

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			226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 1.13 k g 北海道 たらの磯部揚げ 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 226 尾 アメリカ 食塩 0.2 0.002 袋 日本 あおのり 0.2 0.045 kg アメリカ 天ぷら粉 4 0.904 K g 日本 揚げ油 4 0.055 缶 日本 チーズハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 226 ケ 日本 トマトケチャップ 1.5 0.339 k g 日本 チーズスプレッド 4 0.904 k g 日本 小松菜ハムソテー 小松菜カット 5.5 1.498 k g 中国 白菜太め千切 7.7 1.74 K g 日本 ハムロース千切カット0.5cm 3.3 0.746 K g アメリカ 中華味 0.15 0.034 k g 日本 塩・こしょう 0.07 0.063 本 日本 ごま油 1 0.226 Kg 日本 ビーフン炒 (ツナ・むき) ビーフン 6 1.356 K g タイ 人参千切上3 5 1.13 K g 日本 玉葱スライス5ミリ上3 7 1.582 K g 日本 ツナ 2.5 0.565 k g タイ グリンピース 3 0.678 K g アメリカ にんにく おろし 0.05 0.011 K g 日本 サフラワー油 2 0.027 缶 日本 中華味 0.45 0.102 k g 日本 食塩 0.15 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.008 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.057 k g 日本 グレープフルーツ グレープフルーツ(赤肉) 15 14.125 個 アメリカ											
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	392	13.5	12.7	1.1	325	52.7	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
392	13.5	12.7	1.1	325	52.7	392	13.5	12.7	1.1	325	52.7	392	13.5	12.7	1.1	325	52.7

予 定 献 立 表 (使用量)

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	
	×	×	×	×		