

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰・生)

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 245人 可食量(g) 総使用量 産地							可食量(g) 総使用量 産地						
							<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 1.225 k g 北海道 <b>豚肉マヨ風</b> 豚肉 <sup>1</sup> カット 5 cm幅2ミリ 30 7.35 K g 北海道 食塩 0.1 0.001 袋 日本 米粉 1 0.245 K g 日本 エッグフリーマヨ 4 0.98 本 日本 白味噌(料理用) 1 0.163 p c 日本 上白糖 0.5 0.123 K g 日本 <b>揚げ肉しゅうまい</b> 肉しゅうまい 16 245 ヶ 日本 揚げ油 2 0.03 缶 日本 <b>小松菜ソテー</b> ミニカット小松菜 4 1.225 k g 中国 もやし 5.6 1.524 K g 日本 エッグフリーマヨ 1.6 0.392 本 日本 食塩 0.08 0.001 袋 日本 <b>じゃがバター煮</b> むきじゃが芋 18 4.9 K g 北海道 むき玉葱 6 1.838 K g 日本 ダイスキャロット 3 0.735 K g 北海道 鶏ひき肉 4 0.98 K g 北海道 水 15 3.675 合成清酒 0.6 0.082 本 日本 濃口醤油 0.3 0.074 k g 日本 上白糖 1.5 0.368 K g 日本 白味噌(料理用) 2.3 0.376 p c 日本 有塩バター 1 0.544 個 日本 ごま すり(白) 0.2 0.049 k g 日本 ナマイカン(後混) 3 0.735 k g 中国 <b>キウイ</b> キウイフルーツ 50 122.5 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	396	0.7	12.8	11.6	35	1	54.1	0	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物
396	0.7	12.8	11.6	35	1	54.1	396	0.7	12.8	11.6	35	1	54.1	396	0.7	12.8	11.6	35	1	54.1

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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		
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
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	