

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 829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	4.145	k g	北海道								
◎鶏肉のタルタル焼																	
鶏モモ肉カット30g						30	829	個	ブラジル								
小麦粉 薄力粉1等						3	2.487	K g	アメリカ								
タルタルソース						6	4.974	k g	日本								
赤ピーマンスライス (カット)						3	3.316	K g	中国								
チーズブレッド						1	0.829	k g	日本								
サフラワー油						2	0.1	缶	日本								
◎カニカマ海苔天																	
かまぼこ海苔巻20g I						5	207.25	ケ	タイ								
かまぼこ海苔巻20g II						5	207.25	ケ	タイ								
揚げ油						1	0.05	缶	日本								
◎ポテト南瓜ソテー																	
ダイスポテト						10	8.29	K g	北海道								
ダイス南瓜						3	2.487	K g	ベトナム								
塩・こしょう						0.07	0.232	本	日本								
◎青菜入り春雨炒め																	
すこやか新春雨5cm						3	2.487	k g	中国								
ツナ						3	2.487	k g	タイ								
小松菜カット						8	7.99	k g	中国								
きくらげスライス 乾						0.4	0.332	K g	中国								
人参						5	4.876	K g	日本								
ごま油						2	1.658	Kg	日本								
ごま いり (白)						0.3	0.249	K g	日本								
水						10	8.29	ℓ									
中華味						0.5	0.415	k g	日本								
食塩						0.15	0.005	袋	日本								
◎パイン缶																	
チビットパイン 一号缶						20	9.263	缶	タイ								
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	396	10.4	14.3	0.7	280	53.7	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
396	10.4	14.3	0.7	280	53.7	396	10.4	14.3	0.7	280	53.7	396	10.4	14.3	0.7	280	53.7

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	
○	×	×	×	×	○	