

# 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			10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 0.05 k g 北海道 <b>炒り玉子</b> 玉子(液卵) 22 0.222 k g 北海道 絞り豆腐 8 0.4 丁 北海道 普通牛乳 4.5 0.045 本 日本 サフラワー油 1.8 0.001 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.27 0.005 PC 日本 <b>ハムカツ</b> ハムカツ(ジェフダ) 20 5 個 日本 揚げ油 2 0.001 缶 日本 <b>ケチャップ</b> 幼)トマトケチャップ 3 0.03 k g 日本 <b>手作りポテトサラダ・枝</b> ダイスポテト 7 0.07 K g 北海道 ムキ枝豆 3 0.03 k g 中国 マッシュポテト 1.5 0.015 K g 北海道 普通牛乳 1 0.01 本 日本 上白糖 0.5 0.005 K g 日本 エッグケア 4 0.04 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 <b>キャベツとひき肉の炒め物</b> キャベツ小ざく 23 0.23 K g 日本 鶏ひき肉 7 0.07 K g ブラジル 小松菜カット 5 0.06 k g 中国 赤板スライス千切 2.5 0.05 P 日本 サフラワー油 2.3 0.001 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.008 本 日本 <b>リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 0.114 缶 中国																													
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	403	蛋白質	10.9	脂質	14	食塩	0.8	加味	296	炭水化物	54.4	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	403	蛋白質	10.9	脂質	14	食塩	0.8	加味	296	炭水化物	54.4	エネルギー	403	蛋白質	10.9	脂質	14	食塩	0.8	加味	296	炭水化物	54.4												

## 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	
	×	×	×		×	