

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			336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 1.68 k g 北海道 若鶏から揚げ 若鶏から揚げ 33 336 ㇿ 中国 揚げ油 3 0.061 缶 日本 ますのムニエル(1/2) 骨取マス30g(シ) 15 168 切 アメリカ 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.011 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.034 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.02 缶 日本 ケチャップ 幼)トマトケチャップ 3 1.008 k g 日本 にんじんグラッセ ダイスキャロット 9 3.024 K g 北海道 有塩バター 1 0.747 個 日本 上白糖 1 0.336 K g 日本 水 3 1.008 食塩 0.03 0 袋 日本 枝豆とトマトの玉子炒め 玉子(液卵) 20 6.788 k g 北海道 4玉葱スライス5ミリ上3 13 4.368 K g 日本 ムキ枝豆 5 1.68 k g 中国 ホールダイスカットトマト 4.5 0.593 缶 イタリア トマトケチャップ 4.5 1.512 k g 日本 有塩バター 1 0.747 個 日本 こしょう 0.01 0.011 PC 日本 上白糖 0.5 0.168 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.034 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 6.72 k g タイ											
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	417	15.8	14	0.7	361	53.6	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
417	15.8	14	0.7	361	53.6	417	15.8	14	0.7	361	53.6	417	15.8	14	0.7	361	53.6

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	
×	×	×	×	×	×	