

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人			昼 724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
			<b>白飯110g</b>					
			こめ	水稻穀粒精白米	50	3.62 k g		北海道
			<b>◎きのこご飯</b>					
			たもぎたけざく切		2.5	1.81 K g		日本
			椎茸再乾スライス		0.4	0.29 K g		中国
			まいたけ水煮		2.5	1.905 K g		中国
			人参千切上3		4	2.896 K g		日本
			刻み揚げ(冷凍)		1.5	1.086 k g		日本
			変わり飯×		0	0 P		
			<b>◎焼きとり風</b>					
			鶏モモ肉カット25g		25	724 個		ブラジル
			塩・こしょう		0.2	0.579 本		日本
			やきとりだれ		4	2.896 k g		日本
			みりん		1	0.402 本		日本
			サフラワー油		2	0.088 缶		日本
			<b>◎ソーゼージのパン粉焼き</b>					
			ソーゼージ半分		8.75	181 本		日本
			天ぷら粉		2	1.448 K g		日本
			水		1.5	1.086 l		
			天ぷら粉		0.5	0.362 K g		日本
			パン粉		1.5	1.086 K g		日本
			粉チーズ		0.3	0.217 K g		日本
			サフラワー油		1	0.044 缶		日本
			<b>◎手作りポテトサラダ・コ</b>					
			ダイスポテト		7	5.225 K g		北海道
			コーン		3	2.286 K g		
			マッシュポテト		1.5	1.086 K g		北海道
			普通牛乳		1	0.724 本		日本
			上白糖		0.5	0.362 K g		日本
			エッグケア		4	2.896 K g		日本
			塩・こしょう		0.07	0.203 本		日本
			<b>◎大豆の煮物</b>					
			国産水煮大豆		15	10.86 k g		日本
			ダイスカロット		10	7.24 K g		北海道
			刻み揚げ(冷凍)		5	3.62 k g		日本
			ひじき		0.3	0.217 k g		中国
			水		15	10.86 l		
			合成清酒		0.5	0.362 k g		日本
			上白糖		1	0.724 K g		日本
			味の素 本だし		0.1	0.072 k g		日本
			濃口醤油		1	0.724 k g		日本
			おいがつお		1.5	1.086 k g		日本
			みりん		1	0.402 本		日本
			<b>◎リンゴ缶</b>					
			ダイスりんご1号缶		20	14.48 k g		中国

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 可食量(g) 総使用量 産地 0人							昼 可食量(g) 総使用量 産地 724人							夕 可食量(g) 総使用量 産地 0人						
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	413	12.7	14.2	0.9	261	56.6	11	0	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																				
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	413	12.7	14.2	0.9	261	56.6	11	413	12.7	14.2	0.9	261	56.6	11

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
○	×	×	×	○	×	×