

# 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			79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 0.395 k g 北海道 <b>鶏肉フレーク焼き</b> 鶏モモ肉カット30g 30 79 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.009 K g 日本 食塩 0.2 0.001 袋 日本 天ぷら粉 2.4 0.19 K g 日本 水 3.6 0.284 コーンフレーク 3 0.237 K g 日本 サフラワー油 2 0.01 缶 日本 <b>カニカマ海苔天</b> 加蒲鉾海苔巻20g 5 19.75 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 19.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.005 缶 日本 <b>コーンソテー</b> コーン 10 0.79 K g アメリカ サフラワー油 1 0.005 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.022 本 日本 <b>じゃが芋のオーロロス焼き</b> 乱じゃが芋7g(メークイン) 28 2.543 K g 北海道 豚ウテ カット 1 cm幅2ミリ 5 0.395 K g 北海道 4玉葱スライス短 8 0.632 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 片栗粉 1.5 0.119 K g 日本 みりん 1.5 0.066 本 日本 合成清酒 1.5 0.119 k g 日本 上白糖 1 0.079 K g 日本 トマトケチャップ 1 0.079 k g 日本 エッグケア 1 0.079 K g 日本 <b>パイン缶</b> チビットパイン 一号缶 20 1.58 k g タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	10.8	10.9	0.6	325	58	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
394	10.8	10.9	0.6	325	58	394	10.8	10.9	0.6	325	58	394	10.8	10.9	0.6	325	58

## 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		

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	x	