

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						10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 0.05 kg 北海道											
◎ポークチャップ						豚骨カット3cm幅2ミリ 30 0.3 Kg 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 9 0.09 Kg デンマーク											
						むき玉葱 12 0.143 Kg 日本											
						サフラワー油 1 0.001 缶 日本											
						上白糖 0.5 0.005 Kg 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0 PC 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.1 0.002 PC 日本											
						トマトケチャップ 9 0.09 kg 日本											
						ホールダイスカットトマト 7 0.027 缶 イタリア											
◎小松菜ソテー						ミニカット小松菜 4 0.057 kg 中国											
						もやし 5 0.056 Kg 日本											
						コーン 3 0.03 Kg アメリカ											
						エッグケア 1.6 0.016 Kg 日本											
						塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本											
◎ポテト炒め						乱じゃが芋7g(メ-イソ) 28 0.322 Kg 北海道											
						ムキ枝豆 4.5 0.045 kg 中国											
						サフラワー油 3 0.002 缶 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.4 0.008 PC 日本											
						こしょう 0.02 0.001 PC 日本											
						ガーリックパウダー 0.05 0.001 Kg 日本											
						パセリ 乾 0.05 0.006 本 日本											
◎みかん缶						みかん缶1号缶 20 0.118 缶 中国											
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	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	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
402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9

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	
○	×	×	×	×	×	