

予定献立表(使用量)

園児食(缶詰・生)

C

産地が複数ある場合は、加工工場の所在を記載しております。

可食量(g) 総使用量 産地							98人 可食量(g) 総使用量 産地							可食量(g) 総使用量 産地								
白飯110g																						
こめ 水稻穀粒精白米							50	0.49	k g	北海道												
◎ますのタルタル焼																						
骨取マス30g(シ)							30	98	切	アメリカ												
小麦粉 薄力粉1等							3	0.294	K g	アメリカ												
タルタルソース							5	0.49	k g	日本												
チーズブレッド							1	0.098	k g	日本												
◎肉だんご																						
中華肉団子(幼)							13	98	ヶ	日本												
◎ほうれん草ソテー																						
ほうれんそう 冷凍							6	0.619	K g	中国												
白菜							7	0.98	K g	日本												
コーン							2.5	0.245	K g	アメリカ												
鶏がらスープ粉末							0.05	0.005	k g	日本												
◎ナポリタン																						
スパゲティ							8	0.784	k g	日本												
むき玉葱							8	0.98	K g	日本												
鶏ひき肉							5	0.49	K g	北海道												
グリーンピース 冷凍							2	0.196	K g	アメリカ												
サフラワー油							2	0.012	缶	日本												
上白糖							0.6	0.059	K g	日本												
食塩							0.1	0	袋	日本												
こしょう							0.01	0.003	PC	日本												
トマトケチャップ							10	0.327	P	日本												
粉チーズ							0.5	0.049	K g	日本												
トマトケチャップ(後混ぜ)							1	0.033	P	日本												
◎キウイ																						
キウイフルーツ							50	49	個	アメリカ												
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物		
0	0	0	0	0	0	0	397	0.8	14.6	9.5	54	1.1	60.8	0	0	0	0	0	0	0		
* 一日計 *																						
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加減	鉄	炭水化物		
397	0.8	14.6	9.5	54	1.1	60.8	397	0.8	14.6	9.5	54	1.1	60.8	397	0.8	14.6	9.5	54	1.1	60.8		

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	もち	やまいも	りんご	ゼラチン	
○	×	×	×	×	×	