

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			11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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 0.055 k g 北海道 <b>◎鶏肉のタルタル焼</b> 鶏モモ肉カット30g 30 11 個 ブラジル 小麦粉 薄力粉1等 3 0.033 K g アメリカ タルタルソース 6 0.066 k g 日本 赤ピーマズライス(カット) 3 0.044 K g 中国 チーズスプレッド 1 0.011 k g 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 <b>◎カニカマ海苔天</b> カニ蒲鉾海苔巻20g I 5 2.75 ケ タイ カニ蒲鉾海苔巻20g II 5 2.75 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 <b>◎ポテト南瓜ソテー</b> ダイスポテト 10 0.11 K g 北海道 ダイス南瓜 3 0.033 K g ベトナム 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 <b>◎青菜入り春雨炒め</b> すこやか新春雨5cm 3 0.033 k g 中国 ツナ 3 0.033 k g タイ 小松菜カット 8 0.147 k g 中国 きくらげスライス 乾 0.4 0.004 K g 中国 人参 5 0.065 K g 日本 ごま油 2 0.015 本 日本 ごま いり(白) 0.3 0.003 K g 日本 水 10 0.11 ℓ 中華味 0.5 0.006 k g 日本 食塩 0.15 0 袋 日本 <b>◎オレンジ</b> オレンジ 18.25 1.375 個 アメリカ											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カルシウム 0 炭水化物 0						エネルギー 392 蛋白質 10.4 脂質 14.8 食塩 0.7 カルシウム 299 炭水化物 51.6						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カルシウム 0 炭水化物 0 * 一日計 * エネルギー 392 蛋白質 10.4 脂質 14.8 食塩 0.7 カルシウム 299 炭水化物 51.6					

## 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	
○	×	×	×	×	○	