

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			632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 3.16 k g 北海道 豚肉のチーズ焼き 豚肉 かつ 5 cm幅2ミリ 25 15.8 K g 北海道 食塩 0.2 0.005 袋 日本 エッグケア 1.25 0.79 K g 日本 粉チーズ 0.3 0.19 K g 日本 片栗粉 0.3 0.19 K g 日本 サフラワー油 1 0.038 缶 日本 揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまい 8 316 ケ 日本 肉しゅうまい 8 316 ケ 日本 揚げ油 2 0.077 缶 日本 手作りポテトサラダ・枝 ダイスポテト 7 4.424 K g 北海道 ムキ枝豆 3 1.896 k g 中国 マッシュポテト 1.5 0.948 K g 北海道 普通牛乳 1 0.632 本 日本 上白糖 0.5 0.316 K g 日本 エッグケア 4 2.528 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.177 本 日本 キャベツとわかおか炒め キャベツざく切 30 18.96 K g 日本 半月スライス 3ミリ 6 3.792 k g 日本 カットわかめ(料理用) 0.2 0.126 K g 中国 サフラワー油 2 0.077 缶 日本 合成清酒 1 0.632 k g 日本 濃口醤油 1 0.632 k g 日本 こしょう 0.01 0.021 PC 日本 糸削り(後混) 0.3 0.19 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 7.061 缶 タイ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	400	蛋白質	10.9	脂質	15.4	食塩	0.8	加味	278	炭水化物	51.1	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	400	蛋白質	10.9	脂質	15.4	食塩	0.8	加味	278	炭水化物	51.1	エネルギー	400	蛋白質	10.9	脂質	15.4	食塩	0.8	加味	278	炭水化物	51.1	エネルギー	400	蛋白質	10.9	脂質	15.4	食塩	0.8	加味	278	炭水化物	51.1

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	
	×	×	×	×	×	