

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 977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 4.885 kg 北海道						◎鶏肉フレーク焼き 鶏モモ肉カット30g 30 977 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.117 Kg 日本 食塩 0.2 0.008 袋 日本 天ぷら粉 2.4 2.345 Kg 日本 水 3.6 3.517 ℓ コーンフレーク 3 2.931 Kg 日本 サフラワー油 2 0.118 缶 日本											
◎揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまいⅠ 8 488.5 ケ 日本 肉しゅうまいⅡ 8 488.5 ケ 日本 揚げ油 2 0.118 缶 日本						◎人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 6.595 Kg 北海道 斜めカットいんげん 3.5 3.42 kg 中国 サフラワー油 1.5 0.089 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.293 kg 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本											
◎白菜と生揚げの煮物 白菜 30 39.608 Kg 日本 生揚げ 15 66.614 丁 北海道 鶏ひき肉 6 5.862 Kg ブラジル にんにく おろし 0.05 0.049 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.098 kg 日本 濃口醤油 1 0.977 kg 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 水 10 9.77 ℓ 片栗粉 1 0.977 Kg 日本						◎グレープフルーツ グレープフルーツ(剥いた) 15 61.063 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	392	13.1	14	0.8	286	50.2	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
392	13.1	14	0.8	286	50.2	392	13.1	14	0.8	286	50.2	392	13.1	14	0.8	286	50.2

## 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	
○	×	×	×	×	×	