

# 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			11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 0.055 k g 北海道 <b>ほきのコーンマヨ焼き</b> ほき30 g 30 11 尾 中国 食塩 0.15 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 <b>コーンマヨネーズ</b> エッグケア 10 0.11 K g 日本 コーン 5 0.055 K g アメリカ <b>動物高野煮</b> 動物高野豆腐 2.8 10.267 ㇿ 日本 水 11.5 0.127 合成清酒 0.13 0.001 k g 日本 上白糖 0.77 0.008 K g 日本 薄口醤油 0.77 0.005 本 日本 みりん 0.77 0.005 本 日本 味の素 本だし 0.23 0.003 k g 日本 <b>にんじんシリシリ</b> 人参千切上3 14 0.154 K g 日本 ツナ 1.5 0.017 k g タイ おいがつお 0.8 0.009 k g 日本 味の素 本だし 0.2 0.002 k g 日本 <b>ペンのケチャップ炒め</b> ペンネ 8 0.088 K g カナダ ㇿ玉葱ｽｽﾞ短 10 0.11 K g 日本 ぶた ひき肉 6 0.066 K g 北海道 サフラワー油 2 0.001 ㇿ 日本 上白糖 1 0.011 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 ホールダイスカットトマト 4 0.017 ㇿ イタリア トマトソース1Kg 6 0.022 P 日本 <b>パイン缶</b> チビットパイン 一号缶 20 0.123 ㇿ 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	393	蛋白質	13	脂質	11.8	食塩	1	加味	303	炭水化物	55.1	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	393	蛋白質	13	脂質	11.8	食塩	1	加味	303	炭水化物	55.1	エネルギー	393	蛋白質	13	脂質	11.8	食塩	1	加味	303	炭水化物	55.1	エネルギー	393	蛋白質	13	脂質	11.8	食塩	1	加味	303	炭水化物	55.1

## 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		x	x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x	x	x	