

予定献立表(使用量)

園児食以上児

C

可食量(g) 総使用量 産地						12人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						<b>白飯110g</b> こめ 水稲穀粒精白米 50 0.06 kg 北海道 <b>◎豚肉カレーマヨ炒め</b> 豚カツ カット5cm幅2ミリ 22.5 0.27 Kg 北海道 食塩 0.15 0 袋 日本 米粉 0.7 0.008 Kg 日本 エッグゲア 2.8 0.034 Kg 日本 カレー粉 0.05 0.002 PC 日本 <b>◎さくらしゅーまい</b> さくらしゅーまい 15 12 ケ 日本 <b>◎にんじんグラッセ</b> ダイスキャロット 9 0.108 Kg 北海道 有塩バター 1 0.027 個 日本 上白糖 1 0.012 Kg 日本 水 3 0.036 l 日本 食塩 0.03 0 袋 日本 <b>◎ペンネのケチャップ炒め</b> オーマイペンネ 8 0.096 Kg イタリア むぎ玉葱 10 0.143 Kg 日本 ぶた ひき肉 6 0.072 Kg 北海道 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 上白糖 1 0.012 Kg 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 ホールダイスカットトマト 4 0.019 缶 イタリア トマトソース1Kg 6 0.024 P 日本 <b>◎リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 0.137 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	397	10.6	11.8	0.6	264	58.2	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
397	10.6	11.8	0.6	264	58.2	397	10.6	11.8	0.6	264	58.2	397	10.6	11.8	0.6	264	58.2

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	
○	×	×	×	○	×	