

## 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。

						昼			81人								
可食量(g)		総使用量		産地		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 0.405 k g 北海道											
						豚肉のチーズ焼き											
						豚肉 <sup>1</sup> カット5cm幅2ミリ 25 2.025 K g 北海道											
						食塩 0.2 0.001 袋 日本											
						エッグケア 1.25 0.101 K g 日本											
						粉チーズ 0.3 0.024 K g 日本											
						片栗粉 0.3 0.024 K g 日本											
						サフラワー油 1 0.005 缶 日本											
						肉だんご											
						中華肉団子(幼) 13 81 ケ 日本											
						ほうれん草のナムル											
						ほうれん草 <sup>1</sup> 冷凍 5 0.426 K g 中国											
						人参 5 0.476 K g 日本											
						もやし 7 0.63 K g 日本											
						ごま いり(白) 0.2 0.016 K g 日本											
						上白糖 0.2 0.016 K g 日本											
						濃口醤油 0.3 0.024 k g 日本											
						鶏がらスープ粉末 0.17 0.014 k g 日本											
						ごま油 0.8 0.043 本 日本											
						ペンネのケチャップ炒め											
						オーマイペンネ 7.7 0.624 K g イタリア											
						むき玉葱 15 1.446 K g 日本											
						鶏ひき肉 4.4 0.356 K g ブラジル											
						サフラワー油 2 0.01 缶 日本											
						上白糖 0.11 0.009 K g 日本											
						食塩 0.11 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0.003 PC 日本											
						濃口醤油 0.3 0.024 k g 日本											
						トマトケチャップ 10 0.81 k g 日本											
						ホールダイスカットトマト 3 0.095 缶 イタリア											
						リンゴ缶											
						ダイスりんご1号缶 20 0.926 缶 中国											
エネルギー 0						エネルギー 390						エネルギー 0					
蛋白質 0						蛋白質 10.9						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 11.7						脂質 0					
食塩 0						食塩 0.8						食塩 0					
加味 0						加味 305						加味 0					
炭水化物 0						炭水化物 56.9						炭水化物 0					
												* 一日計 *					
エネルギー 0						エネルギー 390						エネルギー 0					
蛋白質 0						蛋白質 10.9						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 11.7						脂質 0					
食塩 0						食塩 0.8						食塩 0					
加味 0						加味 305						加味 0					
炭水化物 0						炭水化物 56.9						炭水化物 0					

## 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
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
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	