

## 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。

園児食以上児						494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	可食量(g)	総使用量	産地
白飯110g											
			こめ	水稻穀粒精白米	50	2.47	k g	北海道			
とんぺい風											
			玉子	(液卵)	25	12.475	k g	北海道			
			ぶた	ひき肉	5	2.47	K g	北海道			
			キャベツ		7.5	4.359	K g	日本			
			青葱	カット	1.5	0.741	K g	中国			
			千切り	紅生が(みじん切り)	0.5	0.247	K g	中国			
			てんかす		1.5	0.741	k g	アメリカ			
			さくらえび	素干し	0.2	0.099	k g	日本			
			エッグ	ケア	1.5	0.741	K g	日本			
			味の素	本だし	0.25	0.124	k g	日本			
とんかつソース											
			幼)JFSA	とんかつソース	3	0.823	kg	日本			
若鶏から揚げ											
			若鶏	から揚げ	33	494	ヶ	中国			
			揚げ油		3	0.09	缶	日本			
えだまめ											
			えだまめ	冷凍(そのまま)	8	7.904	K g	タイ			
味噌煮込み											
			豚	カツ1cm幅2ミリ	6	2.964	K g	北海道			
			しらたき		5	2.47	K g	北海道			
			人参		5	2.906	K g	日本			
			だいこん	(葉なし)	15	8.233	K g	日本			
			ごぼう	水煮笹切り	8	3.952	K g	中国			
			大根	葉(そのまま)	3	1.482	k g	日本			
			水		8	3.952					
			合成	清酒	1	0.494	k g	日本			
			みりん		1.2	0.329	本	日本			
			濃口	醤油	1	0.494	k g	日本			
			赤味噌		1.5	0.741	K g	日本			
			味の素	本だし	0.1	0.049	k g	日本			
マンゴー缶											
			マンゴー	缶カット	20	5.489	缶	タイ			
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	420	16	14.7	1.1	423	52.3
						* 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
0	0	0	0	0	0	420	16	14.7	1.1	423	52.3

## 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

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	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	x	