

# 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			866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 4.33 k g 北海道 <b>ますのムニエル(1/2)</b> 骨取マス30g(シ) 15 433 切 アメリカ 食塩 0.1 0.003 袋 日本 こしょう 0.01 0.029 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.087 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.052 缶 日本 <b>タルタルソース 5g</b> 幼)タルタルソース 5 4.33 k g 日本 <b>バターコロツケ1ヶ</b> バターコロツケ 25 866 個 日本 揚げ油 3 0.157 缶 日本 <b>ほうれん草・白菜ソテー</b> ほうれん草 冷凍 8 7.293 K g 中国 白菜太め千切 8 6.928 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.087 k g 日本 サフラワー油 0.5 0.026 缶 日本 <b>ツナとマカロニのケチャ</b> マカロニツイスト 6 5.196 k g イタリア むき玉葱 8 8.248 K g 日本 ズッキーニ 素揚げ冷凍 7 6.062 K g ベトナム ツナ 3 2.598 k g タイ トマトケチャップ 10 8.66 k g 日本 上白糖 1 0.866 K g 日本 中濃ソース 0.5 0.433 k g 日本 サフラワー油 2 0.105 缶 日本 <b>マンゴー缶</b> マンゴー缶カット 20 9.622 缶 タイ																													
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	398	蛋白質	9.7	脂質	12.1	食塩	0.6	加味	342	炭水化物	60	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	398	蛋白質	9.7	脂質	12.1	食塩	0.6	加味	342	炭水化物	60	エネルギー	398	蛋白質	9.7	脂質	12.1	食塩	0.6	加味	342	炭水化物	60	エネルギー	398	蛋白質	9.7	脂質	12.1	食塩	0.6	加味	342	炭水化物	60

## 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	
×	×	×	×		×	