

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 0人						昼 682人						夕 0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	
主食なし						白飯110g						主食なし					
水 0 0 0						こめ 水稲穀粒精白米 50 3.41 kg 北海道						水 0 0 0					
						◎トンテキ											
						豚骨カツ5cm幅2ミリ 25 17.05 Kg 北海道											
						オニオンソーダイス50 3 2.046 Kg 中国											
						塩・こしょう 0.07 0.191 本 日本											
						にんにく おろし 0.1 0.068 Kg 日本											
						みりん 1 0.379 本 日本											
						濃口醤油 0.5 0.341 kg 日本											
						JFSAとんかつソース 1.5 0.568 kg 日本											
						ごま油 1 0.682 Kg 日本											
						◎揚げギョウザ 1ヶ・海											
						餃子(揚) 15 682 ヶ 日本											
						揚げ油 2 0.083 缶 日本											
						食塩(後混) 0.1 0.003 袋 日本											
						アオリ(後混) 0.1 0.068 kg アメリカ											
						◎ポイルキャベツ											
						キャベツ小さく 11 7.502 Kg 日本											
						赤ピーマンシン切×3 2 1.819 Kg 中国											
						コンソメ(顆粒) 0.1 0.136 PC 日本											
						◎カレーマヨパスタ											
						スパゲティ 9 6.138 kg 日本											
						サフラワー油 1 0.041 缶 日本											
						ぶた ひき肉 5 3.41 Kg 北海道											
						人参千切上3 3 2.046 Kg 日本											
						特玉葱スライス短 8 5.456 Kg 日本											
						エッグケア 3 2.046 Kg 日本											
						濃口醤油 0.3 0.205 kg 日本											
						カレー粉 0.05 0.085 PC 日本											
						カレールウ(甘口)I 0.5 0.341 Kg 日本											
						カレールウ(甘口)II 0.5 0.341 Kg 日本											
						水 2 1.364 0											
						パセリ 乾 0.05 0.426 本 日本											
						サフラワー油 1 0.041 缶 日本											
						◎マンゴー缶											
						マンゴーイカット 20 13.64 kg 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 416 蛋白質 11 脂質 15 食塩 0.8 加糖 269 炭水化物 55.8						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 416 蛋白質 11 脂質 15 食塩 0.8 加糖 269 炭水化物 55.8					

## 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	
○	×	×	○	○	×	