

### 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 315人 可食量(g) 総使用量 産地						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 1.575 k g 北海道 <b>◎わかめごはん(JFDA)</b> わかめごはんの素(JFDA) 0.7 0.221 Kg 日本 <b>◎カレーのカレー風味焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 315 尾 アラスカ 合成清酒 0.5 0.158 k g 日本 食塩 0.15 0.002 袋 日本 カレー粉 0.2 0.158 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 3 0.047 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.019 缶 日本 <b>◎赤ウイナ-13g</b> JFSA切れ目入り赤ウイナ 13 315 本 日本 <b>◎手作りポテトサラダ・枝</b> ダイスポテト 8 2.52 K g 北海道 ムキ枝豆 4 1.26 k g 中国 上白糖 0.5 0.158 K g 日本 普通牛乳 1 0.315 本 日本 エッグケア 4 1.26 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.088 本 日本 <b>◎ツナとマカロニのケチャ</b> マカロニツイスト 6 1.89 k g イタリア むき玉葱 8 3 K g 日本 ズッキーニ 素揚げ冷凍 7 2.205 K g ベトナム ツナ 3 0.945 k g タイ トマトケチャップ 10 1.05 P 日本 上白糖 1 0.315 K g 日本 中濃ソース 0.5 0.088 本 日本 サフラワー油 2 0.038 缶 日本 <b>◎リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 3.6 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	1.2	12.8	9.9	253	59.5	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	1.2	12.8	9.9	253	59.5	392	1.2	12.8	9.9	253	59.5	392	1.2	12.8	9.9	253	59.5

## 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	
×	×	×	×	○	×	