

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						10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 水稻穀粒精白米 50 0.05 kg 北海道											
◎かれのいの磯部揚げ						白身カレイ切身 皮付骨取 30 10 尾 アラスカ											
食塩						0.2 0 袋 日本											
あおのり						0.1 0.005 pc アメリカ											
天ぷら粉						4 0.04 Kg 日本											
揚げ油						4 0.002 缶 日本											
◎肉だんご						中華肉団子(幼) 13 10 ケ 日本											
◎つぶしさつま芋焼き						ダイス薩摩芋 8 0.08 Kg 日本											
エッグケア						3 0.03 Kg 日本											
有塩バター						0.7 0.016 個 日本											
上白糖						1 0.01 Kg 日本											
◎ナポリタン(ピーマン)						スパゲッティ 6 0.06 kg 日本											
むき玉葱						8 0.095 Kg 日本											
鶏ひき肉						5 0.05 Kg ブラジル											
青ピーマンスライスカット						3 0.04 Kg 中国											
サフラワー油						2 0.001 缶 日本											
上白糖						0.6 0.006 Kg 日本											
塩・こしょう						0.07 0.003 本 日本											
トマトケチャップ						6.5 0.065 kg 日本											
ホールダイスカットトマト						3.5 0.014 缶 イタリア											
粉チーズ						0.5 0.005 Kg 日本											
◎グレープフルーツ						グレープフルーツ(切イ) 15 0.625 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	12.8	11.5	0.8	210	56.4	0	0	0	0	0	0
一日計																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
394	12.8	11.5	0.8	210	56.4	394	12.8	11.5	0.8	210	56.4	394	12.8	11.5	0.8	210	56.4

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	
○	×	×	×	×	×	