

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			715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 3.575 kg 北海道 ◎ほきのタルタル焼 ほき30g 30 715 尾 中国 小麦粉 薄力粉1等 3 2.145 Kg アメリカ タルタルソース 6 4.29 kg 日本 赤ピーマンソシヨ切×3 3 2.86 Kg 中国 チーズスプレッド 1 0.715 kg 日本 サフラワー油 2 0.087 缶 日本 ◎ソーゼン'のパン粉焼き ソーゼン'ハーフ 8.75 178.75 本 日本 天ぷら粉 2 1.43 Kg 日本 水 1.5 1.073 l 天ぷら粉 0.5 0.358 Kg 日本 パン粉 1.5 1.073 Kg 日本 粉チーズ 0.3 0.215 Kg 日本 サフラワー油 1 0.043 缶 日本 ◎人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 4.826 Kg 北海道 斜めカットいんげん 3.5 2.503 kg 中国 サフラワー油 1.5 0.065 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.215 kg 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 ◎豚肉大根煮 大根仔ヨ6ミ上3 28 20.02 Kg 日本 豚肉'カット1cm幅2ミ 10 7.15 Kg 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.073 kg 日本 水 7 5.005 l みりん 1 0.397 本 日本 濃口醤油 1.5 1.073 kg 日本 上白糖 0.5 0.358 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.143 kg 日本 片栗粉 1 0.715 Kg 日本 サフラワー油 1 0.043 缶 日本 ごま油 1 0.715 Kg 日本 ◎白桃缶 ダイスイ白桃缶1号缶 20 14.3 kg 中国											
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	402	12.5	14	0.8	367	53.8	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
402	12.5	14	0.8	367	53.8	402	12.5	14	0.8	367	53.8	402	12.5	14	0.8	367	53.8

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	
×	×	○	×	×	×	