

# 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。

						昼			446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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 2.23 k g 北海道 <b>たらの磯部揚げ</b> 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 446 尾 アメリカ 食塩 0.2 0.004 袋 日本 あおのり 0.2 0.446 p c アメリカ 天ぷら粉 4 1.784 K g 日本 揚げ油 4 0.108 缶 日本 <b>チーズハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 446 ケ 日本 トマトケチャップ 1.5 0.669 k g 日本 チーズスプレッド 4 1.784 k g 日本 <b>ほうれん草・白菜ソテー</b> ほうれんそう 冷凍 9 4.225 K g 中国 白菜 8 4.822 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.045 k g 日本 サフラワー油 0.5 0.014 缶 日本 <b>ビーフン炒(ツナ・むき)</b> ビーフン 6 2.676 K g タイ 人参 5 2.624 K g 日本 むき玉葱 7 3.717 K g 日本 ツナ 2.5 1.115 k g タイ グリンピース 3 1.338 K g アメリカ にんにく おろし 0.05 0.022 K g 日本 サフラワー油 2 0.054 缶 日本 中華味 0.45 0.201 k g 日本 食塩 0.15 0.003 袋 日本 こしょう 0.01 0.015 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.112 k g 日本 <b>みかん缶</b> みかん缶 1号缶 20 5.247 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	400	13.7	12	0.9	324	56.1	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
400	13.7	12	0.9	324	56.1	400	13.7	12	0.9	324	56.1	400	13.7	12	0.9	324	56.1

## 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	
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	x		