

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						14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 0.07 kg 北海道											
◎ポークチャップ						豚好カト3cm幅2ミリ 30 0.42 Kg 北海道											
						豚バラ肉スライスカット3 9 0.126 Kg デンマーク											
						むき玉葱 12 0.2 Kg 日本											
						サフラワー油 1 0.001 缶 日本											
						上白糖 0.5 0.007 Kg 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0 PC 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.1 0.003 PC 日本											
						トマトケチャップ 9 0.126 kg 日本											
						ホールダイスカットトマト 7 0.038 缶 イタリア											
◎小松菜ソテー						ミニカット小松菜 4 0.08 kg 中国											
						もやし 5 0.078 Kg 日本											
						コーン 3 0.042 Kg アメリカ											
						エッグケア 1.6 0.022 Kg 日本											
						塩・こしょう 0.07 0.004 本 日本											
◎ポテト炒め						乱じゃが芋7g(メークイン) 28 0.451 Kg 北海道											
						ムキ枝豆 4.5 0.063 kg 中国											
						サフラワー油 3 0.003 缶 日本											
						コンソメ(顆粒) 0.4 0.011 PC 日本											
						こしょう 0.02 0.001 PC 日本											
						ガーリックパウダー 0.05 0.001 Kg 日本											
						パセリ 乾 0.05 0.009 本 日本											
◎みかん缶						みかん缶1号缶 20 0.165 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	0	0	0	0	0	0
一日計																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9

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	
○	×	×	×	×	×	