

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