

# 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 316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 1.58 k g 北海道 <b>焼きとり風</b> 鶏モモ肉カット25g 25 316 個 ブラジル 塩・こしょう 0.2 0.253 本 日本 やきとりだれ 4 1.264 k g 日本 みりん 1 0.176 本 日本 サフラワー油 2 0.038 缶 日本 <b>さくらしゅーまい</b> さくらしゅーまい 15 316 ケ 日本 <b>ちんげん菜ソテー</b> 青梗菜(カット) 18 6.937 k g 中国 食塩 0.1 0.001 袋 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.032 k g 日本 ごま油 1 0.316 Kg 日本 <b>ペンのケチャップ炒め</b> ペンネ 8 2.528 K g カナダ 4玉葱5分短 10 3.16 K g 日本 ぶた ひき肉 6 1.896 K g 北海道 サフラワー油 2 0.038 缶 日本 上白糖 1 0.316 K g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.011 PC 日本 ホールダイスカットトマト 4 0.496 缶 イタリア トマトソース1Kg 6 0.632 P 日本 <b>黄桃缶</b> ダイスイ黄桃 1号缶 20 6.32 k g 中国											
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	390	11.2	11.4	0.8	263	57.6	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
390	11.2	11.4	0.8	263	57.6	390	11.2	11.4	0.8	263	57.6	390	11.2	11.4	0.8	263	57.6

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	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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x	x	