

### 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。

						昼			8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	水稻穀粒精白米	50	0.04	kg	北海道								
						◎豚肉のケチャップ焼き											
				豚肉	カット5cm幅2ミ	19.7	0.158	Kg	北海道								
				塩	こしょう	0.03	0.001	本	日本								
				米粉		0.6	0.005	Kg	日本								
				トマト	ケチャップ	3	0.024	kg	日本								
				JFSA	とんかつソース	0.6	0.003	kg	日本								
				ホール	ダイスカットトマト	3	0.009	缶	イタリア								
				サフラワー	油	1.2	0.001	缶	日本								
						◎コーンコロッケ											
				ジェフ	サコーンコロッケ	30	8	個	中国								
				揚げ	油	3	0.001	缶	日本								
						◎ほうれん草・白菜ソテー											
				ほうれん	そう 冷凍	9	0.076	Kg	中国								
				白菜		8	0.086	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								
						◎豆腐のカレーミート											
				もめん	豆腐	22	0.44	丁	北海道								
				鶏ひき	肉	7	0.056	Kg	ブラジル								
				むき	玉葱	12	0.114	Kg	日本								
				椎茸	再乾スライス	0.5	0.004	Kg	中国								
				水		17	0.136	ℓ									
				味の	素 本だし	0.1	0.001	kg	日本								
				上	白糖	0.34	0.003	Kg	日本								
				みりん		0.34	0.002	本	日本								
				カレー	ルウ(甘口)	3.4	0.027	Kg	日本								
				片	栗粉	0.7	0.006	Kg	日本								
						◎みかん缶											
				みかん	缶 1号缶	20	0.094	缶	中国								
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物
0	0	0	0	0	0	400	11.5	12.3	0.7	334	57.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加水	炭水化物
400	11.5	12.3	0.7	334	57.8	400	11.5	12.3	0.7	334	57.8	400	11.5	12.3	0.7	334	57.8

## 予 定 献 立 表 (使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	