

# 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 869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 4.345 k g 北海道 <b>コーンごはん</b> コーン 10 8.69 K g アメリカ 有塩バター 0.7 1.352 個 日本 食塩 0.1 0.003 袋 日本 濃口醤油 1.5 1.304 k g 日本 変わり飯× 0 0 P <b>たらのオーロラ焼き</b> 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 869 尾 アメリカ 食塩 0.2 0.007 袋 日本 こしょう 0.01 0.029 PC 日本 サフラワー油 1.5 0.079 缶 日本 <b>ミニハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 869 ヶ 日本 <b>オーロラソース</b> エッグケア 6 5.214 K g 日本 トマトケチャップ 4 3.476 k g 日本 <b>キャベツソース</b> キャベツ 15 15.335 K g 日本 人参 2.5 2.556 K g 日本 サフラワー油 1.5 0.079 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.1 0.174 PC 日本 <b>豚肉大根煮</b> だいこん(葉なし) 28 27.036 K g 日本 豚肉(カット1cm幅2ミ) 10 8.69 K g 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 1.304 k g 日本 水 7 6.083 みりん 1 0.483 本 日本 濃口醤油 1.5 1.304 k g 日本 上白糖 0.5 0.435 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.174 k g 日本 片栗粉 1 0.869 K g 日本 サフラワー油 1 0.053 缶 日本 ごま油 1 0.579 本 日本 <b>オレンジ</b> オレンジ 18.25 108.625 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	407	13.8	15.4	1.3	473	49	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
407	13.8	15.4	1.3	473	49	407	13.8	15.4	1.3	473	49	407	13.8	15.4	1.3	473	49

## 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	
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	x	