

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 14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	0.07	k g	北海道								
◎豚肉のしょうが焼き																	
豚肉 カット5cm幅2ミリ						8.2	0.115	K g	北海道								
豚バラ肉スライスカット3						18.9	0.265	K g	デンマーク								
はき玉葱5枚短						15	0.21	K g	日本								
人参千切上3						5	0.07	K g	日本								
しょうが おろし						0.27	0.004	K g	日本								
サフラワー油						1.8	0.002	缶	日本								
合成清酒						1.17	0.016	k g	日本								
みりん						1.17	0.009	本	日本								
上白糖						1.17	0.016	K g	日本								
濃口醤油						2.34	0.033	k g	日本								
◎動物高野煮																	
動物高野豆腐						2.8	13.067	ケ	日本								
水						11.5	0.161	ℓ									
合成清酒						0.13	0.002	k g	日本								
上白糖						0.77	0.011	K g	日本								
薄口醤油						0.77	0.006	本	日本								
みりん						0.77	0.006	本	日本								
味の素 本だし						0.23	0.003	k g	日本								
◎菜の花スパゲティ																	
スパゲティ						8	0.112	k g	日本								
菜の花カット(料理用)						7.2	0.101	k g	中国								
さくらえび 素干し						0.36	0.005	k g	日本								
だいこんおろし						6	0.084	k g	日本								
サフラワー油						1	0.001	缶	日本								
食塩						0.25	0	袋	日本								
濃口醤油						0.5	0.007	k g	日本								
◎パイン缶																	
チビットパイン 一号缶						20	0.156	缶	タイ								
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	390	10.5	12.6	0.8	235	54	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
390	10.5	12.6	0.8	235	54	390	10.5	12.6	0.8	235	54	390	10.5	12.6	0.8	235	54

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	
○	×	×	×	×	×	