

## 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			833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 4.165 k g 北海道											
						鶏肉フレーク焼き											
						鶏モモ肉カット30 g 30 833 個 ブラジル											
						しょうが おろし 0.12 0.1 K g 日本											
						食塩 0.2 0.007 袋 日本											
						天ぷら粉 2.4 1.999 K g 日本											
						水 3.6 2.999											
						コーンフレーク 3 2.499 K g 日本											
						サフラワー油 2 0.101 缶 日本											
						揚げ肉しゅうまい											
						肉しゅうまい 8 416.5 ケ 日本											
						肉しゅうまい 8 416.5 ケ 日本											
						揚げ油 2 0.101 缶 日本											
						人参といんげんのソテー											
						ダイスカロット 6.75 5.623 K g 北海道											
						斜めカットいんげん 3.5 2.916 k g 中国											
						サフラワー油 1.5 0.076 缶 日本											
						濃口醤油 0.3 0.25 k g 日本											
						食塩 0.1 0.003 袋 日本											
						中華風春雨炒め											
						鶏ひき肉 4.5 3.749 K g ブラジル											
						赤ピーマンスライスカット 5 5.553 K g 中国											
						黄ピーマンスライス 5 5.553 K g 中国											
						小松菜カット 12 12.043 k g 中国											
						すこやか新春雨5 c m 5 4.165 k g 中国											
						鶏がらスープ粉末 0.25 0.208 k g 日本											
						濃口醤油 1.2 1 k g 日本											
						塩・こしょう 0.04 0.133 本 日本											
						サフラワー油 1 0.05 缶 日本											
						みかん缶											
						みかん缶 1号缶 20 9.8 缶 中国											
I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物						I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物						I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						396 11.3 13.1 0.9 278 55						0 0 0 0 0 0					
												* 一日計 *					
I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物						I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物						I補料 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						396 11.3 13.1 0.9 278 55						396 11.3 13.1 0.9 278 55					

## 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	
	×	×	×	×	×	