

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 19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 0.095 k g 北海道 豚肉マヨ風 豚肉 <sup>1</sup> カット5 cm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> 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	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
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	
	×	×	×		×	