

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								
白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 0.07 kg 北海道 ◎豚肉マヨ風 豚肉 カット5cm幅2ミリ 28 0.392 Kg 北海道 食塩 0.1 0 袋 日本 米粉 1 0.014 Kg 日本 エッグゲア 4 0.056 Kg 日本 白味噌(料理用) 1 0.014 kg 日本 上白糖 0.5 0.007 Kg 日本 ◎カニカマ海苔天 カニカマ海苔巻20g I 5 3.5 ケ タイ カニカマ海苔巻20g II 5 3.5 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 ◎南瓜サラダ ダイスイ南瓜 11 0.154 Kg ベトナム ムキ枝豆 4 0.056 kg 中国 塩・こしょう 0.07 0.004 本 日本 エッグゲア 2.3 0.032 Kg 日本 ◎キャベツと桜エビの炒め物 キャベツ 26.4 0.435 Kg 日本 むぎ玉葱 9.9 0.165 Kg 日本 さくらえび 素干し 0.3 0.004 kg 日本 ベーコンスライスカット1センチ幅 3.85 0.054 Kg アメリカ サフラワー油 2.2 0.002 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.55 0.015 PC 日本 ◎黄桃缶 ダイスイ黄桃1号缶 20 0.156 缶 中国						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 402 蛋白質 10.4 脂質 15.5 食塩 0.9 カロリ 308 炭水化物 52					
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 402 蛋白質 10.4 脂質 15.5 食塩 0.9 カロリ 308 炭水化物 52						*一日計* エネルギー 402 蛋白質 10.4 脂質 15.5 食塩 0.9 カロリ 308 炭水化物 52					

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	
○	×	○	×	×	×	