

# 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			492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 2.46 k g 北海道 <b>たらのソースマヨ焼き</b> 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 492 尾 アメリカ 食塩 0.15 0.003 袋 日本 エッグケア 2 0.984 K g 日本 JFSAとんかつソース 2 0.547 kg 日本 あおのり 0.05 0.123 p c アメリカ 片栗粉 0.5 0.246 K g 日本 <b>メンチカツ ( 1/2)</b> JFSAメンチカツ45 22.5 246 個 日本 揚げ油 2 0.06 缶 日本 <b>ケチャップ</b> 幼)トマトケチャップ 3 1.476 k g 日本 <b>スパゲティ-付け合わせ(大)</b> スパゲティ 5.4 2.657 k g 日本 大根葉(そのまま) 4 1.968 k g 日本 サフラワー油 0.9 0.027 缶 日本 塩・こしょう 0.1 0.197 本 日本 <b>大豆の煮物</b> 国産水煮大豆 15 7.38 k g 日本 ダイスキャロット 10 4.92 K g 北海道 刻み揚げ(冷凍) 5 2.46 k g 日本 ひじき 0.3 0.148 k g 中国 水 15 7.38 合成清酒 0.5 0.246 k g 日本 上白糖 1 0.492 K g 日本 味の素 本だし 0.1 0.049 k g 日本 濃口醤油 1 0.492 k g 日本 おいがつか 1.5 0.738 k g 日本 みりん 1 0.273 本 日本 <b>リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 5.623 缶 中国																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	391	蛋白質	14.8	脂質	10.2	食塩	0.9	加味	330	炭水化物	56.8	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	391	蛋白質	14.8	脂質	10.2	食塩	0.9	加味	330	炭水化物	56.8	エネルギー	391	蛋白質	14.8	脂質	10.2	食塩	0.9	加味	330	炭水化物	56.8	エネルギー	391	蛋白質	14.8	脂質	10.2	食塩	0.9	加味	330	炭水化物	56.8

## 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	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
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	