

予定献立表 (使用量)

園児食以上児

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						昼 238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 1.19 k g 北海道 カレイのチーズ焼き 白身カレイ切身 皮付骨取 30 238 尾 アラスカ 食塩 0.3 0.003 袋 日本 エッグフリーマヨ 1.5 0.357 本 日本 チーズスプレッド 2 0.476 k g 日本 パセリ 乾 0.1 0.298 本 日本 サフラワー油 1 0.014 缶 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 238 ケ 日本 さつま芋マヨ 乱切り薩摩芋(ニ) 15 3.643 k g 日本 エッグフリーマヨ 2.3 0.547 本 日本 上白糖 0.75 0.179 K g 日本 ペンネのケチャップ炒め オーマイペンネ 7.7 1.833 K g イタリア むき玉葱 15 4.25 K g 日本 鶏ひき肉 4.4 1.047 K g ブラジル サフラワー油 2 0.029 缶 日本 上白糖 0.11 0.026 K g 日本 食塩 0.11 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.007 PC 日本 濃口醤油 0.55 0.131 k g 日本 トマトケチャップ 11 0.873 P 日本 白桃缶 ダイス白桃缶 1号缶 20 2.72 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	392	1.3	12.9	9	238	61.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
392	1.3	12.9	9	238	61.9	392	1.3	12.9	9	238	61.9	392	1.3	12.9	9	238	61.9

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
x			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x		x	