

# 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 1156人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 5.78 k g 北海道 <b>トンテキ</b> 豚ウテ カット5 cm幅2ミリ 25 28.9 K g 北海道 オニオンソーダイス5 0 3 3.468 K g 中国 塩・こしょう 0.07 0.324 本 日本 にんにく おろし 0.1 0.116 K g 日本 みりん 1 0.642 本 日本 濃口醤油 0.5 0.578 k g 日本 JFSAとんかつソース 1.5 0.963 kg 日本 ごま油 1 0.771 本 日本 <b>揚げギョウザ 1ヶ</b> 餃子(揚) 15 1156 ケ 日本 揚げ油 2 0.14 缶 日本 <b>ポイルキャベツ</b> キャベツ 結球葉、ゆで 11 14.96 K g 日本 赤ピーマンスライスカット 2 3.083 K g 中国 コンソメ(顆粒) 0.1 0.231 PC 日本 <b>カレーマヨパスタ</b> パゲッティ 8 9.248 k g 日本 サフラワー油 1 0.07 缶 日本 ぶた ひき肉 5 5.78 K g 北海道 人参 3 4.08 K g 日本 むき玉葱 8 11.01 K g 日本 エッグケア 3 3.468 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.347 k g 日本 カレー粉 0.05 0.145 PC 日本 カレールウ(甘口) 1 1.156 K g 日本 水 2 2.312 パセリ 乾 0.05 0.723 本 日本 サフラワー油 1 0.07 缶 日本 <b>種無しぶどう</b> 種無しぶどう 30 34.68 K g 日本											
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	415	10.8	14.9	0.6	266	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
415	10.8	14.9	0.6	266	56.2	415	10.8	14.9	0.6	266	56.2	415	10.8	14.9	0.6	266	56.2

## 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	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	
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	