

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 771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 3.855 k g 北海道 若鶏から揚げ 若鶏から揚げ 33 771 ㇿ 中国 揚げ油 3 0.14 缶 日本 ますのムニエル(1/2) 骨取マス30g(シ) 15 385.5 切 アメリカ 食塩 0.1 0.003 袋 日本 こしょう 0.01 0.026 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.077 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.047 缶 日本 ケチャップ 幼)トマトケチャップ 3 2.313 k g 日本 にんじんグラッセ ダイスキャロット 9 6.939 K g 北海道 有塩バター 1 1.713 個 日本 上白糖 1 0.771 K g 日本 水 3 2.313 食塩 0.03 0.001 袋 日本 枝豆とトマトの玉子炒め 玉子(液卵) 20 15.576 k g 北海道 むき玉葱 13 11.932 K g 日本 ムキ枝豆 5 3.855 k g 中国 ホールダイスカットトマト 4.5 1.361 缶 イタリア トマトケチャップ 4.5 3.47 k g 日本 有塩バター 1 1.713 個 日本 こしょう 0.01 0.026 PC 日本 上白糖 0.5 0.386 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.077 k g 日本 黄桃缶 ダイスキャロット 1号缶 20 8.567 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	417	15.7	14	0.7	364	53.6	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
417	15.7	14	0.7	364	53.6	417	15.7	14	0.7	364	53.6	417	15.7	14	0.7	364	53.6

## 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
			×	×	×	×

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	
×	×		×	×	×	