

# 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			804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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 4.02 k g 北海道 <b>豚肉のしょうが焼き</b> 豚肉 カット5cm幅2ミリ 8.2 6.593 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 18.9 15.196 K g デンマーク むき玉葱 16.2 13.856 K g 日本 人参 5.4 4.824 K g 日本 しょうが おろし 0.27 0.217 K g 日本 サフラワー油 1.8 0.088 缶 日本 合成清酒 1.17 0.941 k g 日本 みりん 1.17 0.047 箱 日本 上白糖 1.17 0.941 K g 日本 濃口醤油 2.34 1.881 k g 日本 <b>動物高野煮</b> 動物高野豆腐 2.8 750.4 ケ 日本 水 11.5 9.246 合成清酒 0.13 0.105 k g 日本 上白糖 0.77 0.619 K g 日本 薄口醤油 0.77 0.344 本 日本 みりん 0.77 0.031 箱 日本 味の素 本だし 0.23 0.185 k g 日本 <b>じゃが芋とコーンのマヨ</b> むきじゃが芋 30 26.8 K g 北海道 コーン 5 4.02 K g アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 4.02 K g 北海道 エッグフリーマヨ 5 4.02 本 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.322 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.008 K g 日本 <b>オレンジ</b> オレンジ 30 165.205 個 アメリカ											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	403	0.8	10.8	14.4	351	53	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
403	0.8	10.8	14.4	351	53	403	0.8	10.8	14.4	351	53	403	0.8	10.8	14.4	351	53

## 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	
	×	×	×		×	