С

園児食以上児

## 予定献立表(使用量)

2021年 1月 15日

1頁

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。

	昼 455人							
可食量(g) 総使用量 産地		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 水稲穀粒精白米	50	2.275 k g	北海道				
	菜飯素							
	菜飯の素	0.7	1.274 рс	日本				
	変わり飯×	0	0 P					
	メンチカツ ( 1/2)							
	JFSAメンチカツ45	22.5	227.5 個	日本				
	揚げ油	2	0.055 缶	日本				
	ケチャップ							
	幼)トマトケチャップ	3	1.365 k g	日本				
	赤ウインナー13 g							
	I	13	455 本	日本				
	さつま芋マッシュ・							
	ダイス薩摩芋	13	5.915 K g	日本				
	上白糖	0.5	0.228 K g	日本				
	普通牛乳	1	0.455 本	日本				
	有塩バター	1.5	1.517 個	日本				
	春雨としなちく炒め							
	豚バラ肉スライスカット3	7		デンマーク				
	すこやか新春雨5 c m	4	1.82 kg	中国				
	人参	5	2.676 K g	日本				
	むき玉葱	13	7.042 K g	日本				
	味付けめんま	5	2.844 K g	日本				
	上白糖	0.5	0.228 K g	日本				
	濃口醤油	1.3	0.592 k g	日本				
	ごま油	2	0.607 本	日本				
	中華味	0.2	0.091 k g	日本				
	片栗粉 	1	0.455 K g	日本				
	リンゴ缶			<b></b>				
	ダイスりんご 1 号缶	20	5.2 缶	中国				
		<b>会</b> 坛	<b>も川直)</b>	1		ᅂᄄ	#UA) 44_6/1/	₽-⁄m
IANT - 蛋白質 脂質 食塩 かりか 炭水化物     0 0 0 0 0 0	エネルキ・- 蛋白質 脂質   405   8.4   12.2		かん 炭水化物 258 62.2	J	Iネルド-   蛋白質     0   0	脂質 食塩 0 0	かりム 炭水化 0 0	₹Ø
	400 0.4 12.2	1 4	200 02.2			0 0	0 0	
					* 一 日 計 *   エネルド- 蛋白質	脂質 食塩	カリウム 炭水化	<i>ት⁄</i> መ
					Iネルド- 蛋白質   405 8.4	相貝 艮塩 12.2 1	258 62.2	
					700 0.4	14.4	200 02.2	-

2021年 1月 15日

# 予定献立表(使用量)

2021年 1月 15日

2頁

### 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	
	×	×	×			