

# 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 1158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																			
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 5.79 k g 北海道 <b>チーズハンバーグ</b> ひとつちハンバーグ 20 1158 ㇿ 日本 トマトケチャップ 1.5 1.737 k g 日本 チーズスプレッド 4 4.632 k g 日本 <b>鶏肉の塩こしょう焼き</b> 鶏モモ肉カット25g 25 1158 個 ブラジル 塩・こしょう 0.2 0.926 本 日本 サフラワー油 2 0.14 缶 日本 <b>コーンソテー</b> コーン 10 11.58 K g アメリカ サフラワー油 1 0.07 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.324 本 日本 <b>豆腐のカレーミート</b> もめん豆腐 22 63.69 丁 北海道 鶏ひき肉 7 8.106 K g ブラジル むき玉葱 12 16.543 K g 日本 椎茸再乾スライス 0.5 0.579 K g 中国 水 17 19.686 味の素 本だし 0.26 0.301 k g 日本 上白糖 0.34 0.394 K g 日本 みりん 0.34 0.219 本 日本 カレールウ(甘口) 3.4 3.937 K g 日本 片栗粉 0.7 0.811 K g 日本 <b>リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 13.234 缶 中国																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	406	蛋白質	13.4	脂質	14.1	食塩	0.8	加味	298	炭水化物	51	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	406	蛋白質	13.4	脂質	14.1	食塩	0.8	加味	298	炭水化物	51	エネルギー	406	蛋白質	13.4	脂質	14.1	食塩	0.8	加味	298	炭水化物	51												

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		x	