

## 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 23人 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 0.115 k g 北海道 菜飯素 菜飯の素 1 0.092 p c 日本 変わり飯 x 0 0 P 鶏肉の塩だれ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 23 個 ブラジル 焼肉のタレ ねぎ塩一番 3 0.069 K g 日本 赤ピーマンスライスカッ 3 0.092 K g 中国 サフラワー油 2 0.003 缶 日本 揚げギョウザ 1ヶ 餃子(揚) 15 23 ヶ 日本 揚げ油 2 0.003 缶 日本 にんじんグラッセ ダイスキャロット 10 0.23 K g 北海道 有塩バター 1 0.051 個 日本 上白糖 1 0.023 K g 日本 水 5 0.115 食塩 0.03 0 袋 日本 かぼちゃグラタン ダイス南瓜 5 0.115 K g ベトナム 鶏ひき肉 5 0.115 K g ブラジル むき玉葱 10 0.256 K g 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 上白糖 1 0.023 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 トマトソース1Kg 10 0.077 P 日本 水 5 0.115 乱南瓜7g(小) 14 0.358 K g 日本 グラタントッピング用チ チーズプレッド 2 0.046 k g 日本 リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 0.263 缶 中国											
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	395	1.2	10.6	12.6	377	56.1	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
395	1.2	10.6	12.6	377	56.1	395	1.2	10.6	12.6	377	56.1	395	1.2	10.6	12.6	377	56.1

## 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
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	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
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	