

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						13人			可食量(g) 総使用量 産地								
白飯110g																	
こめ 水稲穀粒精白米						50	0.065	kg	北海道								
◎豚肉カレーマヨ炒め																	
豚肉 カット5cm幅2ミ						22.5	0.293	Kg	北海道								
食塩						0.15	0	袋	日本								
米粉						0.7	0.009	Kg	日本								
エッグケア						2.8	0.036	Kg	日本								
カレー粉						0.05	0.002	PC	日本								
◎さくらしゅーまい																	
さくらしゅーまい						15	13	ヶ	日本								
◎ほうれん草のナムル																	
ほうれんそう 冷凍						5	0.068	Kg	中国								
人参						5	0.076	Kg	日本								
もやし						7	0.101	Kg	日本								
ごま いら (白)						0.2	0.003	Kg	日本								
上白糖						0.2	0.003	Kg	日本								
濃口醤油						0.3	0.004	kg	日本								
鶏がらスープ粉末						0.17	0.002	kg	日本								
ごま油						0.8	0.01	Kg	日本								
◎ペンのケチャップ炒め																	
オーマイペンネ						8	0.104	Kg	イタリア								
むき玉葱						10	0.155	Kg	日本								
ぶた ひき肉						6	0.078	Kg	北海道								
サフラワー油						2	0.002	缶	日本								
上白糖						1	0.013	Kg	日本								
食塩						0.1	0	袋	日本								
こしょう						0.01	0	PC	日本								
ホールダイスカットトマト						4	0.02	缶	イタリア								
トマトソース1Kg						6	0.026	P	日本								
◎リンゴ缶																	
ダイスりんご1号缶						20	0.149	缶	中国								
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	396	10.9	11.9	0.7	267	57.6	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	ｶｶﾙ	炭水化物
396	10.9	11.9	0.7	267	57.6	396	10.9	11.9	0.7	267	57.6	396	10.9	11.9	0.7	267	57.6

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	
○	×	×	×	○	×	