

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 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 k g 北海道											
キッシュ						玉子(液卵) 25 0.253 k g 北海道											
ほうれんそう 冷凍						6 0.063 K g 中国											
ハムロース千切カット0.5cm						6 0.06 K g アメリカ											
キュービックチーズ5mm						4.5 0.045 k g 日本											
普通牛乳						3 0.03 本 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
こしょう						0.01 0 PC 日本											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
ごまささみカツ						ごまささみカツ 22g 11 5 ケ 中国											
揚げ油						2 0.001 缶 日本											
ケチャップ						幼)トマトケチャップ 3 0.03 k g 日本											
かぼちやのマッシュ						ダイス南瓜 5 0.05 K g ベトナム											
マッシュポテト						3 0.03 K g 北海道											
水						10 0.1											
上白糖						1.5 0.015 K g 日本											
塩・こしょう						0.1 0.004 本 日本											
有塩バター						1 0.022 個 日本											
麻婆豆腐						もめん豆腐 28 0.7 丁 北海道											
ぶた ひき肉						5 0.05 K g 北海道											
白ネギカット						5 0.05 K g 中国											
赤味噌						1 0.01 K g 日本											
濃口醤油						1 0.01 k g 日本											
合成清酒						1 0.01 k g 日本											
中華味						0.1 0.001 k g 日本											
てんめんじゃん						0.8 0.008 P 日本											
にんにく おろし						0.1 0.001 K g 日本											
しょうが おろし						0.1 0.001 K g 日本											
ごま油						1 0.007 本 日本											
片栗粉						3 0.03 K g 日本											
水						30 0.3											
黄桃缶						ダイス黄桃 1号缶 20 0.111 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	397	13.4	13.2	0.9	267	52.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
397	13.4	13.2	0.9	267	52.5	397	13.4	13.2	0.9	267	52.5	397	13.4	13.2	0.9	267	52.5

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
			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x		x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x		