイスりんご1号缶 20 7.829 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	390	10.1	12.4	0.7	240	54.8	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
390	10.1	12.4	0.7	240	54.8	390	10.1	12.4	0.7	240	54.8	390	10.1	12.4	0.7	240	54.8

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	
○	×	×	×	○	×	