

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

可食量(g) 総使用量 産地						昼 可食量(g) 総使用量 産地			9人 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								
						◎鶏肉アーモンド 焼											
						鶏モモ肉カット30 g	30	9 個	ブラジル								
						食塩	0.15	0 袋	日本								
						こしょう	0.01	0 PC	日本								
						エッグケア	1	0.009 K g	日本								
						トマトケチャップ	3	0.027 k g	日本								
						アーモンド スライス	2	0.018 K g	アメリカ								
						サフラワー油	2	0.001 缶	日本								
						◎さくらしゅーまい											
						さくらしゅーまい	15	9 ケ	日本								
						◎さつま芋マッシュ・さつ											
						ダイス薩摩芋	13	0.117 K g	日本								
						上白糖	0.5	0.005 K g	日本								
						普通牛乳	1	0.009 本	日本								
						有塩バター	1.5	0.03 個	日本								
						◎青菜入り春雨炒め											
						すこやか新春雨5 c m	3	0.027 k g	中国								
						ツナ	3	0.027 k g	タイ								
						小松菜カット	8	0.12 k g	中国								
						きくらげスライス 乾	0.4	0.004 K g	中国								
						人参	5	0.053 K g	日本								
						ごま油	2	0.012 本	日本								
						ごま いり (白)	0.3	0.003 K g	日本								
						水	10	0.09 ℓ									
						中華味	0.5	0.005 k g	日本								
						食塩	0.15	0 袋	日本								
						◎オレンジ											
						オレンジ	18.25	1.125 個	アメリカ								
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	11	13.8	0.8	314	53.1	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
390	11	13.8	0.8	314	53.1	390	11	13.8	0.8	314	53.1	390	11	13.8	0.8	314	53.1

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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	
○	×	×	×	×	○	