

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						12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 0.06 k g 北海道											
◎鶏肉の塩だれ焼き						鶏モモ肉カット25g 25 12 個 ブラジル											
塩外						2 0.024 K g 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
赤ピーマンスライスカット						3 0.048 K g 中国											
サフラワー油						2 0.001 缶 日本											
◎揚げギョウザ 1ケ						餃子(揚) 15 12 ケ 日本											
揚げ油						2 0.001 缶 日本											
◎コーン枝豆ソテー						コーン 12 0.144 K g アメリカ											
ムキ枝豆						4 0.048 k g 中国											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
塩・こしょう						0.05 0.002 本 日本											
◎じゃが芋のデミソース						むきじゃが芋 20 0.267 K g 北海道											
むき玉葱						8 0.114 K g 日本											
荒挽きワケナ 30g(カット)						4 1.6 本 日本											
水						15 0.18 ℓ											
ビーフシチュー ルウ						2 0.024 K g 日本											
トマトケチャップ						3 0.036 k g 日本											
有塩バター						2 0.053 個 日本											
パセリ 乾						0.01 0.002 本 日本											
◎オレンジ						オレンジ 18.25 1.5 個 アメリカ											
エネルギー 0						エネルギー 392						エネルギー 0					
蛋白質 0						蛋白質 10.6						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 13.7						脂質 0					
食塩 0						食塩 0.8						食塩 0					
カロリー 0						カロリー 352						カロリー 0					
炭水化物 0						炭水化物 51.3						炭水化物 0					
												* 一日計 *					
												エネルギー 392					
												蛋白質 10.6					
												脂質 13.7					
												食塩 0.8					
												カロリー 352					
												炭水化物 51.3					

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	
○	×	×	×	×	○	