

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。

園児食以上児						1150人					
可食量(g)	総使用量	産地	可食量(g)	総使用量	産地	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	50	5.75 k g			北海道			
			こめ 水稻穀粒精白米								
キッシュ											
			玉子(液卵)	25	29.04 k g			北海道			
			ほうれんそう 冷凍	6	7.263 K g			中国			
			ハムロース千切カット0.5cm	6	6.9 K g			アメリカ			
			キュービックチーズ5mm	4.5	5.175 k g			日本			
			普通牛乳	3	3.45 本			日本			
			食塩	0.1	0.005 袋			日本			
			こしょう	0.01	0.038 PC			日本			
			サフラワー油	1	0.07 缶			日本			
ごまささみカツ											
			ごまささみカツ 22g	11	575 ヶ			中国			
			揚げ油	2	0.139 缶			日本			
ケチャップ											
			幼)トマトケチャップ	3	3.45 k g			日本			
かぼちやのマッシュ											
			ダイス南瓜	5	5.75 K g			ベトナム			
			マッシュポテト	3	3.45 K g			北海道			
			水	10	11.5						
			上白糖	1.5	1.725 K g			日本			
			塩・こしょう	0.1	0.46 本			日本			
			有塩バター	1	2.556 個			日本			
麻婆豆腐											
			もめん豆腐	28	80.5 丁			北海道			
			ぶた ひき肉	5	5.75 K g			北海道			
			白ネギカット	5	5.75 K g			中国			
			赤味噌	1	1.15 K g			日本			
			濃口醤油	1	1.15 k g			日本			
			合成清酒	1	1.15 k g			日本			
			中華味	0.1	0.115 k g			日本			
			てんめんじゃん	0.8	0.92 P			日本			
			にんにく おろし	0.1	0.115 K g			日本			
			しょうが おろし	0.1	0.115 K g			日本			
			ごま油	1	0.767 本			日本			
			片栗粉	3	3.45 K g			日本			
			水	30	34.5						
黄桃缶											
			ダイス黄桃 1号缶	20	12.778 缶			中国			
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	397	13.4	13.2	0.9	267	52.5
* 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
397	13.4	13.2	0.9	267	52.5	397	13.4	13.2	0.9	267	52.5

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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
			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x		x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x		