

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 可食量(g) 総使用量 産地			1072人 可食量(g) 総使用量 産地								
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 5.36 kg 北海道											
						◎ハムカツ ハムカツ(ジェフタ) 20 536 個 日本 揚げ油 2 0.13 缶 日本											
						◎ソーゼージのパン粉焼き ソーゼージ 8.75 268 本 日本 天ぷら粉 2 2.144 Kg 日本 水 1.5 1.608 l 天ぷら粉 0.5 0.536 Kg 日本 パン粉 1.5 1.608 Kg 日本 粉チーズ 0.3 0.322 Kg 日本 サフラワー油 1 0.065 缶 日本											
						◎タルタルソース 5g 幼タルタルソース 5 5.36 kg 日本											
						◎ほうれん草とツナ ほうれん草 冷凍 13 14.669 Kg 中国 ツナ 2 2.144 kg タイ 塩・こしょう 0.07 0.3 本 日本 サフラワー油 0.8 0.052 缶 日本											
						◎チリコンカン ぶた ひき肉 5 5.36 Kg 北海道 国産水煮大豆 10 10.72 kg 日本 むぎ玉葱 14 17.867 Kg 日本 ダイスキャロット 4 4.288 Kg 北海道 マッシュルーム 2.5 5.89 缶 アメリカ オニオンソテーダイス50 1 1.072 Kg 中国 水 18 19.296 l ビーフシチュー ルウ 3 3.216 Kg 日本 トマトピューレー 4 4.288 Kg 日本 中濃ソース 0.5 0.536 kg 日本 食塩 0.15 0.006 袋 日本											
						◎リンゴ缶 ダイスイんご1号缶 20 12.251 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	10.1	11.8	0.9	218	58.1	0	0	0	0	0	0
一日計																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
390	10.1	11.8	0.9	218	58.1	390	10.1	11.8	0.9	218	58.1	390	10.1	11.8	0.9	218	58.1

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	
○	×	×	×	○	×	