

## 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 可食量(g) 総使用量 産地			13人 可食量(g) 総使用量 産地								
						<b>白飯110g</b> こめ 水稲穀粒精白米 50 0.065 kg 北海道											
						<b>◎照り焼きハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 13 ケ 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 水 7 0.091 l 上白糖 1 0.013 Kg 日本 みりん 0.5 0 箱 日本 濃口醤油 0.3 0.004 kg 日本 照り焼きたれ 2 0.013 本 日本 片栗粉 0.8 0.01 Kg 日本											
						<b>◎ハムカツ</b> ハムカツ(ジェフダ) 20 6.5 個 日本 揚げ油 2 0.002 缶 日本											
						<b>◎ケチャップ</b> トマトケチャップ 3 0.013 P 日本											
						<b>◎ボイルキャベツ</b> キャベツ 結球葉、ゆで 11 0.168 Kg 日本 赤ピーマンスライスカッ 2 0.035 Kg 中国 コンソメ(顆粒) 0.1 0.003 PC 日本											
						<b>◎じゃが芋のチーズ焼き</b> 赤角ハム千切り1/2 4 0.052 Kg 北海道 むき玉葱 10 0.155 Kg 日本 乱じゃが芋7g(マークイ) 29 0.433 Kg 北海道 エッグケア 4 0.052 Kg 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本											
						<b>◎トッピング用チーズ</b> チーズスプレッド 2 0.026 kg 日本											
						<b>◎みかん缶</b> みかん缶1号缶 20 0.153 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	0.9	9.1	11.1	312	59.8	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	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
390	0.9	9.1	11.1	312	59.8	390	0.9	9.1	11.1	312	59.8	390	0.9	9.1	11.1	312	59.8

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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	
○	×	×	×	○	×	