

# 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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 265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 1.325 k g 北海道											
とんぺい風						玉子(液卵) 25 6.692 k g 北海道											
ぶた ひき肉						5 1.325 K g 北海道											
キャベツ						7.5 2.338 K g 日本											
青葱カット						1.5 0.398 K g 中国											
千切り紅生が(みじん切り)						0.5 0.133 K g 中国											
てんかす						1.5 0.398 k g アメリカ											
さくらえび 素干し						0.2 0.053 k g 日本											
エッグケア						1.5 0.398 K g 日本											
味の素 本だし						0.25 0.066 k g 日本											
バターコロツケ1ヶ																	
バターコロツケ						25 265 個 日本											
揚げ油						3 0.048 缶 日本											
とんかつソース																	
JFSAとんかつソース						3 0.442 kg 日本											
玉ねぎケチャップソテー																	
むき玉葱						15 4.732 K g 日本											
サフラワー油						1 0.016 缶 日本											
トマトケチャップ						4 0.353 P 日本											
筑前煮(鶏肉)																	
鶏モモ肉スライスカット3						6 1.59 k g ブラジル											
乱切り大根(小)						28 8.244 K g 日本											
ダイスキャロット						4 1.06 K g 北海道											
サフラワー油						3 0.048 缶 日本											
水						15 3.975											
合成清酒						1 0.265 k g 日本											
味の素 本だし						0.8 0.212 k g 日本											
上白糖						1 0.265 K g 日本											
濃口醤油						1 0.265 k g 日本											
おいがつお						0.5 0.133 k g 日本											
みりん						1 0.013 箱 日本											
オレンジ																	
オレンジ						18.25 33.125 個 アメリカ											
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						402 0.6 10.6 14.1 396 55.2						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					
402 0.6 10.6 14.1 396 55.2												402 0.6 10.6 14.1 396 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
			×	×		×

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	
	×	×	×		×	