

# 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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 1505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 7.525 k g 北海道 <b>ピラフ</b> J F S A切れ目入り赤ウイケ 3 347.308 本 日本 ミックスベジタブル 7 10.535 K g アメリカ 有塩バター 0.6 2.007 個 日本 白ワイン 0.6 0.502 本 アメリカ コンソメ(顆粒) 0.3 0.903 PC 日本 変わり飯× 0 0 P <b>チキンカツ1/2</b> チキンカツ50 25 752.5 枚 中国 揚げ油 3 0.274 缶 日本 <b>ミニハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 1505 ケ 日本 <b>ケチャップ</b> トマトケチャップ 3 1.505 P 日本 <b>かぼちやのマッシュ</b> ダイス南瓜 5 7.525 K g ベトナム マッシュポテト 3 4.515 K g 北海道 水 10 15.05 上白糖 1.5 2.258 K g 日本 塩・こしょう 0.1 0.602 本 日本 有塩バター 1 3.344 個 日本 <b>キャベツとひき肉の炒め物</b> キャベツ 23 43.269 K g 日本 鶏ひき肉 7 10.535 K g ブラジル 小松菜カット 5 12.542 k g 中国 赤板スライス(カット) 2.5 7.525 P 日本 サフラワー油 2.3 0.21 缶 日本 塩・こしょう 0.2 1.204 本 日本 食塩 0.2 0.012 袋 日本 <b>パイ缶</b> チビットパイ 一号缶 20 16.816 缶 タイ <b>ピラフ(調味液)</b> コンソメ(顆粒) 0.5 1.505 PC 日本 食塩 0.3 0.018 袋 日本											
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	416	1.6	11.2	14.4	327	54.1	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
416	1.6	11.2	14.4	327	54.1	416	1.6	11.2	14.4	327	54.1	416	1.6	11.2	14.4	327	54.1

## 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	
	×	×	×	×	×	