

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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
		0人			77人			0人
			<b>白飯110g</b>					
			こめ 水稲穀粒精白米	50	0.385 k g	北海道		
			<b>◎カレイのパン粉焼き</b>					
			白身カレイ切身 皮付	30	77 尾	アラスカ		
			食塩	0.15	0 袋	日本		
			小麦粉 薄力粉2等	3	0.012 袋	アメリカ		
			エッグケア	3	0.231 K g	日本		
			パン粉	2	0.154 K g	日本		
			パセリ 乾	0.1	0.096 本	日本		
			サフラワー油	3	0.014 缶	日本		
			<b>◎さくらしゅーまい</b>					
			さくらしゅーまい	15	77 ケ	日本		
			<b>◎つぶしさつま芋焼き</b>					
			ダイス薩摩芋	8	0.635 K g	日本		
			エッグケア	3	0.231 K g	日本		
			有塩バター	0.7	0.12 個	日本		
			上白糖	1	0.077 K g	日本		
			<b>◎八宝菜</b>					
			豚がた カット1cm幅	5	0.385 K g	北海道		
			中華味	0.15	0.012 k g	日本		
			鶏がらスープ粉末	0.24	0.018 k g	日本		
			食塩	0.1	0 袋	日本		
			合成清酒	1	0.077 k g	日本		
			上白糖	1	0.077 K g	日本		
			片栗粉	1.5	0.116 K g	日本		
			もやし	7	0.634 K g	日本		
			青梗菜 (カット)	8	0.751 k g	中国		
			きくらげスライス 乾	0.15	0.012 K g	中国		
			白菜ざく切	15	1.216 K g	日本		
			人参仔ゆ5ミリ上	4	0.308 K g	日本		
			しょうが おろし	0.1	0.008 K g	日本		
			サフラワー油	1	0.005 缶	日本		
			水	20	1.54 ℓ			
			<b>◎マンゴー缶</b>					
			マンゴー缶	20	1.54 k g	タイ		

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人						昼 77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	
たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物		たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物		たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	
0	0	0	0	0		392	12.4	12.0	0.9	218	56.5	0	0	0	0	0	
* 一 日 計 *																	
たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物		たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物		たんぱく質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	
0	0	0	0	0		392	12.4	12.0	0.9	218	56.5	392	12.4	12.0	0.9	218	56.5

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

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	○
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	アーモンド
○	x	x	x	x	○	x