

## 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			16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	0.08 kg	北海道		
			◎鶏肉味噌焼き						
			鶏モモ肉	カット25g	25	16 個	ブラジル		
			にんにく	おろし	0.3	0.005 Kg	日本		
			しょうが	おろし	0.3	0.005 Kg	日本		
				合成清酒	0.3	0.005 kg	日本		
				上白糖	0.5	0.008 Kg	日本		
				白味噌(料理用)	2	0.032 kg	日本		
				赤味噌	0.3	0.005 Kg	日本		
				濃口醤油	0.3	0.005 kg	日本		
				みりん	0.5	0.004 本	日本		
				黒潮だし	0.1	0.002 kg	日本		
			◎揚げ肉しゅうまい						
				肉しゅうまいI	8	8 ケ	日本		
				肉しゅうまいII	8	8 ケ	日本		
				揚げ油	2	0.002 缶	日本		
			◎かぼちゃのマッシュ						
				ダイス南瓜	5	0.08 Kg	ベトナム		
				マッシュポテト	3	0.048 Kg	北海道		
				水	10	0.16 ℓ			
				上白糖	1.5	0.024 Kg	日本		
				塩・こしょう	0.1	0.006 本	日本		
				有塩バター	1	0.036 個	日本		
			◎ミートソースうどん						
				冷凍うどん	26	0.333 pc	日本		
				サフラワー油	1	0.001 缶	日本		
				ぶた ひき肉	5	0.08 Kg	北海道		
				はちま葱みじん切	7	0.112 Kg	日本		
				人参みじん切	3	0.048 Kg	日本		
				水	3	0.048 ℓ			
				ホールダイスカットトマト	4.25	0.027 缶	イタリア		
				トマトケチャップ	3.4	0.054 kg	日本		
				鶏がらスープ粉末	0.1	0.002 kg	日本		
				にんにく おろし	0.05	0.001 Kg	日本		
				こしょう	0.01	0.001 PC	日本		
				パセリ 乾	0.08	0.016 本	日本		
				サフラワー油	0.85	0.001 缶	日本		
			◎白桃缶						
				ダイス白桃缶1号缶	20	0.183 缶	中国		

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	394	10.9	11	0.8	244	59	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加糖	炭水化物
394	10.9	11	0.8	244	59	394	10.9	11	0.8	244	59	394	10.9	11	0.8	244	59

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	
○	×	○	×	×	×	