

# 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。

朝						昼						夕					
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	
主食なし						白飯110g						主食なし					
水		0 0 ℓ				こめ 水稲穀粒精白米		50 3.245 kg		北海道		水		0 0 ℓ			
◎菜飯素						◎夕のパン粉焼き											
						菜飯の素		0.7 0.454 kg		日本							
						変わり飯×		0 0 P									
◎夕のパン粉焼き						骨取り助宗たら 30g (シ)											
						骨取り助宗たら 30g (シ)		30 649 尾		アメリカ							
						食塩		0.15 0.004 袋		日本							
						小麦粉 薄力粉2等		3 0.097 袋		アメリカ							
						エッグケア		3 1.947 Kg		日本							
						パン粉		2 1.298 Kg		日本							
						パセリ 乾		0.1 0.811 本		日本							
						サフラワー油		3 0.118 缶		日本							
◎肉しゅうまい						◎南瓜サラダ											
						肉しゅうまいI		8 324.5 ケ		日本							
						肉しゅうまいII		8 324.5 ケ		日本							
◎麻婆豆腐						ダイス南瓜											
						もめん豆腐		25 40.563 丁		北海道							
						ぶた ひき肉		5 3.245 Kg		北海道							
						白ネギカット		5 3.245 Kg		中国							
						赤味噌		1.8 1.168 Kg		日本							
						濃口醤油		1 0.649 kg		日本							
						上白糖		1 0.649 Kg		日本							
						合成清酒		1 0.649 kg		日本							
						中華味		0.1 0.065 kg		日本							
						にんにく おろし		0.1 0.065 Kg		日本							
						しょうが おろし		0.1 0.065 Kg		日本							
						ごま油		1 0.649 Kg		日本							
						片栗粉		2 1.298 Kg		日本							
						水		30 19.47 ℓ									
◎黄桃缶						ダイス黄桃1号缶											
						ダイス黄桃1号缶		20 12.98 kg		中国							
エネルギー - 蛋白質 脂質 食塩 カロム 炭水化物						エネルギー - 蛋白質 脂質 食塩 カロム 炭水化物						エネルギー - 蛋白質 脂質 食塩 カロム 炭水化物					
0		0		0		402		14.2		11.9		1.2		319		56.6	
* 一日計 *						エネルギー - 蛋白質 脂質 食塩 カロム 炭水化物						エネルギー - 蛋白質 脂質 食塩 カロム 炭水化物					
0		0		0		402		14.2		11.9		1.2		319		56.6	

## 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	
○	×	○	×	×	○	