

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			306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 水稲穀粒精白米 50 1.53 k g 北海道 ◎キツシュ 玉子 (液卵) 25 7.727 k g 北海道 ほうれんそう 冷凍 6 1.933 K g 中国 ハムロース千切カット0.5cm 6 1.836 K g アメリカ キュービックチーズ5mm 4.5 1.377 k g 日本 普通牛乳 3 0.918 本 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.01 PC 日本 サフラワー油 1 0.019 缶 日本 ◎ごまささみカツ ごまささみカツ 22g 11 153 ケ 中国 揚げ油 2 0.037 缶 日本 ◎ケチャップ 効)トマトケチャップ 3 0.918 k g 日本 ◎かぼちやのマッシュ ダイスイ南瓜 6.5 1.989 K g ベトナム マッシュポテト 3.9 1.193 K g 北海道 水 13 3.978 ℓ 上白糖 1.9 0.581 K g 日本 塩・こしょう 0.1 0.122 本 日本 有塩バター 1.3 0.884 個 日本 ◎麻婆豆腐 もめん豆腐 25 19.125 P 北海道 ぶた ひき肉 5 1.53 K g 北海道 白ネギカット 5 1.53 K g 中国 赤味噌 1.8 0.551 K g 日本 濃口醤油 1 0.306 k g 日本 上白糖 1 0.306 K g 日本 合成清酒 1 0.306 k g 日本 中華味 0.1 0.031 k g 日本 にんにく おろし 0.1 0.031 K g 日本 しょうが おろし 0.1 0.031 K g 日本 ごま油 1 0.306 K g 日本 片栗粉 2 0.612 K g 日本 水 30 9.18 ℓ ◎みかん缶 みかん缶 1号缶 20 6.12 k g 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物
0	0	0	0	0	0	395	13.3	13.1	1	276	52.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	別々	炭水化物
395	13.3	13.1	1	276	52.9	395	13.3	13.1	1	276	52.9	395	13.3	13.1	1	276	52.9

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	
○	×	×	×	×	○	