

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						856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 水稻穀粒精白米						50	4.28	kg	北海道								
◎ほきのタルタル焼																	
ほき30g						30	856	尾	中国								
小麦粉 薄力粉1等						3	2.568	Kg	アメリカ								
タルタルソース						6	5.136	kg	日本								
赤ピーマンスライス(カット)						3	3.424	Kg	中国								
チーズスプレッド						1	0.856	kg	日本								
サフラワー油						2	0.104	缶	日本								
◎ソーセージのパン粉焼き																	
ソーセージ1本						8.75	214	本	日本								
天ぷら粉						2	1.712	Kg	日本								
水						1.5	1.284	ℓ									
天ぷら粉						0.5	0.428	Kg	日本								
パン粉						1.5	1.284	Kg	日本								
粉チーズ						0.3	0.257	Kg	日本								
サフラワー油						1	0.052	缶	日本								
◎人参といんげんのソテー																	
ダイスキヤロット						6.75	5.778	Kg	北海道								
斜めカットいんげん						3.5	2.996	kg	中国								
サフラワー油						1.5	0.078	缶	日本								
濃口醤油						0.3	0.257	kg	日本								
食塩						0.1	0.003	袋	日本								
◎豚肉大根煮																	
だいこん(葉なし)						28	26.631	Kg	日本								
豚カツカット1cm幅2ミリ						10	8.56	Kg	北海道								
大根葉(そのまま)						1.5	1.284	kg	日本								
水						7	5.992	ℓ									
みりん						1	0.476	本	日本								
濃口醤油						1.5	1.284	kg	日本								
上白糖						0.5	0.428	Kg	日本								
鶏がらスープ粉末						0.2	0.171	kg	日本								
片栗粉						1	0.856	Kg	日本								
サフラワー油						1	0.052	缶	日本								
ごま油						1	0.856	Kg	日本								
◎オレンジ																	
オレンジ						18.25	107	個	アメリカ								
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	392	12.6	14	0.8	377	51.5	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
392	12.6	14	0.8	377	51.5	392	12.6	14	0.8	377	51.5	392	12.6	14	0.8	377	51.5

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	
×	×	×	×	×	×	