

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			349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 1.745 k g 北海道 マヨチキン 鶏モモ肉カット25g 25 349 個 ブラジル 食塩 0.1 0.001 袋 日本 米粉 1 0.349 K g 日本 エッグケア 3 1.047 K g 日本 白味噌(料理用) 1 0.349 k g 日本 上白糖 0.5 0.175 K g 日本 サフラワー油 1.5 0.032 缶 日本 赤ウイナー-13g JFSA切れ目入り赤ウイナー 13 349 本 日本 人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 2.356 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 1.222 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.032 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.105 k g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 麻婆豆腐 もめん豆腐 25 21.813 丁 北海道 ぶた ひき肉 5 1.745 K g 北海道 白ネギカット 5 1.745 K g 中国 赤味噌 1.8 0.628 K g 日本 濃口醤油 1 0.349 k g 日本 上白糖 1 0.349 K g 日本 合成清酒 1 0.349 k g 日本 中華味 0.1 0.035 k g 日本 にんにく おろし 0.1 0.035 K g 日本 しょうが おろし 0.1 0.035 K g 日本 ごま油 1 0.349 Kg 日本 片栗粉 2 0.698 K g 日本 水 30 10.47 白桃缶 ダイスイ白桃缶 1号缶 20 6.98 k g 中国											
I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物 0 0 0 0 0 0						I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物 390 11.5 13.9 0.9 249 50.5						I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物 0 0 0 0 0 0 * 一日計 * I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物 390 11.5 13.9 0.9 249 50.5					

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
x		x	x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x		x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x		