

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 735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 3.675 k g 北海道 豚肉の味噌焼 豚肉 ¹ カット 5 cm幅2ミリ 35 25.725 K g 北海道 赤ピーマンスライスカット 4 3.92 K g 中国 4玉葱スライス短 10 7.35 K g 日本 大根葉(そのまま) 3 2.205 k g 日本 サフラワー油 5 0.223 缶 日本 合成清酒 1.2 0.882 k g 日本 白味噌(料理用) 2 1.47 k g 日本 上白糖 1.8 1.323 K g 日本 濃口醤油 1 0.735 k g 日本 みりん 0.5 0.204 本 日本 丼のたれ(幼) 1.8 1.323 k g 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 183.75 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 183.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.045 缶 日本 もやしハム炒め もやし 26 21.233 K g 日本 ダイスキャロット 4 2.94 K g 北海道 ハムロース千切カット0.5cm 3.5 2.573 K g アメリカ 小松菜カット 4 3.542 k g 中国 サフラワー油 2.85 0.127 缶 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.147 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 14.7 k g 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 - 415 蛋白質 11.4 脂質 16.9 食塩 1 加味 276 炭水化物 50.5						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 - 415 蛋白質 11.4 脂質 16.9 食塩 1 加味 276 炭水化物 50.5					

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		

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	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		x	