

# 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			504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 2.52 k g 北海道 <b>鶏肉フレーク焼き</b> 鶏モモ肉カット30g 30 504 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.06 K g 日本 食塩 0.3 0.006 袋 日本 天ぷら粉 2.4 1.21 K g 日本 水 3.6 1.814 コーンフレーク 3 1.512 K g 日本 サフラワー油 2 0.061 缶 日本 <b>赤ウイナー-13g</b> JFSA切れ目入り赤ウイナー 13 504 本 日本 <b>ほうれん草・白菜ソテー</b> ほうれんそう 冷凍 8 4.244 K g 中国 白菜 7 3.92 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.05 0.025 k g 日本 <b>いものカレー煮</b> ダイスポテト 20 10.08 K g 北海道 ダイスカロット 10 5.04 K g 北海道 グリンピース 5 2.52 K g アメリカ 鶏ひき肉 5 2.52 K g ブラジル 水 20 10.08 味の素 本だし 0.15 0.076 k g 日本 上白糖 0.5 0.252 K g 日本 濃口醤油 1 0.504 k g 日本 合成清酒 1 0.504 k g 日本 みりん 1 0.025 箱 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.202 PC 日本 カレールウ(甘口) 4 2.016 K g 日本 <b>オレンジ</b> オレンジ 18.25 63 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	391	1.1	12.9	10.7	374	57.4	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
391	1.1	12.9	10.7	374	57.4	391	1.1	12.9	10.7	374	57.4	391	1.1	12.9	10.7	374	57.4

## 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
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			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	