

## 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
			<b>白飯110g</b>					
			こめ 水稲穀粒精白米 50	0.04 kg	北海道			
			<b>◎たらのオーロラ焼き</b>					
			骨取り助宗たら 30	8 尾	アメリカ			
			食塩 0.15	0 袋	日本			
			こしょう 0.01	0 PC	日本			
			サフラワー油 1.5	0.001 缶	日本			
			<b>◎ミニハンバーグ</b>					
			ひとくちハンバーグ 20	8 ケ	日本			
			<b>◎オーロソース</b>					
			エッグケア 6	0.048 Kg	日本			
			トマトケチャップ 4	0.032 kg	日本			
			<b>◎人参といんげんのソテー</b>					
			ダイスキヤロット 6.75	0.054 Kg	北海道			
			斜めカットいんげん 3.5	0.03 kg	中国			
			サフラワー油 1.5	0.001 缶	日本			
			濃口醤油 0.3	0.002 kg	日本			
			食塩 0.1	0 袋	日本			
			<b>◎麻婆豆腐</b>					
			もめん豆腐 25	0.5 P	北海道			
			しょうが おろし 0.1	0.001 Kg	日本			
			ごま油 1	0.008 Kg	日本			
			片栗粉 2	0.016 Kg	日本			
			水 30	0.24 l				
			ぶた ひき肉 5	0.04 Kg	北海道			
			白ネギカット 5	0.044 Kg	中国			
			赤味噌 1.8	0.014 Kg	日本			
			濃口醤油 1	0.008 kg	日本			
			上白糖 1	0.008 Kg	日本			
			合成清酒 1	0.008 kg	日本			
			中華味 0.1	0.001 kg	日本			
			にんにく おろし 0.1	0.001 Kg	日本			
			<b>◎パイナップル</b>					
			チビットパイナップル 一号 20	0.16 kg	タイ			

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人							昼 8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			
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	纤维	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	纤维	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	纤维	
0	0	0	0	0	0	0	398	13.8	14.0	1.0	344	51.1	5	0	0	0	0	0	0	0	
* 一 日 計 *																					
398	13.8	14.0	1.0	344	51.1	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
×	○	○	×	×	×	×

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	アーモンド
○	×	×	×	×	○	×