

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 可食量(g) 総使用量 産地			916人 可食量(g) 総使用量 産地								
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 4.58 k g 北海道											
						◎鶏肉フレーク焼き 鶏モモ肉カット30g 30 916 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.11 K g 日本 食塩 0.2 0.007 袋 日本 天ぷら粉 2.4 2.198 K g 日本 水 3.6 3.298 ℓ コーンフレーク 3 2.748 K g 日本 サフラワー油 2 0.111 缶 日本											
						◎揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまいⅠ 8 458 ケ 日本 肉しゅうまいⅡ 8 458 ケ 日本 揚げ油 2 0.111 缶 日本											
						◎人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 6.183 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 3.206 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.083 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.275 k g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本											
						◎白菜と生揚げの煮物 白菜 30 37.135 K g 日本 生揚げ 15 62.455 丁 北海道 鶏ひき肉 6 5.496 K g ブラジル にんにく おろし 0.05 0.046 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.092 k g 日本 濃口醤油 1 0.916 k g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 水 10 9.16 ℓ 片栗粉 1 0.916 K g 日本											
						◎グレープフルーツ グレープフルーツ(紅肉) 15 57.25 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	392	13.1	14	0.8	286	50.2	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
392	13.1	14	0.8	286	50.2	392	13.1	14	0.8	286	50.2	392	13.1	14	0.8	286	50.2

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	
○	×	×	×	×	×	