

## 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 13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 0.065 kg 北海道											
◎照り焼きハンバーグ						ひとくちハンバーグ 20 13 ケ 日本											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
水						7 0.091 l 日本											
上白糖						1 0.013 Kg 日本											
みりん						0.5 0.004 本 日本											
濃口醤油						0.3 0.004 kg 日本											
ワサ仕上げだれ照						2 0.012 本 日本											
片栗粉						0.8 0.01 Kg 日本											
◎ハムカツ						ハムカツ(ジェフタ) 20 6.5 個 日本											
揚げ油						2 0.002 缶 日本											
◎ケチャップ						幼トマトケチャップ 3 0.039 kg 日本											
◎ほうれん草のナムル						ほうれんそう 冷凍 5 0.068 Kg 中国											
人参						5 0.076 Kg 日本											
もやし						7 0.101 Kg 日本											
ごま いら (白)						0.2 0.003 Kg 日本											
上白糖						0.2 0.003 Kg 日本											
濃口醤油						0.3 0.004 kg 日本											
鶏がらスープ粉末						0.17 0.002 kg 日本											
ごま油						0.8 0.007 本 日本											
◎じゃが芋のチーズ焼き						赤角ハム千切り1/2 4 0.052 Kg 北海道											
むき玉葱						10 0.155 Kg 日本											
乱じゃが芋7g(メークイ)						29 0.433 Kg 北海道											
エッグケア						4 0.052 Kg 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
こしょう						0.01 0 PC 日本											
◎トッピング用チーズ						チーズスプレッド 2 0.026 kg 日本											
◎みかん缶						みかん缶 1号缶 20 0.153 缶 中国											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カロリ 0 炭水化物 0						エネルギー 400 蛋白質 9.3 脂質 12 食塩 1 カロリ 336 炭水化物 61.1						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カロリ 0 炭水化物 0					
												*一日計*					
												エネルギー 400 蛋白質 9.3 脂質 12 食塩 1 カロリ 336 炭水化物 61.1					

## 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	
○	×	×	×	×	×	