

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 13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	0.065 k g	北海道											
			◎鶏肉フレーク焼き														
			鶏モモ肉カット30g	30	13 個	ブラジル											
			しょうが おろし	0.12	0.002 K g	日本											
			食塩	0.2	0 袋	日本											
			天ぷら粉	2.4	0.031 K g	日本											
			水	3.6	0.047 ℓ												
			コーンフレーク	3	0.039 K g	日本											
			サフラワー油	2	0.002 缶	日本											
			◎カニカマ海苔天														
			加蒲鉾海苔巻20g I	5	3.25 ケ	タイ											
			加蒲鉾海苔巻20g II	5	3.25 ケ	タイ											
			揚げ油	1	0.001 缶	日本											
			◎玉ねぎケチャップソテー														
			特玉葱スライス短	15	0.195 K g	日本											
			サフラワー油	1	0.001 缶	日本											
			トマトケチャップ	4	0.052 k g	日本											
			◎大根と揚げのみそ炒め														
			大根短冊上3	31	0.403 K g	日本											
			刻み揚げ(冷凍)	5	0.065 k g	日本											
			大根葉(そのまま)	1.5	0.02 k g	日本											
			みりん	2	0.014 本	日本											
			上白糖	1	0.013 K g	日本											
			濃口醤油	1.2	0.016 k g	日本											
			白味噌(料理用)	1.2	0.016 k g	日本											
			ごま いら (白)	0.5	0.007 K g	日本											
			ごま油	1.2	0.016 Kg	日本											
			◎パイン缶														
			チビットパイン 一号缶	20	0.145 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	390	11.2	12.4	0.9	336	55.8	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	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
390	11.2	12.4	0.9	336	55.8	390	11.2	12.4	0.9	336	55.8	390	11.2	12.4	0.9	336	55.8

予定献立表 (使用量)

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	
×	×	×	×	×	×	