

# 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。

						昼			14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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 0.07 k g 北海道 <b>カレーのカレー風味焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 14 尾 アラスカ 合成清酒 0.5 0.007 k g 日本 食塩 0.3 0 袋 日本 カレー粉 0.2 0.007 PC 日本 小麦粉 薄力粉 2等 3 0.002 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.001 缶 日本 <b>さくらしゅーまい</b> さくらしゅーまい 15 14 ケ 日本 <b>星型ポテト</b> 星型ポテト 11 0.154 k g アメリカ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 <b>ナポリタン</b> スパゲッティ 6 0.084 k g 日本 むき玉葱 8 0.133 K g 日本 鶏ひき肉 5 0.07 K g ブラジル グリンピース 冷凍 2 0.028 K g アメリカ サフラワー油 2 0.002 缶 日本 上白糖 0.6 0.008 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 トマトケチャップ 10 0.047 P 日本 粉チーズ 0.5 0.007 K g 日本 <b>パイン缶</b> チビットパイン 一号缶 20 0.156 缶 タイ											
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	401	1.1	13.2	10.3	236	57	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
401	1.1	13.2	10.3	236	57	401	1.1	13.2	10.3	236	57	401	1.1	13.2	10.3	236	57

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	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	x	x	