

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							231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 水稲穀粒精白米 50 1.155 k g 北海道													
◎若鶏から揚げ							若鶏から揚げ 33 231 ケ 中国													
揚げ油							揚げ油 3 0.042 缶 日本													
◎ますのムニエル(1/2)							骨取マス30g (シ) 15 115.5 切 アメリカ													
食塩							食塩 0.1 0.001 袋 日本													
こしょう							こしょう 0.01 0.007 PC 日本													
小麦粉 薄力粉2等							小麦粉 薄力粉2等 2 0.023 袋 アメリカ													
サフラワー油							サフラワー油 1 0.014 缶 日本													
◎中濃ソース							中濃ソース 3 0.385 k g 日本													
◎コーンソテー							コーン 11 2.541 K g アメリカ													
サフラワー油							サフラワー油 1 0.014 缶 日本													
塩・こしょう							塩・こしょう 0.2 0.092 本 日本													
◎角揚げ煮							ミニ角揚げ(8g) 8 231 個 日本													
乱切り大根10g							乱切り大根10g 10 231 個 日本													
乱切り人参10g							乱切り人参10g 10 231 個 日本													
水							水 15 3.465 ℓ													
味の素 本だし							味の素 本だし 0.4 0.092 k g 日本													
合成清酒							合成清酒 1 0.128 本 日本													
上白糖							上白糖 1.5 0.347 K g 日本													
濃口醤油							濃口醤油 1.5 0.347 k g 日本													
みりん							みりん 1 0.012 箱 日本													
◎キウイ							キウイフルーツ 50 115.5 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	418	1	14.9	13.1	62	1.5	55	0	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
418	1	14.9	13.1	62	1.5	55	418	1	14.9	13.1	62	1.5	55	418	1	14.9	13.1	62	1.5	55

## 予定献立表(使用量)

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	
×	×	×	×	○	×	