

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			1108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	水稲穀粒精白米	50	5.54	k g	北海道	
			◎カレイの変わり衣焼き						
			白身カレイ切身	皮付骨取	30	1108	尾	アラスカ	
			しょうが	おろし	0.12	0.133	K g	日本	
			食塩		0.24	0.011	袋	日本	
			濃口醤油		1.5	1.662	k g	日本	
			天ぷら粉		2.4	2.659	K g	日本	
			小麦粉	薄力粉1等	0.6	0.665	K g	アメリカ	
			水		3	3.324	ℓ		
			新引き粉	(白)	0.12	0.133	k g	日本	
			新引き粉	(赤)	0.07	0.078	k g	日本	
			新引き粉	(黄)	0.07	0.078	k g	日本	
			新引き粉	(緑)	0.04	0.044	k g	日本	
			サフラワー油		1	0.067	缶	日本	
			◎メンチカツ (1/2)						
			JFSAメンチカツ	45	22.5	554	個	日本	
			揚げ油		2	0.134	缶	日本	
			◎とんかつソース						
			幼JFSAとんかつソース		3	1.847	kg	日本	
			◎きんとん風						
			ダイス薩摩芋		15	16.62	K g	日本	
			食塩		0.1	0.004	袋	日本	
			上白糖		1.5	1.662	K g	日本	
			みりん		1.8	1.108	本	日本	
			水		3	3.324	ℓ		
			◎筑前煮(鶏肉)						
			鶏モモ肉スライスカット	3	6	6.648	k g	ブラジル	
			乱切り大根	(小)	28	34.471	K g	日本	
			ダイスカラット		4	4.432	K g	北海道	
			サフラワー油		3	0.201	缶	日本	
			水		15	16.62	ℓ		
			合成清酒		1	1.108	k g	日本	
			味の素	本だし	0.3	0.332	k g	日本	
			上白糖		1	1.108	K g	日本	
			濃口醤油		1	1.108	k g	日本	
			おいがつお		0.5	0.554	k g	日本	
			みりん		1	0.616	本	日本	
			◎オレンジ						
			オレンジ		18.25	138.5	個	アメリカ	

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

エネルギー 0	蛋白質 0	脂質 0	食塩 0	ｶﾘｳﾑ 0	炭水化物 0	エネルギー 394	蛋白質 14	脂質 10.1	食塩 1.1	ｶﾘｳﾑ 338	炭水化物 58.9	エネルギー 0	蛋白質 0	脂質 0	食塩 0	ｶﾘｳﾑ 0	炭水化物 0
												* 一 日 計 *					
												エネルギー 394					
												蛋白質 14					
												脂質 10.1					
												食塩 1.1					
												ｶﾘｳﾑ 338					
												炭水化物 58.9					

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	
○	×	×	×	×	×	