

# 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			376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 1.88 k g 北海道 <b>菜飯素</b> 菜飯の素 1 1.504 p c 日本 変わり飯 x 0 0 P <b>メンチカツ ( 1/2)</b> JFSAメンチカツ45 22.5 188 個 日本 揚げ油 2 0.046 缶 日本 <b>ケチャップ</b> トマトケチャップ 3 0.376 P 日本 <b>動物高野煮</b> 動物高野豆腐 2.8 350.933 ケ 日本 水 11.5 4.324 合成清酒 0.13 0.049 k g 日本 上白糖 0.77 0.29 K g 日本 薄口醤油 0.77 0.161 本 日本 みりん 0.77 0.014 箱 日本 味の素 本だし 0.23 0.086 k g 日本 <b>さつま芋マッシュ・さつ</b> ダイス薩摩芋 13 4.888 K g 日本 上白糖 0.5 0.188 K g 日本 普通牛乳 1 0.376 本 日本 有塩バター 1.5 1.253 個 日本 <b>春雨としなちく炒め</b> 豚バラ肉スライスカット3 7 2.632 K g デンマーク すこやか新春雨5 c m 4 1.504 k g 中国 人参 5 2.212 K g 日本 むき玉葱 13 5.819 K g 日本 味付けめんま 5 2.35 K g 日本 上白糖 0.5 0.188 K g 日本 濃口醤油 1.3 0.489 k g 日本 ごま油 2 0.501 本 日本 中華味 0.2 0.075 k g 日本 片栗粉 1 0.376 K g 日本 <b>黄桃缶</b> ダイス黄桃 1号缶 20 4.178 缶 中国											
I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 0 0 0 0 0 0						I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 394 1.1 8.8 11.2 237 61						I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 0 0 0 0 0 0 * 一日計 * I補料 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物 394 1.1 8.8 11.2 237 61					

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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		