

# 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 1095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 5.475 k g 北海道 夕のパン粉焼き 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 1095 尾 アメリカ 食塩 0.15 0.007 袋 日本 小麦粉 薄力粉 2等 3 0.164 袋 アメリカ エッグケア 3 3.285 K g 日本 パン粉 2 2.19 K g 日本 パセリ 乾 0.1 1.369 本 日本 サフラワー油 3 0.199 缶 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 1095 ケ 日本 ベジタブルソテー ミックスベジタブル 10 10.95 K g アメリカ サフラワー油 0.6 0.04 缶 日本 塩・こしょう 0.03 0.131 本 日本 枝豆とトマトの玉子炒め 玉子(液卵) 20 22.121 k g 北海道 むき玉葱 13 16.946 K g 日本 ムキ枝豆 5 5.475 k g 中国 ホールダイスカットトマト 4.5 1.932 缶 イタリア トマトケチャップ 4.5 4.928 k g 日本 有塩バター 1 2.433 個 日本 こしょう 0.01 0.036 PC 日本 上白糖 0.5 0.548 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.11 k g 日本 リンゴ缶 ダイスりんご 1号缶 20 12.514 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	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	13.8	10.9	0.7	316	54.2	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
0	0	0	0	0	0	390	13.8	10.9	0.7	316	54.2	0	0	0	0	0	0

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	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	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		x	