

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			207人 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 1.035 k g 北海道											
						<b>◎若鶏から揚げ</b> 若鶏から揚げ 33 207 ケ 中国 揚げ油 3 0.038 缶 日本											
						<b>◎ソーセージのパン粉焼き</b> ソーゼージ 8.75 51.75 本 日本 天ぷら粉 2 0.414 K g 日本 水 1.5 0.311 ℓ 天ぷら粉 0.5 0.104 K g 日本 パン粉 1.5 0.311 K g 日本 粉チーズ 0.3 0.062 K g 日本 サフラワー油 1 0.013 缶 日本											
						<b>◎人参といんげんのソテー</b> ダイスキャロット 6.75 1.397 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 0.725 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.019 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.062 k g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本											
						<b>◎白菜と生揚げの煮物</b> 白菜 30 8.392 K g 日本 生揚げ 15 14.114 丁 北海道 鶏ひき肉 6 1.242 K g ブラジル にんにく おろし 0.05 0.01 K g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.021 k g 日本 濃口醤油 1 0.207 k g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 水 10 2.07 ℓ 片栗粉 1 0.207 K g 日本											
						<b>◎オレンジ</b> オレンジ 18.25 25.875 個 アメリカ											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カロリ 0 炭水化物 0						エネルギー 390 蛋白質 13.1 脂質 13.8 食塩 0.8 カロリ 305 炭水化物 50.3						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カロリ 0 炭水化物 0 * 一日計 * エネルギー 390 蛋白質 13.1 脂質 13.8 食塩 0.8 カロリ 305 炭水化物 50.3					

## 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	
×	×	×	×	×	×	