

# 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			81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 0.405 k g 北海道 <b>カレイのパン粉焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 81 尾 アラスカ 食塩 0.15 0 袋 日本 小麦粉 薄力粉 2等 3 0.012 袋 アメリカ エッグケア 3 0.243 K g 日本 パン粉 2 0.162 K g 日本 パセリ 乾 0.1 0.101 本 日本 サフラワー油 3 0.015 缶 日本 <b>揚げ肉しゅうまい</b> 肉しゅうまい 8 40.5 ケ 日本 肉しゅうまい 8 40.5 ケ 日本 揚げ油 2 0.01 缶 日本 <b>キャベツコーンソテー</b> キャベツ小ざく 12 0.972 K g 日本 コーン 8 0.648 K g アメリカ サフラワー油 1.2 0.006 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.15 0.024 PC 日本 <b>白菜と生揚げの煮物</b> 白菜小ざく 30 2.43 K g 日本 生揚げ(角サイ) 15 5.523 丁 北海道 鶏ひき肉 6 0.486 K g ブラジル にんにく おろし 0.05 0.004 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.008 k g 日本 濃口醤油 1 0.081 k g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 水 10 0.81 片栗粉 1 0.081 K g 日本 <b>みかん缶</b> みかん缶 1号缶 20 0.953 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	399	14.7	13.2	0.8	215	51.3	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
399	14.7	13.2	0.8	215	51.3	399	14.7	13.2	0.8	215	51.3	399	14.7	13.2	0.8	215	51.3

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
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	