

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人							昼 652人							夕 0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 3.26 kg 北海道 ◎豚肉のオイスター炒め 豚肉 カット5cm幅 14 9.128 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット 16 10.432 Kg デンマーク もやし 13 9.972 Kg 日本 人参千切上3 8 5.216 Kg 日本 にんにく おろし 0.11 0.072 Kg 日本 しょうが おろし 0.11 0.072 Kg 日本 サフラワー油 3.9 0.154 缶 日本 合成清酒 0.22 0.143 kg 日本 中華味 0.33 0.215 kg 日本 上白糖 0.22 0.143 Kg 日本 かきソース 2 1.304 kg 日本 濃口醤油 0.66 0.43 kg 日本 ◎ブロッコリーS ブロッコリーS (冷凍) 9 6.177 kg 中国 ◎じゃが芋とコーンのマヨ むきじゃが芋仔ゆ 32 20.864 Kg 北海道 コーン 5 3.432 Kg 赤角ハムサイコロカット 7 4.564 Kg 北海道 エッグゲア 5 3.26 Kg 日本 コンソメ (顆粒) 0.2 0.261 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.007 Kg 日本 ◎白桃缶 ダイスイ白桃缶 1号缶 20 13.04 kg 中国													
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール
0	0	0	0	0	0	0	410	10.1	16.5	0.8	344	52.8	3	0	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																				
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	レチノール
410	10.1	16.5	0.8	344	52.8	3	410	10.1	16.5	0.8	344	52.8	3							

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	アーモンド
○	×	○	×	×	○	×