

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 8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 0.04 kg 北海道 ◎豚肉マヨ風 豚肉 カット5cm幅2ミリ 28 0.224 Kg 北海道 食塩 0.1 0 袋 日本 米粉 1 0.008 Kg 日本 エッグケア 4 0.032 Kg 日本 白味噌(料理用) 1 0.008 kg 日本 上白糖 0.5 0.004 Kg 日本 ◎カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g I 5 2 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g II 5 2 ケ タイ 揚げ油 1 0 缶 日本 ◎南瓜サラダ ダイス南瓜 11 0.088 Kg ベトナム ムキ枝豆 4 0.032 kg 中国 塩・こしょう 0.07 0.002 本 日本 エッグケア 2.3 0.018 Kg 日本 ◎キャベツと桜エビの炒め物 キャベツ 26.4 0.248 Kg 日本 むき玉葱 9.9 0.094 Kg 日本 さくらえび 素干し 0.3 0.002 kg 日本 パーコンスライスカット1センチ幅 3.85 0.031 Kg 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 0.009 PC 日本 ◎黄桃缶 ダイス黄桃1号缶 20 0.089 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	402	10.4	15.5	0.9	308	52	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
402	10.4	15.5	0.9	308	52	402	10.4	15.5	0.9	308	52	402	10.4	15.5	0.9	308	52

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	
○	×	○	×	×	×	