

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 60人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 0.3 kg 北海道 ◎ますの照り焼き 骨取マス30g (シ) 30 60 切 アメリカ 合成清酒 1 0.06 kg 日本 みりん 1 0.033 本 日本 ソシ仕上げだれ照 3 0.18 kg 日本 片栗粉 0.5 0.03 Kg 日本 サフラワー油 2 0.007 缶 日本 ◎ソセジ・天ぶら・塩 ソセジ・ハーフ 8.75 15 本 日本 小麦粉 薄力粉1等 2 0.12 Kg アメリカ 天ぶら粉 2 0.12 Kg 日本 揚げ油 2 0.007 缶 日本 食塩 0.01 0 袋 日本 ◎ブロッコリーS ブロッコリーS (冷凍) 9 0.54 kg 中国 ◎カレーマヨパスタ スパゲッティ 9 0.54 kg 日本 サフラワー油 1 0.004 缶 日本 ぶた ひき肉 5 0.3 Kg 北海道 人参千切上3 3 0.18 Kg 日本 埼玉葱ｽﾗｲｽ短 8 0.48 Kg 日本 エッグケア 3 0.18 Kg 日本 濃口醤油 0.3 0.018 kg 日本 カレー粉 0.05 0.008 PC 日本 カレールウ(甘口)I 0.5 0.03 Kg 日本 カレールウ(甘口)II 0.5 0.03 Kg 日本 水 2 0.12 l 日本 パセリ 乾 0.05 0.038 本 日本 サフラワー油 1 0.004 缶 日本 ◎リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 1.2 kg 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	413	13.3	12.7	0.8	266	57.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
413	13.3	12.7	0.8	266	57.9	413	13.3	12.7	0.8	266	57.9	413	13.3	12.7	0.8	266	57.9

## 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	
○	×	×	○	○	×	