

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。

朝						昼						夕							
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			
主食なし						白飯110g						主食なし							
水		0				こめ 水稻穀粒精白米		50		3.405 k g		北海道		水		0			
						ちらし寿司風混ぜご飯													
						鶏ひき肉		8		5.448 K g		ブラジル							
						人参千切上3		3		2.043 K g		日本							
						刻み揚げ(冷凍)		1.5		1.022 k g		日本							
						大根葉(そのまま)		1.5		1.022 k g		日本							
						合成清酒		1		0.681 k g		日本							
						濃口醤油		3		2.043 k g		日本							
						上白糖		1		0.681 K g		日本							
						みりん		1		0.378 本		日本							
						水		8		5.448									
						変わり飯×		0		0 P									
						若鶏から揚げ													
						若鶏から揚げ		33		681 ケ		中国							
						揚げ油		3		0.124 缶		日本							
						チーズハンバーグ													
						ひとくちハンバーグ 20		20		681 ケ		日本							
						トマトケチャップ		1.5		1.022 k g		日本							
						チーズスプレッド		4		2.724 k g		日本							
						ほうれん草の白和え													
						ほうれんそう 冷凍		10		7.168 K g		中国							
						絞り豆腐		6		20.43 丁		北海道							
						ごま すり(白)		0.7		0.477 k g		日本							
						上白糖		1		0.681 K g		日本							
						濃口醤油		1		0.681 k g		日本							
						もやしとハムの塩タレ炒め													
						もやし		35		26.483 K g		日本							
						冷凍ニラ		4		2.724 K g		中国							
						赤角ハム千切り1/2		3		2.043 K g		北海道							
						塩外		2		1.362 K g		日本							
						食塩		0.1		0.003 袋		日本							
						ごま油		1.5		1.022 Kg		日本							
						もものクラッシュゼリー													
						ダイス黄桃 1号缶		10		6.81 k g		中国							
						あわせるゼリーピーチ		11		7.491 k g		日本							
I kcal - 蛋白質 脂質 食塩 加カ 炭水化物						I kcal - 蛋白質 脂質 食塩 加カ 炭水化物						I kcal - 蛋白質 脂質 食塩 加カ 炭水化物							
0 0 0 0 0 0						440 15.3 16.1 1.4 355 55.1						0 0 0 0 0 0							
												* 一日計 *							
												I kcal - 蛋白質 脂質 食塩 加カ 炭水化物							
												440 15.3 16.1 1.4 355 55.1							

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	
	×		×			