

# 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			12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	水稲穀粒精白米	50	0.06	kg	北海道									
							◎鶏肉の塩だれ焼き														
							鶏もも肉	カット25g	25	12	個	ブラジル									
							塩外		2	0.024	Kg	日本									
							食塩		0.1	0	袋	日本									
							赤ピ	マンスライス (カット)	3	0.048	Kg	中国									
							サフラワー油		2	0.001	缶	日本									
							◎バターコロッセ1ヶ														
							バターコロッセ		25	12	個	日本									
							揚げ油		3	0.002	缶	日本									
							◎玉ねぎケチャップソテー														
							むぎ玉葱		15	0.214	Kg	日本									
							サフラワー油		1	0.001	缶	日本									
							トマトケチャップ		4	0.048	kg	日本									
							◎ベーコンとごぼうの洋風														
							ごぼう	水煮笹切り	15	0.18	Kg	中国									
							人参		5	0.071	Kg	日本									
							ベーコン	スライスカット0.5センチ幅	4	0.048	Kg	アメリカ									
							斜めカット	いんげん	3	0.036	kg	中国									
							にんにく	おろし	0.1	0.001	Kg	日本									
							サフラワー油		3	0.002	缶	日本									
							合成清酒		1	0.012	kg	日本									
							濃口醤油		0.35	0.004	kg	日本									
							◎パイン缶														
							チビットパイン	一号缶	20	0.134	缶	タイ									
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物			
0	0	0	0	0	0		409	9.1	15.3	0.6	316	54.8	0	0	0	0	0	0			
* 一日計 *																					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物			
409	9.1	15.3	0.6	316	54.8		409	9.1	15.3	0.6	316	54.8	409	9.1	15.3	0.6	316	54.8			

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	
○	×	×	×	×	○	