

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 12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 0.06 kg 北海道													
◎ますのカレームニエル(1							骨取マス30g(シ) 15 6 切 アメリカ													
食塩							0.1 0 袋 日本													
こしょう							0.01 0 PC 日本													
小麦粉 薄力粉2等							2 0.001 袋 アメリカ													
サフラワー油							1 0.001 缶 日本													
◎カレー							エッグケア 3 0.036 Kg 日本													
カレー粉							0.01 0 PC 日本													
◎バターコロッセ1ヶ							バターコロッセ 25 12 個 日本													
揚げ油							3 0.002 缶 日本													
◎コーンソテー							コーン 10 0.12 Kg アメリカ													
サフラワー油							1 0.001 缶 日本													
塩・こしょう							0.07 0.003 本 日本													
◎高野豆腐のふわふわ煮							高野豆腐(サイコロ) 3 0.036 kg 日本													
玉子(液卵)							17 0.206 kg 北海道													
椎茸再乾スライス							0.25 0.003 Kg 中国													
ムキ枝豆							3 0.036 kg 中国													
赤板スライス(カット)							2 0.048 P 日本													
水							10 0.12 ℓ													
味の素 本だし							0.1 0.001 kg 日本													
おいがっお							1.3 0.016 kg 日本													
合成清酒							0.5 0.006 kg 日本													
上白糖							0.3 0.004 Kg 日本													
みりん							0.4 0.003 本 日本													
◎リンゴ缶							ダイスりんご1号缶 20 0.137 缶 中国													
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	
0	0	0	0	0	0		391	12	12.2	0.6	269	53.5		0	0	0	0	0	0	
一日計																				
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	
391	12	12.2	0.6	269	53.5		391	12	12.2	0.6	269	53.5		391	12	12.2	0.6	269	53.5	

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	
×	×	×	×	○	×	