

# 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 73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 0.365 k g 北海道 <b>鶏肉フレーク焼き</b> 鶏モモ肉カット30g 30 73 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.009 K g 日本 食塩 0.3 0.001 袋 日本 天ぷら粉 2.4 0.175 K g 日本 水 3.6 0.263 コーンフレーク 3 0.219 K g 日本 サフラワー油 2 0.009 缶 日本 <b>カニカマ海苔天</b> 加蒲鉾海苔巻20g 5 18.25 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 18.25 ケ タイ 揚げ油 1 0.004 缶 日本 <b>手作りポテトサラダ・枝</b> ダイスポテト 8 0.584 K g 北海道 ムキ枝豆 4 0.292 k g 中国 上白糖 0.5 0.037 K g 日本 普通牛乳 1 0.073 本 日本 エッグフリーマヨ 4 0.292 本 日本 塩・こしょう 0.1 0.029 本 日本 <b>もやしハム炒め</b> もやし 26 2.109 K g 日本 ダイスキャロット 4 0.292 K g 北海道 ハムロース千切カット0.5cm 3.5 0.256 K g アメリカ 小松菜カット 4 0.487 k g 中国 サフラワー油 2.85 0.013 缶 日本 食塩 0.19 0.001 袋 日本 鶏がらスープ粉末 0.19 0.014 k g 日本 <b>白桃缶</b> ダイス白桃缶 1号缶 20 0.834 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	396	1.1	10.6	13.9	292	53.2	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
396	1.1	10.6	13.9	292	53.2	396	1.1	10.6	13.9	292	53.2	396	1.1	10.6	13.9	292	53.2

## 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		

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	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	