

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						14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 0.07 k g 北海道											
◎ポークチャップ						豚ガ ｶｯﾄ 3 cm幅2ミ 30 0.42 K g 北海道											
						豚バラ肉スライスｶｯﾄ 3 9 0.126 K g デンマーク											
						むき玉葱 12 0.2 K g 日本											
						サフラワー油 1 0.001 缶 日本											
						上白糖 0.5 0.007 K g 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0 PC 日本											
						コンソメ (顆粒) 0.1 0.003 PC 日本											
						トマトケチャップ 9 0.126 k g 日本											
						ホールダイスカットトマト 7 0.038 缶 イタリア											
◎小松菜ソテー						ミニカット小松菜 4 0.08 k g 中国											
						もやし 5 0.078 K g 日本											
						コーン 3 0.042 K g アメリカ											
						エッグケア 1.6 0.022 K g 日本											
						塩・こしょう 0.07 0.004 本 日本											
◎ポテト炒め						乱じゃが芋7g(ﾌｰﾄﾞｲﾝ) 28 0.451 K g 北海道											
						ムキ枝豆 4.5 0.063 k g 中国											
						サフラワー油 3 0.003 缶 日本											
						コンソメ (顆粒) 0.4 0.011 PC 日本											
						こしょう 0.02 0.001 PC 日本											
						ガーリックパウダー 0.05 0.001 K g 日本											
						パセリ 乾 0.05 0.009 本 日本											
◎みかん缶						みかん缶 1号缶 20 0.165 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9	402	11.2	14.8	0.6	411	51.9

## 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	
○	×	×	×	×	×	