

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 710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 水稻穀粒精白米 50 3.55 k g 北海道 コーンごはん コーン 10 7.1 K g アメリカ 有塩バター 0.7 1.104 個 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 濃口醤油 1.5 1.065 k g 日本 変わり飯× 0 0 P 鶏肉の塩だれ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 710 個 ブラジル 塩外 2 1.42 K g 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 赤ピーマンジン切×3 3 2.84 K g 中国 サフラワー油 2 0.086 缶 日本 揚げギョウザ 1ヶ 餃子(揚) 15 710 ヶ 日本 揚げ油 2 0.086 缶 日本 ほうれん草・白菜ソテー ほうれんそう 冷凍 16 11.958 K g 中国 白菜太め千切 16 11.36 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.142 k g 日本 サフラワー油 1 0.043 缶 日本 枝豆とトマトの玉子炒め 玉子(液卵) 20 14.343 k g 北海道 ムキ玉葱スライス5ミリ上3 13 9.23 K g 日本 ムキ枝豆 5 3.55 k g 中国 ホールダイスカットトマト 4.5 1.253 缶 イタリア トマトケチャップ 4.5 3.195 k g 日本 有塩バター 1 1.578 個 日本 こしょう 0.01 0.024 PC 日本 上白糖 0.5 0.355 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.071 k g 日本 みかん缶 みかん缶 1号缶 20 8.353 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	401	12.8	14.2	1	376	50.7	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
401	12.8	14.2	1	376	50.7	401	12.8	14.2	1	376	50.7	401	12.8	14.2	1	376	50.7

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	
	×	×	×	×		