

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 ◎鶏肉の塩だれ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 12 個 ブラジル 焼肉のタレ ねぎ塩一番 3 0.036 Kg 日本 赤ピーマンスライスカット 3 0.048 Kg 中国 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 ◎揚げギョウザ 1ヶ 餃子(揚) 15 12 ケ 日本 揚げ油 2 0.001 缶 日本 ◎キャベツコーンソテー キャベツ 12 0.169 Kg 日本 コーン 8 0.096 Kg アメリカ サフラワー油 1.2 0.001 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.15 0.004 PC 日本 ◎じゃが芋のデミソース むきじゃが芋 22 0.293 Kg 北海道 むき玉葱 9 0.129 Kg 日本 荒挽きウインナー 30g(カット) 4 1.6 本 日本 水 15 0.18 l ビーフシチュー ルウ 2 0.024 Kg 日本 トマトケチャップ 3 0.036 kg 日本 有塩バター 2 0.053 個 日本 パセリ 乾 0.01 0.002 本 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	392	10.3	14	0.9	348	51.8	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
0	0	0	0	0	0	392	10.3	14	0.9	348	51.8	0	0	0	0	0	0

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	
○	×	×	×	×	×	