

# 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   |  |      | 80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<br>こめ 水稻穀粒精白米 50 0.4 kg 北海道<br>鶏肉ア-モント 焼<br>鶏モモ肉カット30g 30 80 個 ブラジル<br>食塩 0.15 0 袋 日本<br>こしょう 0.01 0.003 PC 日本<br>エッグケア 1 0.08 Kg 日本<br>トマトケチャップ 3 0.24 kg 日本<br>ア-モント スライス 2 0.16 Kg アメリカ<br>サフラワー油 2 0.01 缶 日本<br>赤ウイナー-13g<br>JFSA切れ目入り赤ウイナー 13 80 本 日本<br>ちんげん菜ソテー<br>青梗菜(カット) 18 1.756 kg 中国<br>食塩 0.1 0 袋 日本<br>鶏がらスープ粉末 0.1 0.008 kg 日本<br>ごま油 1 0.08 Kg 日本<br>いものカレー煮<br>ダイスポテト 20 1.6 Kg 北海道<br>ダイスキャロット 10 0.8 Kg 北海道<br>グリンピース 5 0.4 Kg アメリカ<br>鶏ひき肉 6.5 0.52 Kg ブラジル<br>水 20 1.6<br>味の素 本だし 0.1 0.008 kg 日本<br>上白糖 0.5 0.04 Kg 日本<br>合成清酒 1 0.08 kg 日本<br>みりん 1 0.044 本 日本<br>コンソメ(顆粒) 0.1 0.016 PC 日本<br>カレールウ(甘口) 1.5 0.12 Kg 日本<br>カレールウ(甘口) 1.5 0.12 Kg 日本<br>黄桃缶<br>ダイス黄桃 1号缶 20 0.889 缶 中国 |  |      |     |    |  |  |  |      |  |    |  |
| I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物<br>0 0 0 0 0 0 |  |      |  |    |  | I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物<br>394 11.9 13.2 1 387 53.5   |  |      |     |    |  | I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物<br>0 0 0 0 0 0<br>* 一日計 *<br>I栄養 - 蛋白質 脂質 食塩 加味 炭水化物<br>394 11.9 13.2 1 387 53.5 |  |      |  |    |  |

## 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    |     |
| 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   |      |     |