

# 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   |     |                  | 592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><br>こめ 水稻穀粒精白米 50 2.96 k g 北海道<br><b>豚肉のチーズ焼き</b><br>豚肉 <sup>1</sup> カット 5 cm幅2ミリ 25 14.8 K g 北海道<br>食塩 0.2 0.005 袋 日本<br>エッグケア 1.25 0.74 K g 日本<br>粉チーズ 0.3 0.178 K g 日本<br>片栗粉 0.3 0.178 K g 日本<br>サフラワー油 1 0.036 缶 日本<br><b>バターコロッケ1ヶ</b><br>バターコロッケ 25 592 個 日本<br>揚げ油 3 0.108 缶 日本<br><b>ほうれん草のナムル</b><br>ほうれん草 <sup>1</sup> 冷凍 5 3.116 K g 中国<br>人参千切上3 5 2.96 K g 日本<br>もやし 7 4.604 K g 日本<br>ごま いり(白) 0.2 0.118 K g 日本<br>上白糖 0.2 0.118 K g 日本<br>濃口醤油 0.3 0.178 k g 日本<br>鶏がらスープ粉末 0.17 0.101 k g 日本<br>ごま油 0.8 0.474 Kg 日本<br><b>ペンネのケチャップ炒め</b><br>ペンネ 8 4.736 K g カナダ<br>4玉葱 <sup>1</sup> ス <sup>1</sup> 短 10 5.92 K g 日本<br>ぶた ひき肉 6 3.552 K g 北海道<br>サフラワー油 2 0.072 缶 日本<br>上白糖 1 0.592 K g 日本<br>食塩 0.1 0.002 袋 日本<br>こしょう 0.01 0.02 PC 日本<br>ホールダイスカットトマト 4 0.929 缶 イタリア<br>トマトソース1Kg 6 1.184 P 日本<br><b>グレープフルーツ</b><br>グレープ <sup>1</sup> フル <sup>1</sup> ーツ(赤 <sup>1</sup> 白 <sup>1</sup> ) 15 37 個 アメリカ |     |                  |      |      |    |        |     |      |      |    |    |    |     |                  |     |      |    |       |     |     |      |    |    |    |     |                  |     |      |    |
| エネルギー   | 0   | 蛋白質  | 0    | 脂質 | 0  | 食塩  | 0   | 加 <sup>1</sup> ム | 0    | 炭水化物 | 0  | エネルギー  | 419 | 蛋白質  | 11.2 | 脂質 | 15 | 食塩 | 0.6 | 加 <sup>1</sup> ム | 325 | 炭水化物 | 57 | エネルギー | 0   | 蛋白質 | 0    | 脂質 | 0  | 食塩 | 0   | 加 <sup>1</sup> ム | 0   | 炭水化物 | 0  |
| * 一日計 * |     |      |      |    |    |   |     |                  |      |      |    |        |     |      |      |    |    |    |     |                  |     |      |    |       |     |     |      |    |    |    |     |                  |     |      |    |
| エネルギー   | 419 | 蛋白質  | 11.2 | 脂質 | 15 | 食塩  | 0.6 | 加 <sup>1</sup> ム | 325  | 炭水化物 | 57 | エネルギー  | 419 | 蛋白質  | 11.2 | 脂質 | 15 | 食塩 | 0.6 | 加 <sup>1</sup> ム | 325 | 炭水化物 | 57 | エネルギー | 419 | 蛋白質 | 11.2 | 脂質 | 15 | 食塩 | 0.6 | 加 <sup>1</sup> ム | 325 | 炭水化物 | 57 |

## 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 |     |
|     | ×    | ×   | ×    | ×   | ×    |     |