

# 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 235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 1.175 k g 北海道 豚肉のしょうが焼き 豚肉 かつ5cm幅2ミ 8.2 1.927 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 18.9 4.442 K g デンマーク むき玉葱 16.2 4.05 K g 日本 人参 5.4 1.308 K g 日本 しょうが おろし 0.27 0.063 K g 日本 サフラワー油 1.8 0.026 缶 日本 合成清酒 1.17 0.275 k g 日本 みりん 1.17 0.014 箱 日本 上白糖 1.17 0.275 K g 日本 濃口醤油 2.34 0.55 k g 日本 揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまい 16 235 ケ 日本 揚げ油 2 0.028 缶 日本 キャベツと春雨の塩炒め キャベツ 結球葉、ゆで 21 5.806 K g 日本 赤板スライス 4 1.88 P 日本 きくらげスライス 乾 0.5 0.118 K g 中国 すこやか新春雨5cm 2.5 0.588 k g 中国 にら 3 0.783 K g 日本 中華味 0.4 0.094 k g 日本 ごま油 1 0.157 本 日本 焼肉のタレ ねぎ塩一番 3 0.705 K g 日本 黄桃缶 ダイス黄桃1号缶 20 2.611 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	402	0.9	10.5	14.2	257	50.2	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
402	0.9	10.5	14.2	257	50.2	402	0.9	10.5	14.2	257	50.2	402	0.9	10.5	14.2	257	50.2

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

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	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		