

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 11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 0.055 k g 北海道 鶏肉フレーク焼き 鶏モモ肉カット30g 30 11 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.001 K g 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 天ぷら粉 2.4 0.026 K g 日本 水 3.6 0.04 コーンフレーク 3 0.033 K g 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 2.75 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 2.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 玉ねぎケチャップソテー むき玉葱 15 0.196 K g 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 トマトケチャップ 4 0.044 k g 日本 大豆の煮物 国産水煮大豆 15 0.165 k g 日本 ダイスキャロット 10 0.11 K g 北海道 刻み揚げ(冷凍) 5 0.055 k g 日本 ひじき 0.3 0.003 k g 中国 水 15 0.165 合成清酒 0.5 0.006 k g 日本 上白糖 1 0.011 K g 日本 味の素 本だし 0.1 0.001 k g 日本 濃口醤油 1 0.011 k g 日本 おいがっお 1.5 0.017 k g 日本 みりん 1 0.006 本 日本 パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 0.123 缶 タイ											
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	392	12.5	12.1	0.8	256	54.8	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
392	12.5	12.1	0.8	256	54.8	392	12.5	12.1	0.8	256	54.8	392	12.5	12.1	0.8	256	54.8

## 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
			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	x	x	