

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 12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 0.06 kg 北海道											
◎ますのタルタル焼						骨取マス30g(シ) 30 12 切 アメリカ											
小麦粉 薄力粉1等 3 0.036 Kg アメリカ						タルタルソース 5 0.06 kg 日本											
チーズスプレッド 1 0.012 kg 日本						◎揚げ肉しゅうまい											
肉しゅうまい 16 12 ヶ 日本						揚げ油 2 0.001 缶 日本											
◎ほうれん草ウイナ-ソ-						ほうれんそう 冷凍 6 0.076 Kg 中国											
荒挽きウイナ- 30g(カット) 4 1.6 本 日本						もやし 8 0.107 Kg 日本											
コンソメ(顆粒) 0.11 0.003 PC 日本						サフラワー油 1 0.001 缶 日本											
◎豆腐のカレーミート						もめん豆腐 22 0.66 丁 北海道											
鶏ひき肉 7 0.084 Kg ブラジル						むぎ玉葱 12 0.171 Kg 日本											
椎茸再乾スライス 0.5 0.006 Kg 中国						水 17 0.204 l											
味の素 本だし 0.26 0.003 kg 日本						上白糖 0.34 0.004 Kg 日本											
みりん 0.34 0.002 本 日本						カレールウ(甘口) 3.4 0.041 Kg 日本											
片栗粉 0.7 0.008 Kg 日本						◎オレンジ											
オレンジ 18.25 1.5 個 アメリカ																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	401	15.9	13.5	0.9	334	48	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
401	15.9	13.5	0.9	334	48	401	15.9	13.5	0.9	334	48	401	15.9	13.5	0.9	334	48

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	
○	×	×	×	○	×	