

# 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			350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 こめ 水稻穀粒精白米 50 1.75 k g 北海道 とんぺい風 玉子(液卵) 25 8.838 k g 北海道 ぶた ひき肉 5 1.75 K g 北海道 キャベツみじん切 7.5 2.625 K g 日本 青葱カット 1.5 0.525 K g 中国 紅生姜ミソ×3 0.5 0.175 K g 中国 てんかす 1.5 0.525 k g アメリカ さくらえび 素干し 0.2 0.07 k g 日本 エッグケア 1.5 0.525 K g 日本 味の素 本だし 0.25 0.088 k g 日本 とんかつソース 幼)JFSAとんかつソース 3 0.583 kg 日本 若鶏から揚げ 若鶏から揚げ 33 350 ケ 中国 揚げ油 3 0.064 缶 日本 えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 2.8 K g タイ ベーコンとごぼうの洋風 ごぼう水煮笹切り 15 5.25 K g 中国 人参千切上3 5 1.75 K g 日本 ベーコンスライスカット0.5センチ幅 4 1.4 K g アメリカ 斜めカットいんげん 3 1.05 k g 中国 にんにく おろし 0.1 0.035 K g 日本 サフラワー油 3 0.064 缶 日本 合成清酒 1 0.35 k g 日本 濃口醤油 0.35 0.123 k g 日本 マンゴー缶 マンゴー缶 20 7 k g タイ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加糖	0	炭水化物	0	エネルギー	442	蛋白質	15	脂質	18	食塩	1	加糖	352	炭水化物	51.3	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加糖	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	442	蛋白質	15	脂質	18	食塩	1	加糖	352	炭水化物	51.3	エネルギー	442	蛋白質	15	脂質	18	食塩	1	加糖	352	炭水化物	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

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	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	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	