

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 730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	3.65	k g	北海道								
◎豚肉のしょうが焼き																	
豚カツ カット5cm幅2ミリ						9	6.57	K g	北海道								
豚バラ肉スライスカット3						20.8	15.184	K g	デンマーク								
ほう玉葱スライス短						16.5	12.045	K g	日本								
人参千切上3						5.5	4.015	K g	日本								
しょうが おろし						0.29	0.212	K g	日本								
サフラワー油						1.9	0.084	缶	日本								
合成清酒						1.3	0.949	k g	日本								
みりん						1.3	0.527	本	日本								
上白糖						1.3	0.949	K g	日本								
濃口醤油						2.6	1.898	k g	日本								
◎動物高野煮																	
動物高野豆腐						2.8	681.333	ヶ	日本								
水						11.5	8.395	ℓ									
合成清酒						0.13	0.095	k g	日本								
上白糖						0.77	0.562	K g	日本								
薄口醤油						0.77	0.312	本	日本								
みりん						0.77	0.312	本	日本								
味の素 本だし						0.23	0.168	k g	日本								
◎じゃが芋とコーンのマヨ																	
むきじゃが芋1センチ下2						30	21.9	K g	北海道								
コーン						5	3.65	K g	アメリカ								
赤角ハムサイコロカット1						5	3.65	K g	北海道								
エッグケア						5	3.65	K g	日本								
コンソメ(顆粒)						0.2	0.292	PC	日本								
ガーリックパウダー						0.01	0.007	K g	日本								
◎オレンジ																	
オレンジ						18.25	91.25	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	413	10.9	15.9	0.9	350	52.2	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
413	10.9	15.9	0.9	350	52.2	413	10.9	15.9	0.9	350	52.2	413	10.9	15.9	0.9	350	52.2

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	
○	×	×	×	×	×	