

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						9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 0.045 k g 北海道 ◎豚肉マヨ風 豚肉 カット5cm幅2ミリ 28 0.252 K g 北海道 食塩 0.1 0 袋 日本 米粉 1 0.009 K g 日本 エッグゲア 4 0.036 K g 日本 白味噌(料理用) 1 0.001 箱 日本 上白糖 0.5 0.005 K g 日本 ◎カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g I 5 2.25 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g II 5 2.25 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 ◎南瓜サラダ ダイスイ南瓜 11 0.099 K g ベトナム ムキ枝豆 4 0.036 k g 中国 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 エッグゲア 2.3 0.021 K g 日本 ◎キャベツと桜エビの炒め物 キャベツ 26.4 0.28 K g 日本 むき玉葱 9.9 0.106 K g 日本 さくらえび 素干し 0.3 0.003 k g 日本 バコンスライスカット1センチ幅 3.85 0.035 K g アメリカ サフラワー油 2.2 0.001 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.55 0.01 PC 日本 ◎リンゴ缶 ダイスイりんご1号缶 20 0.103 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	405	0.9	10.3	15.5	313	52.9	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
405	0.9	10.3	15.5	313	52.9	405	0.9	10.3	15.5	313	52.9	405	0.9	10.3	15.5	313	52.9

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	
○	×	×	×	○	×	