

### 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 489人 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 2.445 k g 北海道											
◎鶏肉の塩だれ焼き						鶏モモ肉カット25g 25 489 個 ブラジル											
塩外						2 0.978 K g 日本											
食塩						0.1 0.002 袋 日本											
赤ピーマンズライム (カット)						3 1.956 K g 中国											
サフラワー油						2 0.059 缶 日本											
◎揚げギョウザ 1ヶ・海						餃子 (揚) 15 489 ヶ 日本											
揚げ油						2 0.059 缶 日本											
食塩 (後混)						0.1 0.002 袋 日本											
アオリ (後混)						0.1 0.049 kg アメリカ											
◎ロール-						キャベツ 15 8.629 K g 日本											
コーン						5 2.445 K g アメリカ											
穀物酢						0.5 0.136 本 日本											
エッグゲア						1.5 0.734 K g 日本											
上白糖						1 0.489 K g 日本											
食塩						0.1 0.002 袋 日本											
◎じゃが芋のデミソース						むきじゃが芋 20 10.867 K g 北海道											
むき玉葱						8 4.657 K g 日本											
荒挽きウインナー 30g (カット)						4 65.2 本 日本											
水						15 7.335 ℓ											
ビーフシチュー ルウ						2 0.978 K g 日本											
トマトケチャップ						3 1.467 k g 日本											
有塩バター						2 2.173 個 日本											
パセリ 乾						0.01 0.061 本 日本											
◎マンゴー缶						マンゴーダイカット 20 5.433 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	9.9	13.2	1	347	54.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
391	9.9	13.2	1	347	54.9	391	9.9	13.2	1	347	54.9	391	9.9	13.2	1	347	54.9

## 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	
○	×	×	×	×	○	