

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						8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 水稻穀粒精白米 50 0.04 kg 北海道											
◎ポークチャップ						豚カ カット3cm幅2ミリ 30 0.24 Kg 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 9 0.072 Kg デンマーク											
						むき玉葱 20 0.19 Kg 日本											
						サフラワー油 1 0 缶 日本											
						上白糖 0.5 0.004 Kg 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0 PC 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.1 0.002 PC 日本											
						トマトケチャップ 9 0.072 kg 日本											
						ホールダイスカットトマト 7 0.022 缶 イタリア											
◎小松菜ソテー						ミニカット小松菜 4 0.04 kg 中国											
						もやし 5 0.044 Kg 日本											
						コーン 3 0.024 Kg アメリカ											
						エッグケア 1.6 0.013 Kg 日本											
						塩・こしょう 0.07 0.002 本 日本											
◎ポテト炒め						乱じゃが芋7g(メークイン) 28 0.257 Kg 北海道											
						ムキ枝豆 4.5 0.036 kg 中国											
						サフラワー油 3 0.001 缶 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.4 0.006 PC 日本											
						食塩 0.15 0 袋 日本											
						こしょう 0.02 0.001 PC 日本											
						ガーリックパウダー 0.05 0 Kg 日本											
						パセリ 乾 0.1 0.01 本 日本											
◎白桃缶						ダイス白桃缶1号缶 20 0.091 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	409	11.3	14.8	0.7	426	53.7	0	0	0	0	0	0
*一日計*																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
409	11.3	14.8	0.7	426	53.7	409	11.3	14.8	0.7	426	53.7	409	11.3	14.8	0.7	426	53.7

## 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	
○	×	○	×	×	×	