

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 kg 北海道 ◎鶏肉の塩だれ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 10 個 ブラジル 塩外 2 0.02 Kg 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 赤ピーマンスライス(カット) 3 0.04 Kg 中国 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 ◎揚げギョウザ 1ケ 餃子(揚) 15 10 ケ 日本 揚げ油 2 0.001 缶 日本 ◎コーン枝豆ソテー コーン 12 0.12 Kg アメリカ ムキ枝豆 4 0.04 kg 中国 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 塩・こしょう 0.05 0.002 本 日本 ◎じゃが芋のデミソース むきじゃが芋 20 0.222 Kg 北海道 むき玉葱 8 0.095 Kg 日本 荒挽きウナ 30g(カット) 4 1.333 本 日本 水 15 0.15 ℓ ビーフシチュー ルウ 2 0.02 Kg 日本 トマトケチャップ 3 0.03 kg 日本 有塩バター 2 0.044 個 日本 パセリ 乾 0.01 0.001 本 日本 ◎グレープフルーツ グレープフルーツ(カット) 15 0.625 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	391	10.5	13.7	0.8	347	50.9	0	0	0	0	0	0
一日計																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
391	10.5	13.7	0.8	347	50.9	391	10.5	13.7	0.8	347	50.9	391	10.5	13.7	0.8	347	50.9

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	
○	×	×	×	×	○	