

# 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 1128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	5.64	k g	北海道								
カレイのパン粉焼き																	
白身カレイ切身 皮付骨取						30	1128	尾	アラスカ								
食塩						0.15	0.007	袋	日本								
小麦粉 薄力粉 2等						3	0.169	袋	アメリカ								
エッグケア						3	3.384	K g	日本								
パン粉						2	2.256	K g	日本								
パセリ 乾						0.1	1.41	本	日本								
サフラワー油						3	0.205	缶	日本								
さくらしゅーまい																	
さくらしゅーまい						15	1128	ヶ	日本								
つぶしさつま芋焼き																	
ダイス薩摩芋						8	9.024	K g	日本								
エッグケア						3	3.384	K g	日本								
有塩バター						0.7	1.755	個	日本								
上白糖						1	1.128	K g	日本								
八宝菜																	
豚ケ カット 1 cm幅2ミリ						5	5.64	K g	北海道								
もやし						7	8.773	K g	日本								
青梗菜 (カット)						8	12.891	k g	中国								
きくらげスライス 乾						0.15	0.169	K g	中国								
白菜						15	22.865	K g	日本								
人参						4	5.308	K g	日本								
しょうが おろし						0.1	0.113	K g	日本								
サフラワー油						1	0.068	缶	日本								
水						20	22.56										
中華味						0.15	0.169	k g	日本								
鶏がらスープ粉末						0.24	0.271	k g	日本								
食塩						0.1	0.005	袋	日本								
合成清酒						1	1.128	k g	日本								
上白糖						1	1.128	K g	日本								
片栗粉						1.5	1.692	K g	日本								
白桃缶																	
ダイス白桃缶 1号缶						20	12.891	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	396	12.2	11.9	0.9	199	57.1	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
396	12.2	11.9	0.9	199	57.1	396	12.2	11.9	0.9	199	57.1	396	12.2	11.9	0.9	199	57.1

## 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			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x		