

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 198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 0.99 k g 北海道 カレイのコーンマヨ焼き 白身カレイ切身 皮付骨取 30 198 尾 アラスカ 食塩 0.15 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.007 PC 日本 コーンマヨネーズ エッグケア 10 1.98 K g 日本 コーン 5 0.99 K g アメリカ 動物高野煮 動物高野豆腐 2.8 184.8 ㇿ 日本 水 11.5 2.277 合成清酒 0.13 0.026 k g 日本 上白糖 0.77 0.152 K g 日本 薄口醤油 0.77 0.085 本 日本 みりん 0.77 0.085 本 日本 味の素 本だし 0.23 0.046 k g 日本 にんじんシリシリ 人参千切上3 14 2.772 K g 日本 ツナ 1.5 0.297 k g タイ おいがつか 0.8 0.158 k g 日本 味の素 本だし 0.2 0.04 k g 日本 ペンネのケチャップ炒め ペンネ 8 1.584 K g カナダ ㇿ玉葱ｽｽﾞ短 10 1.98 K g 日本 ぶた ひき肉 6 1.188 K g 北海道 サフラワー油 2 0.024 缶 日本 上白糖 1 0.198 K g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.007 PC 日本 ホールダイスカットトマト 4 0.311 缶 イタリア トマトソース1Kg 6 0.396 P 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 3.96 k g タイ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加ㇼ	0	炭水化物	0	エネルギー	398	蛋白質	13.9	脂質	11.9	食塩	1	加ㇼ	204	炭水化物	55.1	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加ㇼ	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	398	蛋白質	13.9	脂質	11.9	食塩	1	加ㇼ	204	炭水化物	55.1	エネルギー	398	蛋白質	13.9	脂質	11.9	食塩	1	加ㇼ	204	炭水化物	55.1	エネルギー	398	蛋白質	13.9	脂質	11.9	食塩	1	加ㇼ	204	炭水化物	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
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	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	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	x	