

# 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			1318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 6.59 k g 北海道 手作り鮭フライ 骨取り秋鮭25g(シ) 25 1318 尾 日本 食塩 0.2 0.011 袋 日本 天ぷら粉 2 2.636 K g 日本 水 4 5.272 天ぷら粉 1 1.318 K g 日本 パン粉 2 2.636 K g 日本 揚げ油 3 0.24 缶 日本 タルタルソース 5g タルタルソース 5 6.59 k g 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 1318 ケ 日本 えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 21.088 K g タイ ジャガバター煮 むきじゃが芋 18 26.36 K g 北海道 むき玉葱 6 8.413 K g 日本 ダイスキャロット 3 3.954 K g 北海道 鶏ひき肉 4 5.272 K g ブラジル 斜めカットいんげん 3 3.954 k g 中国 水 15 19.77 合成清酒 0.6 0.791 k g 日本 濃口醤油 0.3 0.395 k g 日本 上白糖 1.5 1.977 K g 日本 白味噌(料理用) 2.3 0.303 箱 日本 有塩バター 1 2.929 個 日本 ごま すり(白) 0.2 0.264 k g 日本 マンゴー缶 マンゴー缶 20 14.644 缶 タイ											
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	385	0.9	13.3	10.5	328	56.3	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
385	0.9	13.3	10.5	328	56.3	385	0.9	13.3	10.5	328	56.3	385	0.9	13.3	10.5	328	56.3

## 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	
	×	×	×	×	×	