

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。

園児食以上児						21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	可食量(g)	総使用量	産地						
白飯110g																	
こめ 水稻穀粒精白米						50	0.105 k g	北海道									
マヨチキン																	
鶏モモ肉カット25 g						25	21 個	ブラジル									
食塩						0.1	0 袋	日本									
米粉						1	0.021 K g	日本									
エッグケア						3	0.063 K g	日本									
白味噌(料理用)						1	0.021 k g	日本									
上白糖						0.5	0.011 K g	日本									
サフラワー油						1.5	0.002 缶	日本									
赤ウイナ-13 g																	
JFSA切れ目入り赤ウイナ-						13	21 本	日本									
ほうれん草のナムル																	
ほうれんそう 冷凍						5	0.111 K g	中国									
人参						5	0.124 K g	日本									
もやし						7	0.163 K g	日本									
ごま いり(白)						0.2	0.004 K g	日本									
上白糖						0.2	0.004 K g	日本									
濃口醤油						0.3	0.006 k g	日本									
鶏がらスープ粉末						0.17	0.004 k g	日本									
ごま油						0.8	0.011 本	日本									
麻婆豆腐																	
もめん豆腐						28	1.47 丁	北海道									
ぶた ひき肉						5	0.105 K g	北海道									
白ネギカット						5	0.105 K g	中国									
赤味噌						1	0.021 K g	日本									
濃口醤油						1	0.021 k g	日本									
合成清酒						1	0.021 k g	日本									
中華味						0.1	0.002 k g	日本									
てんめんじゃん						0.8	0.017 P	日本									
にんにく おろし						0.1	0.002 K g	日本									
しょうが おろし						0.1	0.002 K g	日本									
ごま油						1	0.014 本	日本									
片栗粉						3	0.063 K g	日本									
水						30	0.63										
リンゴ缶																	
ダイスりんご1号缶						20	0.24 缶	中国									
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	11.8	13.6	0.9	264	52	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	11.8	13.6	0.9	264	52	392	11.8	13.6	0.9	264	52	392	11.8	13.6	0.9	264	52

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	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			