

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。

朝 0人							昼 14人							夕 0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		
主食なし							白飯110g							主食なし						
水 0 0 ℓ							こめ 水稻穀粒精白米 50 0.07 kg 北海道							水 0 0 ℓ						
							◎豚すき風													
							豚テ カット5cm幅2ミリ 17 0.238 Kg 北海道													
							豚バラ肉スライスカット3 8 0.112 Kg デンマーク													
							白菜 15 0.284 Kg 日本													
							冷凍豆腐100カット3g 10 0.14 kg 北海道													
							青葱カット 5 0.07 Kg 中国													
							しらたき 5 0.07 Kg 北海道													
							水 5 0.07 ℓ													
							丼のたれ (幼) 5 0.07 kg 日本													
							上白糖 1 0.014 Kg 日本													
							合成清酒 0.5 0.007 kg 日本													
							みりん 0.5 0.004 本 日本													
							味の素 本だし 0.1 0.001 kg 日本													
							◎花形人参													
							花形人参 8 14 ケ 中国													
							◎ジャーマンポテト・揚げ													
							乱切りじゃが芋 (小) 29 0.467 Kg 北海道													
							揚げ油 3 0.003 缶 日本													
							荒挽きウイパー 30g (カット) 5 2.333 本 日本													
							むき玉葱 15 0.25 Kg 日本													
							パセリ 乾 0.01 0.002 本 日本													
							サフラワー油 2.5 0.002 缶 日本													
							コンソメ (顆粒) 0.3 0.008 PC 日本													
							食塩 0.1 0 袋 日本													
							こしょう 0.01 0 PC 日本													
							◎パイン缶													
							チビットパイン 一号缶 20 0.156 缶 タイ													
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0							エネルギー 390 蛋白質 9.3 脂質 13.5 食塩 0.7 カリウム 377 炭水化物 54.2							エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0						
														* 一日計 *						
														エネルギー 390 蛋白質 9.3 脂質 13.5 食塩 0.7 カリウム 377 炭水化物 54.2						

予 定 献 立 表 (使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	