

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 11人			可食量(g) 総使用量 産地																	
<b>白飯110g</b> こめ 水稲穀粒精白米 50 0.055 kg 北海道 <b>◎鶏肉の照りマヨ焼</b> 鶏モモ肉カット25g 25 11 個 ブラジル 濃口醤油 1.5 0.017 kg 日本 みりん 0.9 0.006 本 日本 合成清酒 1.8 0.02 kg 日本 上白糖 0.9 0.01 Kg 日本 エッグケア 2.3 0.025 Kg 日本 サフラワー油 0.9 0.001 缶 日本 <b>◎ミニハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ20 20 11 ケ 日本 トマトチャップ(後混) 1.5 0.006 P 日本 <b>◎ほうれん草・白菜ソテー</b> ほうれん草 冷凍 9 0.104 Kg 中国 白菜 8 0.119 Kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.001 kg 日本 サフラワー油 0.5 0 缶 日本 <b>◎ビーフン炒(ツナ・むき)</b> ビーフン 6 0.066 Kg タイ 人参 5 0.065 Kg 日本 むき玉葱 7 0.092 Kg 日本 ツナ 2.5 0.028 kg タイ グリンピース 3 0.033 Kg アメリカ にんにく おろし 0.05 0.001 Kg 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 中華味 0.45 0.005 kg 日本 食塩 0.15 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.003 kg 日本 <b>◎みかん缶</b> みかん缶1号缶 20 0.129 缶 中国							エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0							エネルギー 398 蛋白質 11.5 脂質 13 食塩 0.8 カリウム 299 炭水化物 54.6							エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0 *一日計* エネルギー 398 蛋白質 11.5 脂質 13 食塩 0.8 カリウム 299 炭水化物 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	
○	×	×	×	×	○	