

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 12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 0.06 kg 北海道 ◎鶏肉ア-モンド 焼 鶏モモ肉カット30g 30 12 個 ブラジル 食塩 0.15 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 エッグケア 1 0.012 Kg 日本 トマトケチャップ 3 0.036 kg 日本 ア-モンド スライス 2 0.024 Kg アメリカ サフラワー油 2 0.001 缶 日本 ◎カニカマ海苔天 カニ蒲鉾海苔巻20g I 5 3 ケ タイ カニ蒲鉾海苔巻20g II 5 3 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本 ◎コーンソテー コーン 10 0.12 Kg アメリカ サフラワー油 1 0.001 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 ◎じゃが芋のオーロラソース焼き 乱じゃが芋7g(メ-クイ) 28 0.386 Kg 北海道 豚カツ カット1cm幅2ミリ 5 0.06 Kg 北海道 ちり玉葱スライス短 8 0.096 Kg 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 片栗粉 1.5 0.018 Kg 日本 みりん 1.5 0.01 本 日本 合成清酒 1.5 0.018 kg 日本 上白糖 1 0.012 Kg 日本 トマトケチャップ 1 0.012 kg 日本 エッグケア 1 0.012 Kg 日本 ◎パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 0.134 缶 タイ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	396	10.9	12.7	0.6	354	54.7	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	396	10.9	12.7	0.6	354	54.7	396	10.9	12.7	0.6	354	54.7

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	
×	×	×	×	×	×	