

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。

							昼			16人													
可食量(g)		総使用量		産地			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		0.08 k g		北海道									
							◎焼きとり風																
							鶏モモ肉カット25g			25		16 個		ブラジル									
							塩・こしょう			0.2		0.013 本		日本									
							やきとりだれ			4		0.064 k g		日本									
							みりん			1		0.009 本		日本									
							サフラワー油			2		0.002 缶		日本									
							◎赤ウイナ-13g																
							JPSA切れ目入り赤ウイナ-			13		16 本		日本									
							◎手作りポテトサラダ・枝																
							ダイスポテト			7		0.112 K g		北海道									
							ムキ枝豆			3		0.048 k g		中国									
							マッシュポテト			1.5		0.024 K g		北海道									
							普通牛乳			1		0.016 本		日本									
							上白糖			0.5		0.008 K g		日本									
							エッグゲア			4		0.064 K g		日本									
							塩・こしょう			0.07		0.004 本		日本									
							◎大豆の煮物																
							国産水煮大豆			15		0.24 k g		日本									
							ダイスカロット			10		0.16 K g		北海道									
							刻み揚げ(冷凍)			5		0.08 k g		日本									
							ひじき			0.3		0.005 k g		中国									
							水			15		0.24 l											
							合成清酒			0.5		0.008 k g		日本									
							上白糖			1		0.016 K g		日本									
							味の素 本だし			0.1		0.002 k g		日本									
							濃口醤油			1		0.016 k g		日本									
							おいがつお			1.5		0.024 k g		日本									
							みりん			1		0.009 本		日本									
							◎パイン缶																
							チビットパイン 一号缶			20		0.179 缶		タイ									
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							394 12.2 13.6 0.8 263 52							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									
														394 12.2 13.6 0.8 263 52									

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	
○	×	×	×	×	○	