

# 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			340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			
						白飯110g													
						こめ 水稻穀粒精白米 50 1.7 k g 北海道													
						みそ焼き肉風													
						豚ウレ カット 5 cm幅2ミ 32.4 11.016 K g 北海道													
						赤ピーマンスライスカット 5.4 2.448 K g 中国													
						むき玉葱 12.6 5.1 K g 日本													
						もやし 4.5 1.7 K g 日本													
						サフラワー油 2.7 0.056 缶 日本													
						合成清酒 1.35 0.459 k g 日本													
						白味噌(料理用) 2 0.68 k g 日本													
						上白糖 1.8 0.612 K g 日本													
						濃口醤油 0.9 0.306 k g 日本													
						みりん 1.8 0.34 本 日本													
						動物高野煮													
						動物高野豆腐 2.8 317.333 ケ 日本													
						水 11.5 3.91													
						合成清酒 0.13 0.044 k g 日本													
						上白糖 0.77 0.262 K g 日本													
						薄口醤油 0.77 0.145 本 日本													
						みりん 0.77 0.145 本 日本													
						味の素 本だし 0.23 0.078 k g 日本													
						じゃが芋とコーンのマヨ													
						むきじゃが芋 30 11.333 K g 北海道													
						コーン 5 1.7 K g アメリカ													
						赤角ハムサイコロカット 1 5 1.7 K g 北海道													
						エッグケア 5 1.7 K g 日本													
						コンソメ(顆粒) 0.2 0.136 PC 日本													
						ガーリックパウダー 0.01 0.003 K g 日本													
						グレープフルーツ													
						グレープフルーツ(赤白) 15 21.25 個 アメリカ													
エネルギー - 0						エネルギー - 403						エネルギー - 0							
蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物		蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物	
0		0		0		0		0		12		13.9		0.8		350		52.4	
												* 一日計 *							
エネルギー - 0						エネルギー - 403						エネルギー - 0							
蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物		蛋白質		脂質		食塩		加味		炭水化物	
0		0		0		0		0		12		13.9		0.8		350		52.4	

## 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	
	×	×	×	×	×	