

### 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 11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 0.055 k g 北海道 <b>◎カレイのカレー風味焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 11 尾 アラスカ 合成清酒 0.5 0.006 k g 日本 食塩 0.15 0 袋 日本 カレー粉 0.2 0.006 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 3 0.002 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.001 缶 日本 <b>◎さくらしゅーまい</b> さくらしゅーまい 15 11 ケ 日本 <b>◎ミニポテト (1ヶ)</b> ミニポテト 塩味 12 11 ケ 北海道 揚げ油 2 0.001 缶 日本 <b>◎ナポリタン</b> パゲッティ 6 0.066 k g 日本 むき玉葱 8 0.105 K g 日本 鶏ひき肉 5 0.055 K g ブラジル グリンピース 冷凍 2 0.022 K g アメリカ サフラワー油 2 0.001 缶 日本 上白糖 0.6 0.007 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 トマトケチャップ 10 0.11 k g 日本 粉チーズ 0.5 0.006 K g 日本 <b>◎リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 0.126 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	13	9.5	0.8	200	59.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
390	13	9.5	0.8	200	59.9	390	13	9.5	0.8	200	59.9	390	13	9.5	0.8	200	59.9

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	
○	×	×	×	○	×	