

## 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。

						昼			653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	
						白飯110g											
						こめ 水稻穀粒精白米 50 3.265 k g 北海道											
						豚肉のしょうが焼き											
						豚肉 カット5cm幅2ミリ 8.2 5.355 K g 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 18.9 12.342 K g デンマーク											
						むき玉葱 16.2 12.594 K g 日本											
						人参 5.4 4.148 K g 日本											
						しょうが おろし 0.27 0.176 K g 日本											
						サフラワー油 1.8 0.071 缶 日本											
						合成清酒 1.17 0.764 k g 日本											
						みりん 1.17 0.424 本 日本											
						上白糖 1.17 0.764 K g 日本											
						濃口醤油 2.34 1.528 k g 日本											
						動物高野煮											
						動物高野豆腐 2.8 609.467 ㇿ 日本											
						水 11.5 7.51											
						合成清酒 0.13 0.085 k g 日本											
						上白糖 0.77 0.503 K g 日本											
						薄口醤油 0.77 0.279 本 日本											
						みりん 0.77 0.279 本 日本											
						味の素 本だし 0.23 0.15 k g 日本											
						キャベツとひき肉の炒め物											
						キャベツ 23 17.669 K g 日本											
						鶏ひき肉 7 4.571 K g ブラジル											
						小松菜カット 5 5.442 k g 中国											
						赤板スライス(カット) 2.5 3.265 P 日本											
						サフラワー油 2.3 0.091 缶 日本											
						塩・こしょう 0.2 0.522 本 日本											
						パイン缶											
						チビットパイン 一号缶 20 7.296 缶 タイ											
エネルギー - 0						エネルギー - 390						エネルギー - 0					
蛋白質 0						蛋白質 11.1						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 14.5						脂質 0					
食塩 0						食塩 0.7						食塩 0					
加糖 0						加糖 281						加糖 0					
炭水化物 0						炭水化物 49.1						炭水化物 0					
												* 一日計 *					
エネルギー - 0						エネルギー - 390						エネルギー - 0					
蛋白質 0						蛋白質 11.1						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 14.5						脂質 0					
食塩 0						食塩 0.7						食塩 0					
加糖 0						加糖 281						加糖 0					
炭水化物 0						炭水化物 49.1						炭水化物 0					

## 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
			×	×	×	×

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	
	×	×	×	×	×	