

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			358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 1.79 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 0.7 0.251 kg 日本 変わり飯 x 0 0 P 豚肉のオイスター炒め 豚ケ ⁺ カット5cm幅2ミ ^リ 14 5.012 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 16 5.728 K g デンマーク もやし 13 5.171 K g 日本 人参千切上3 8 2.864 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.039 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.039 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.085 缶 日本 合成清酒 0.22 0.079 k g 日本 中華味 0.33 0.118 k g 日本 上白糖 0.22 0.079 K g 日本 かきソース 2 0.716 kg 日本 濃口醤油 0.66 0.236 k g 日本 はなかまぼこ 花三色かまぼこ 4 358 枚 日本 じゃが芋のデミソース むきじゃが芋仔 ³ 約5ミ ^リ 上3 20 7.16 K g 北海道 玉葱スライス短 8 2.864 K g 日本 荒挽きウイナ-30g輪 ⁷ 5ミ ^リ 4 47.733 本 日本 水 15 5.37 ビーフシチュー ルウ 2 0.716 K g 日本 トマトケチャップ 3 1.074 k g 日本 有塩バター 2 1.591 個 日本 パセリ 乾 0.01 0.045 本 日本 オレンジ オレンジ 18.25 44.75 個 アメリカ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加 ^ら ム	0	炭水化物	0	エネルギー	391	蛋白質	10	脂質	15.6	食塩	1.2	加 ^ら ム	307	炭水化物	49.8	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加 ^ら ム	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	391	蛋白質	10	脂質	15.6	食塩	1.2	加 ^ら ム	307	炭水化物	49.8	エネルギー	391	蛋白質	10	脂質	15.6	食塩	1.2	加 ^ら ム	307	炭水化物	49.8	エネルギー	391	蛋白質	10	脂質	15.6	食塩	1.2	加 ^ら ム	307	炭水化物	49.8

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	
	×	×	×	×		