

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。

可食量(g) 総使用量 産地						13人 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 0.065 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 13 尾 アラスカ 食塩 0.15 0 袋 日本 小麦粉 薄力粉2等 3 0.002 袋 アメリカ エッグケア 3 0.039 K g 日本 パン粉 2 0.026 K g 日本 パセリ 乾 0.1 0.016 本 日本 サフラワー油 3 0.002 缶 日本 <b>◎さくらしゅーまい</b> さくらしゅーまい 15 13 ケ 日本 <b>◎つぶしさつま芋焼き</b> ダイスイ薩摩芋 8 0.104 K g 日本 エッグケア 3 0.039 K g 日本 有塩バター 0.7 0.02 個 日本 上白糖 1 0.013 K g 日本 <b>◎八宝菜</b> 豚カツ カット1cm幅2ミリ 5 0.065 K g 北海道 もやし 7 0.101 K g 日本 青梗菜 (カット) 8 0.127 k g 中国 きくらげスライス 乾 0.15 0.002 K g 中国 白菜ざく切 15 0.195 K g 日本 人参缶詰5ミリ上3 4 0.052 K g 日本 しょうが おろし 0.1 0.001 K g 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 水 20 0.26 ℓ 中華味 0.15 0.002 k g 日本 鶏がらスープ粉末 0.24 0.003 k g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 合成清酒 1 0.013 k g 日本 上白糖 1 0.013 K g 日本 片栗粉 1.5 0.02 K g 日本 <b>◎マンゴー缶</b> マンゴー缶 カット 20 0.144 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	392	12.2	11.9	0.9	217	56.4	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
392	12.2	11.9	0.9	217	56.4	392	12.2	11.9	0.9	217	56.4	392	12.2	11.9	0.9	217	56.4

## 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	
○	×	×	×	×	○	