

## 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 1082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	50	5.41 k g	北海道		
			こめ 水稻穀粒精白米					
きのこご飯								
			たもぎたけ(冷凍)	2.5	6.011 P	日本		
			椎茸再乾スライス	0.4	0.433 K g	中国		
			まいたけ水煮	2.5	2.705 K g	中国		
			人参	4	5.092 K g	日本		
			刻み揚げ(冷凍)	1.5	1.623 k g	日本		
			変わり飯×	0	0 P			
豚肉の味噌焼								
			豚が カット5cm幅2ミリ	35	37.87 K g	北海道		
			赤ピーマンスライスカット	4	5.771 K g	中国		
			むき玉葱	12	15.457 K g	日本		
			大根葉(そのまま)	3	3.246 k g	日本		
			サフラワー油	5	0.328 缶	日本		
			合成清酒	1.2	1.298 k g	日本		
			白味噌(料理用)	2	2.164 k g	日本		
			上白糖	1.8	1.948 K g	日本		
			濃口醤油	1	1.082 k g	日本		
			みりん	0.5	0.301 本	日本		
			井のたれ(幼)	1.8	1.948 k g	日本		
はなかまぼこ								
			花三色かまぼこ	4	1082 枚	日本		
南瓜のそぼろ煮								
			乱南瓜7g(小)	21	30.705 K g	日本		
			鶏ひき肉	5	5.41 K g	ブラジル		
			水	20	21.64			
			合成清酒	0.5	0.541 k g	日本		
			上白糖	1.5	1.623 K g	日本		
			濃口醤油	1.5	1.623 k g	日本		
			みりん	1	0.601 本	日本		
			味の素 本だし	0.2	0.216 k g	日本		
			片栗粉	1	1.082 K g	日本		
パイナップル								
			チビットパイナップル 一号缶	20	12.089 缶	タイ		
炊き込みご飯(調味液)								
			味の素 本だし	0.25	0.271 k g	日本		
			合成清酒	1	1.082 k g	日本		
			みりん	0.9	0.541 本	日本		
			濃口醤油	1.7	1.839 k g	日本		
			食塩	0.15	0.006 袋	日本		

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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	410	12.4	13.4	1.2	363	56.2	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	410	12.4	13.4	1.2	363	56.2	410	12.4	13.4	1.2	363	56.2

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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
x	x	x	x		x	