

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			9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		北海道			50	0.045 k g		北海道										
◎鶏肉のパン粉焼き																				
鶏モモ肉		カット25 g		ブラジル			25	9 個		ブラジル										
食塩				日本			0.2	0 袋		日本										
小麦粉		薄力粉2等		アメリカ			2.5	0.001 袋		アメリカ										
パセリ		乾		日本			0.1	0.011 本		日本										
パン粉				日本			0.7	0.006 K g		日本										
エッグケア				日本			3	0.027 K g		日本										
サフラワー油				日本			1	0.001 缶		日本										
◎揚げ肉しゅうまい																				
肉しゅうまいI				日本			8	4.5 ケ		日本										
肉しゅうまいII				日本			8	4.5 ケ		日本										
揚げ油				日本			2	0.001 缶		日本										
◎小松菜ハムソテー																				
小松菜		カット		中国			5	0.075 k g		中国										
白菜				日本			7	0.085 K g		日本										
ハム		ローズ千切カット0.5cm		アメリカ			3	0.027 K g		アメリカ										
中華味				日本			0.15	0.001 k g		日本										
塩・こしょう				日本			0.07	0.003 本		日本										
ごま油				日本			1	0.006 本		日本										
◎さつま揚げ炒め煮																				
ミニさつま揚げ		スライス		北海道			8	0.072 kg		北海道										
椎茸		再乾スライス		中国			0.2	0.002 K g		中国										
むぎ玉葱				日本			15	0.161 K g		日本										
人参				日本			5	0.053 K g		日本										
サフラワー油				日本			2	0.001 缶		日本										
水							15	0.135 ℓ												
上白糖				日本			1.5	0.014 K g		日本										
みりん				日本			1	0.005 本		日本										
濃口醤油				日本			1.7	0.015 k g		日本										
味の素		本だし		日本			0.1	0.001 k g		日本										
◎リンゴ缶																				
ダイスりんご		1号缶		中国			20	0.103 缶		中国										
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							402 10.5 14.1 1 250 54.6							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						
0 0 0 0 0 0							402 10.5 14.1 1 250 54.6							402 10.5 14.1 1 250 54.6						

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	
○	×	×	×	○	○	