

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			15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 水稲穀粒精白米 50 0.075 k g 北海道													
							◎豚肉のケチャップ焼き													
							豚肉 カット5cm幅2ミ 19.7 0.296 K g 北海道													
							塩・こしょう 0.03 0.002 本 日本													
							米粉 0.6 0.009 K g 日本													
							トマトケチャップ 3 0.045 k g 日本													
							JFSAとんかつソース 0.6 0.005 kg 日本													
							ホールダイスカットトマト 3 0.018 缶 イタリア													
							サフラワー油 1.2 0.001 缶 日本													
							◎コーンコロッケ													
							ジェフサコーンコロケ 30 15 個 中国													
							揚げ油 3 0.003 缶 日本													
							◎スパゲティー付け合わせ													
							スパゲティ 5.4 0.081 k g 日本													
							青ピーマンスライスカット 4.5 0.09 K g 中国													
							サフラワー油 0.9 0.001 缶 日本													
							塩・こしょう 0.1 0.006 本 日本													
							◎大豆の煮物													
							国産水煮大豆 15 0.225 k g 日本													
							ダイスカロット 10 0.15 K g 北海道													
							刻み揚げ(冷凍) 5 0.075 k g 日本													
							ひじき 0.3 0.005 k g 中国													
							水 15 0.225 l													
							合成清酒 0.5 0.008 k g 日本													
							上白糖 1 0.015 K g 日本													
							味の素 本だし 0.3 0.005 k g 日本													
							濃口醤油 1 0.015 k g 日本													
							おいがつか 1.5 0.023 k g 日本													
							みりん 1 0.008 本 日本													
							◎みかん缶													
							みかん缶1号缶 20 0.176 缶 中国													
エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物							エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物							エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						
0 0 0 0 0 0							419 12 13 0.7 285 59.6							0 0 0 0 0 0						
														* 一 日 計 *						
エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物							エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物							エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 カロリ 炭水化物						
0 0 0 0 0 0							419 12 13 0.7 285 59.6							0 0 0 0 0 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
×	○	○	×	×	×	×

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	
×	×	×	×	○	×	