

## 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			15人			0人
			<b>白飯110g</b>					
			こめ 水稻穀粒精白米	50	0.075 kg	北海道		
			<b>◎豚すき風</b>					
			豚カツ カット5cm幅	17	0.255 Kg	北海道		
			豚バラ肉スライスカツ	8	0.12 Kg	デンマーク		
			白菜小ざく	15	0.25 Kg	日本		
			冷凍豆腐サイコロ	10	0.15 kg	北海道		
			青葱カット	5	0.075 Kg	中国		
			しらたきザク切	5	0.075 Kg	北海道		
			水	5	0.075 l			
			井のたれ (幼)	5	0.075 kg	日本		
			上白糖	1	0.015 Kg	日本		
			合成清酒	0.5	0.008 kg	日本		
			みりん	0.5	0.004 本	日本		
			味の素 本だし	0.1	0.002 kg	日本		
			<b>◎花形人参</b>					
			花形人参	8	15.789 ㌔	中国		
			<b>◎ジャーマンポテト・揚げ</b>					
			乱切りじゃが芋 (小)	29	0.444 Kg	北海道		
			揚げ油	3	0.003 缶	日本		
			荒挽きウインナー30	5	2.5 本	日本		
			峠玉葱スライス短	15	0.232 Kg	日本		
			パセリ 乾	0.01	0.002 本	日本		
			サフラワー油	2.5	0.002 缶	日本		
			コンソメ (顆粒)	0.3	0.009 PC	日本		
			食塩	0.1	0 袋	日本		
			こしょう	0.01	0.001 PC	日本		
			<b>◎パイン缶</b>					
			チビットパイン 一号	20	0.3 kg	タイ		

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人							昼 15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	加味	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	レチノール	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	レチノール
0	0	0	0	0	0	0	390	9.5	13.6	0.7	378	54.4	2	0	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																				
390	9.5	13.6	0.7	378	54.4	2	390	9.5	13.6	0.7	378	54.4	2	390	9.5	13.6	0.7	378	54.4	2

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
○	×	×	×	○	×	×