

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 337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 1.685 k g 北海道 <b>トンテキ</b> 豚ウテ カット 5 cm幅2ミリ 25 8.425 K g 北海道 オニオンソテーダイス 5 0 3 1.011 K g 中国 塩・こしょう 0.07 0.094 本 日本 にんにく おろし 0.1 0.034 K g 日本 みりん 1 0.187 本 日本 濃口醤油 0.5 0.169 k g 日本 JFSAとんかつソース 1.5 0.281 kg 日本 ごま油 1 0.337 Kg 日本 <b>揚げギョウザ 1ヶ・海</b> 餃子(揚) 15 337 ケ 日本 揚げ油 2 0.041 缶 日本 食塩(後混) 0.1 0.001 袋 日本 ア刈(後混) 0.1 0.034 kg アメリカ <b>ポイルキャベツ</b> キャベツ小ざく 11 3.707 K g 日本 赤ピーマンミジン切×3 2 0.899 K g 中国 コンソメ(顆粒) 0.1 0.067 PC 日本 <b>カレーマヨパスタ</b> パスタ 9 3.033 k g 日本 サフラワー油 1 0.02 缶 日本 ぶた ひき肉 5 1.685 K g 北海道 人参千切上3 3 1.011 K g 日本 玉葱スライス短 8 2.696 K g 日本 エッグケア 3 1.011 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.101 k g 日本 カレー粉 0.05 0.042 PC 日本 カレールウ(甘口) 0.5 0.169 K g 日本 カレールウ(甘口) 0.5 0.169 K g 日本 水 2 0.674 パセリ 乾 0.05 0.211 本 日本 サフラワー油 1 0.02 缶 日本 <b>グレープフルーツ</b> グレープフルーツ(赤白) 15 21.063 個 アメリカ																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	408	蛋白質	10.9	脂質	15	食塩	0.8	加味	256	炭水化物	53.7	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	408	蛋白質	10.9	脂質	15	食塩	0.8	加味	256	炭水化物	53.7	エネルギー	408	蛋白質	10.9	脂質	15	食塩	0.8	加味	256	炭水化物	53.7	エネルギー	408	蛋白質	10.9	脂質	15	食塩	0.8	加味	256	炭水化物	53.7

## 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	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			x	