

お弁当コンテスト 食材単価表

※計算例

	食品名	1gあたり(円) ×	使用量(g)	= 金額(円)
1	米	0.38	80	30.4
2	鮭切り身	2.50	60	150.0
3	たまねぎ	0.15	25	3.8
4	生椎茸	1.34	5	6.7
5	しめじ	0.80	8	6.4
6	えのき	0.52	10	5.2
7	レモン	0.83	10	8.3
8	切干しだいこん	3.18	7	22.3
9	人参	0.50	8	4.0
10	油揚げ	1.90	5	9.5
11	いんげん	2.92	60	175.2
12	白ごま	0.91	3	2.7
13	じゃがいも(メークイン)	0.25	20	5.0
14	ねぎ(小)	1.88	5	9.4
15				
	合計			438.8 円

単価表に無い食材については、購入金額を重量(g)で割って、
使用量をかけて金額を出してください。

例) 切干しだいこん 50g 159 円で購入した場合
 $159(\text{円}) \div 50(\text{g}) = 3.18(\text{円})$ (1g あたりの金額)
 $3.18(\text{円}) \times 7(\text{g}) = 22.26(\text{円})$ (1食あたりの金額)

☆調味料金額☆ 43.9 円 (材料費の1割)

☆総合計金額☆ 483 円 (1食あたり)

最後に四捨五入して
整数にしてください

