

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			19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 0.095 k g 北海道											
						豚肉マヨ風											
						豚肉 <sup>1</sup> カット5cm幅2ミリ 28 0.532 K g 北海道											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						米粉 1 0.019 K g 日本											
						エッグフリーマヨ 4 0.076 本 日本											
						白味噌(料理用) 1 0.002 箱 日本											
						上白糖 0.5 0.01 K g 日本											
						揚げギョウザ 1ヶ											
						餃子(揚) 15 19 ヶ 日本											
						揚げ油 2 0.002 缶 日本											
						キャベツ <sup>1</sup> ツテ-											
						キャベツ 16 0.358 K g 日本											
						人参 3 0.067 K g 日本											
						サフラワー油 1.5 0.002 缶 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.2 0.008 PC 日本											
						枝豆とトマトの玉子炒め											
						玉子(液卵) 20 0.384 k g 北海道											
						むき玉葱 13 0.294 K g 日本											
						ムキ枝豆 5 0.095 k g 中国											
						ホールダイスカットトマト 3 0.057 k g イタリア											
						トマトケチャップ 6 0.038 P 日本											
						有塩バター 1 0.042 個 日本											
						食塩 0.15 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0.001 PC 日本											
						上白糖 0.5 0.01 K g 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.3 0.011 PC 日本											
						リンゴ缶											
						ダイスりんご1号缶 20 0.217 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						407 1.1 13.3 14.1 320 53.1						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					
407 1.1 13.3 14.1 320 53.1						407 1.1 13.3 14.1 320 53.1						407 1.1 13.3 14.1 320 53.1					

## 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	
	×	×	×		×	