

# 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 313人 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 水稲穀粒精白米 50 1.565 k g 北海道 <b>◎豚肉のしょうが焼き</b> 豚が かつ5 cm幅2ミリ 8.2 2.567 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 18.9 5.916 K g デンマーク むき玉葱 16.2 6.036 K g 日本 人参 5.4 1.988 K g 日本 しょうが おろし 0.27 0.085 K g 日本 サフラワー油 1.8 0.034 缶 日本 合成清酒 1.17 0.366 k g 日本 みりん 1.17 0.203 本 日本 上白糖 1.17 0.366 K g 日本 濃口醤油 2.34 0.732 k g 日本 <b>◎カニカマ海苔天</b> カニカマ海苔巻20g I 5 78.25 ケ タイ カニカマ海苔巻20g II 5 78.25 ケ タイ 揚げ油 1 0.019 缶 日本 <b>◎じゃが芋とコーンのマヨ</b> むきじゃが芋 30 10.433 K g 北海道 コーン 5 1.565 K g アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 1.565 K g 北海道 エッグケア 5 1.565 K g 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.125 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.003 K g 日本 <b>◎マンゴー缶</b> マンゴー缶カット 20 3.478 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3	413	9.5	15.5	0.8	356	54.3

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	
○	×	×	×	×	×	