

# 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			543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 2.715 k g 北海道 鶏肉の焼きとり風 鶏モモ肉カット25g 25 543 個 ブラジル 塩・こしょう 0.2 0.434 本 日本 やきとりだれ 4 2.172 k g 日本 みりん 1 0.027 箱 日本 サフラワー油 2 0.066 缶 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 135.75 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 135.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.033 缶 日本 つぶしさつま芋焼き ダイス薩摩芋 8 4.344 K g 日本 エッグフリーマヨ 3 1.629 本 日本 有塩バター 0.7 0.845 個 日本 上白糖 1 0.543 K g 日本 金平ごぼう ごぼう水煮笹切り 15 8.145 K g 中国 人参 5 3.194 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 3 1.629 k g 日本 斜めカットいんげん 3 1.629 k g 中国 サフラワー油 1.2 0.039 缶 日本 ごま油 1 0.362 本 日本 合成清酒 1 0.543 k g 日本 みりん 1 0.027 箱 日本 上白糖 1 0.543 K g 日本 おいがつか 1 0.543 k g 日本 濃口醤油 1.7 0.923 k g 日本 味の素 本だし 0.3 0.163 k g 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 6.067 缶 タイ											
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	391	0.9	9.1	13.1	253	55.2	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
391	0.9	9.1	13.1	253	55.2	391	0.9	9.1	13.1	253	55.2	391	0.9	9.1	13.1	253	55.2

## 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		

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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
x	x	x	x		x	