

### 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 1060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	可食量(g) 総使用量 産地						
白飯110g															
こめ 水稲穀粒精白米						50	5.3	kg	北海道						
◎チキンカツ1/2															
チキンカツ50						25	530	枚	中国						
揚げ油						3	0.193	缶	日本						
◎タルタルソース 5g															
幼)タルタルソース						5	5.3	kg	日本						
◎赤ウインナー13g															
JFSA切れ目入り赤ウインナー						13	1060	本	日本						
◎ポテト南瓜ソテー															
ダイスポテト						10	10.6	Kg	北海道						
ダイス南瓜						3	3.18	Kg	ベトナム						
塩・こしょう						0.07	0.297	本	日本						
◎金平ごぼう															
ごぼう水煮筒切り						15	15.9	Kg	中国						
人参						5	6.235	Kg	日本						
刻み揚げ(冷凍)						3	3.18	kg	日本						
斜めカットいんげん						3	3.18	kg	中国						
サフラワー油						1.2	0.077	缶	日本						
ごま油						1	0.707	本	日本						
合成清酒						1	1.06	kg	日本						
みりん						1	0.589	本	日本						
上白糖						1	1.06	Kg	日本						
おいがつか						1	1.06	kg	日本						
濃口醤油						1	1.06	kg	日本						
味の素 本だし						0.1	0.106	kg	日本						
◎グレープフルーツ															
グレープフルーツ(カット)						15	66.25	個	アメリカ						
エネルギー	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
蛋白質	0	0	0	0	0	390	8.6	14.4	0.7	246	51.8	0	0	0	0
脂質	0	0	0	0	0							0	0	0	0
食塩	0	0	0	0	0							0	0	0	0
加味	0	0	0	0	0							0	0	0	0
炭水化物	0	0	0	0	0							0	0	0	0
*一日計*															
エネルギー	0	0	0	0	0	390	8.6	14.4	0.7	246	51.8	0	0	0	0
蛋白質	0	0	0	0	0							0	0	0	0
脂質	0	0	0	0	0							0	0	0	0
食塩	0	0	0	0	0							0	0	0	0
加味	0	0	0	0	0							0	0	0	0
炭水化物	0	0	0	0	0							0	0	0	0

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	
×	×	×	×	×	×	