

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 10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 0.05 kg 北海道 <b>◎カレイの照り焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 10 尾 アラスカ 小麦粉 薄力粉2等 0.5 0 袋 アメリカ ヲ子仕上げだれ照 4 0.018 本 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 <b>◎揚げギョウザ 1ヶ・海</b> 餃子(揚) 15 10 ヶ 日本 揚げ油 2 0.001 缶 日本 食塩(後混) 0.1 0 袋 日本 ｱｵﾘ(後混) 0.1 0.005 pc アメリカ <b>◎つぶしさつま芋焼き</b> ダイス薩摩芋 8 0.08 Kg 日本 エッグケア 3 0.03 Kg 日本 有塩バター 0.7 0.016 個 日本 上白糖 1 0.01 Kg 日本 <b>◎豚肉大根煮</b> だいこん(葉なし) 28 0.311 Kg 日本 豚ｸﾞ ｶｯﾄ1cm幅2ミﾘ 10 0.1 Kg 北海道 大根葉(そのまま) 1.5 0.015 kg 日本 水 7 0.07 l みりん 1 0.006 本 日本 濃口醤油 1.5 0.015 kg 日本 上白糖 0.5 0.005 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.2 0.002 kg 日本 片栗粉 1 0.01 Kg 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 ごま油 1 0.007 本 日本 <b>◎リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 0.114 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	12.8	11.6	1	294	56.2	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
						391	12.8	11.6	1	294	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
×	○	○	×	×	×	×

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	
○	×	×	×	○	×	