

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						732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 3.66 kg 北海道											
◎エビフライ						エビフライ(17g) 17 732 尾 日本											
揚げ油						揚げ油 1.7 0.075 缶 日本											
◎とんかつソース						幼)JFSAとんかつソース 3 1.22 kg 日本											
◎ミニハンバーグ						ひとくちハンバーグ 20 732 ヶ 日本											
トマトチャップ (後混)						トマトチャップ (後混) 1.5 0.366 P 日本											
◎にんじんとコーンのグラ						ダイスキャロット 7 5.124 Kg 北海道											
コーン						コーン 2 1.464 Kg アメリカ											
有塩バター						有塩バター 2 3.253 個 日本											
上白糖						上白糖 1 0.732 Kg 日本											
水						水 5 3.66 l 日本											
食塩						食塩 0.03 0.001 袋 日本											
◎ナポリタン						スパゲッティ 6 4.392 kg 日本											
むき玉葱						むき玉葱 8 6.971 Kg 日本											
鶏ひき肉						鶏ひき肉 5 3.66 Kg ブラジル											
グリーンピース 冷凍						グリーンピース 冷凍 2 1.464 Kg アメリカ											
サフラワー油						サフラワー油 2 0.089 缶 日本											
上白糖						上白糖 0.6 0.439 Kg 日本											
塩・こしょう						塩・こしょう 0.07 0.205 本 日本											
トマトケチャップ						トマトケチャップ 10 7.32 kg 日本											
粉チーズ						粉チーズ 0.5 0.366 Kg 日本											
◎種無しぶどう						種無しぶどう 30 21.96 Kg 日本											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	10.5	11.1	0.8	296	58.4	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物
390	10.5	11.1	0.8	296	58.4	390	10.5	11.1	0.8	296	58.4	390	10.5	11.1	0.8	296	58.4

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	
○	×	×	×	×	×	