

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。

							昼			13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		0.065 k g		北海道									
							◎チキンカツ1/2																
							チキンカツ50			25		6.5 枚		中国									
							揚げ油			3		0.002 缶		日本									
							◎星型オムレツ1ケ																
							星形プレーンオムレツ			25		13 枚		日本									
							◎ケチャップ																
							幼)トマトケチャップ			3		0.039 k g		日本									
							◎コーン枝豆7-																
							コーン			12		0.156 K g		アメリカ									
							ムキ枝豆			4		0.052 k g		中国									
							サフラワー油			1		0.001 缶		日本									
							塩・こしょう			0.05		0.003 本		日本									
							◎じゃが芋と鶏肉炒め																
							鶏モモ肉スライスカット1			8		0.104 k g		ブラジル									
							むきじゃが芋			30		0.433 K g		北海道									
							青梗菜 (カット)			5		0.093 k g		中国									
							にんにく おろし			0.05		0.001 K g		日本									
							片栗粉			1		0.013 K g		日本									
							濃口醤油			1.5		0.02 k g		日本									
							中濃ソース			0.8		0.01 k g		日本									
							塩・こしょう			0.1		0.005 本		日本									
							サフラワー油			1.5		0.001 缶		日本									
							◎黄桃缶																
							ダイス黄桃 1号缶			20		0.144 缶		中国									
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 ｶｶﾙ 0 炭水化物 0							エネルギー 409 蛋白質 9.9 脂質 13.5 食塩 1.1 ｶｶﾙ 295 炭水化物 56.7							エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 ｶｶﾙ 0 炭水化物 0									
														* 一日計 *									
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 ｶｶﾙ 0 炭水化物 0							エネルギー 409 蛋白質 9.9 脂質 13.5 食塩 1.1 ｶｶﾙ 295 炭水化物 56.7							エネルギー 409 蛋白質 9.9 脂質 13.5 食塩 1.1 ｶｶﾙ 295 炭水化物 56.7									

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	
×	×	○	×	○	×	