

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						10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 0.05 k g 北海道 ◎スクランブルエッグ 玉子(液卵) 25 0.253 k g 北海道 キュービックチーズ5mm 3.2 0.032 k g 日本 普通牛乳 3.2 0.032 本 日本 有塩バター 0.8 0.018 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.32 0.006 PC 日本 上白糖 1.04 0.01 K g 日本 ◎ミニハンバーグ・丼たれ ひとくちハンバーグ20 20 10 ケ 日本 丼のたれ(幼)(後混) 1 0.01 k g 日本 ◎ほうれん草とツナ ほうれん草 冷凍 14 0.147 K g 中国 ツナ 2 0.02 k g タイ 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 サフラワー油 0.8 0 缶 日本 ◎春雨としなちく炒め 豚バラ肉スライスカット3 7 0.07 K g デンマーク すこやか新春雨5cm 4 0.04 k g 中国 人参 5 0.059 K g 日本 むき玉葱 13 0.155 K g 日本 味付けめんま 5 0.063 K g 日本 上白糖 0.5 0.005 K g 日本 濃口醤油 1.3 0.013 k g 日本 ごま油 2 0.02 K g 日本 中華味 0.2 0.002 k g 日本 片栗粉 1 0.01 K g 日本 ◎みかん缶 みかん缶1号缶 20 0.118 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	392	11.4	13.4	0.9	242	53	0	0	0	0	0	0
												一日計					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物
392	11.4	13.4	0.9	242	53	392	11.4	13.4	0.9	242	53	392	11.4	13.4	0.9	242	53

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	
○	×	×	×	○	○	