

# 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			10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 0.05 k g 北海道 わかめごはん(JFDA) わかめごはんの素(JFDA) 0.7 0.007 Kg 日本 ますの照り焼き 骨取マス30g(シ) 30 10 切 アメリカ 合成清酒 1 0.01 k g 日本 みりん 1 0.006 本 日本 ソシ仕上げだれ照 3 0.014 本 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 10 ケ 日本 つぶしさつま芋焼き ダイス薩摩芋 8 0.08 K g 日本 エッグケア 3 0.03 K g 日本 有塩バター 0.7 0.016 個 日本 上白糖 1 0.01 K g 日本 焼きそば(副・むき玉) 業務用焼きそば 10 0.1 K g 日本 豚バラ肉スライスカット1 5 0.05 K g デンマーク 人参 5 0.059 K g 日本 むき玉葱 10 0.119 K g 日本 キャベツ 8 0.094 K g 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 焼きそばソース粉末 1.5 0.015 k g 日本 グレープフルーツ グレープフルーツ(赤白) 15 0.625 個 アメリカ											
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	393	12.7	12.3	1.4	290	53.5	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
393	12.7	12.3	1.4	290	53.5	393	12.7	12.3	1.4	290	53.5	393	12.7	12.3	1.4	290	53.5

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	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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	