

## 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 可食量(g) 総使用量 産地			7人 可食量(g) 総使用量 産地								
						白飯110g											
こめ 水稲穀粒精白米						50	0.035	k g	北海道								
◎カレイのチーズ焼き																	
白身カレイ切身 皮付骨取						30	7	尾	アラスカ								
食塩						0.15	0	袋	日本								
エッグケア						1.5	0.011	K g	日本								
チーズスプレッド						2	0.014	k g	日本								
パセリ 乾						0.1	0.009	本	日本								
サフラワー油						1	0	缶	日本								
◎ミニハンバーグ																	
ひとくちハンバーグ 20						20	7	ケ	日本								
トマトチャップ (後混)						1.5	0.004	P	日本								
◎手作りポテトサラダ・枝																	
ダイスポテト						7	0.049	K g	北海道								
ムキ枝豆						3	0.021	k g	中国								
マッシュポテト						1.5	0.011	K g	北海道								
普通牛乳						1	0.007	本	日本								
上白糖						0.5	0.004	K g	日本								
エッグケア						4	0.028	K g	日本								
塩・こしょう						0.07	0.002	本	日本								
◎ナポリタン(ピーマン)																	
スパゲッティ						6	0.042	k g	日本								
むき玉葱						8	0.067	K g	日本								
鶏ひき肉						5	0.035	K g	ブラジル								
青ピーマンスライスカット						3	0.028	K g	中国								
サフラワー油						2	0.001	缶	日本								
上白糖						0.6	0.004	K g	日本								
塩・こしょう						0.07	0.002	本	日本								
トマトケチャップ						6.5	0.046	k g	日本								
ホールダイスカットトマト						3.5	0.01	缶	イタリア								
粉チーズ						0.5	0.004	K g	日本								
◎リンゴ缶																	
ダイスりんご 1号缶						20	0.08	缶	中国								
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	410	14.1	12.4	0.7	266	56.8	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
410	14.1	12.4	0.7	266	56.8	410	14.1	12.4	0.7	266	56.8	410	14.1	12.4	0.7	266	56.8

## 予定献立表(使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	