

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 476人 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 2.38 k g 北海道											
◎ポークチャップ						豚肉*カット3cm幅2ミリ 30 14.28 K g 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 9 4.284 K g デンマーク											
						峠玉葱スライス短 12 5.712 K g 日本											
						サフラワー油 1 0.029 缶 日本											
						上白糖 0.5 0.238 K g 日本											
						食塩 0.1 0.002 袋 日本											
						こしょう 0.01 0.016 PC 日本											
						コンソメ (顆粒) 0.1 0.095 PC 日本											
						トマトケチャップ 9 4.284 k g 日本											
						ホールダイスカットトマト 7 1.307 缶 イタリア											
◎小松菜ソテー						ミニカット小松菜 4 2.72 k g 中国											
						もやし 5 2.644 K g 日本											
						コーン 3 1.428 K g 日本											
						エッグケア 1.6 0.762 K g 日本											
						塩・こしょう 0.07 0.133 本 日本											
◎ポテト炒め						乱じゃが芋7g(メークイン) 28 15.32 K g 北海道											
						ムキ枝豆 4.5 2.142 k g 中国											
						サフラワー油 3 0.087 缶 日本											
						コンソメ (顆粒) 0.4 0.381 PC 日本											
						こしょう 0.02 0.032 PC 日本											
						ガーリックパウダー 0.05 0.024 K g 日本											
						パセリ 乾 0.05 0.298 本 日本											
◎グレープフルーツ						グレープ フルーツ(ホワイト) 15 29.75 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	396	11.2	14.8	0.6	393	50.9	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
396	11.2	14.8	0.6	393	50.9	396	11.2	14.8	0.6	393	50.9	396	11.2	14.8	0.6	393	50.9

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	
○	×	×	×	×	×	