

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 663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	3.315 k g		北海道								
◎カレイの照り焼き																	
白身カレイ切身 皮付骨取						30	663 尾		アラスカ								
小麦粉 薄力粉2等						0.5	0.017 袋		アメリカ								
ツツ仕上げだれ照						4	2.652 kg		日本								
サフラワー油						1	0.04 缶		日本								
◎ミニハンバーグ																	
ひとくちハンバーグ 20						20	663 ケ		日本								
トマチチップ (後混)						1.5	0.332 P		日本								
◎ポテト南瓜ソテー																	
ダイスポテト						10	6.63 K g		北海道								
ダイス南瓜						3	1.989 K g		ベトナム								
塩・こしょう						0.07	0.186 本		日本								
◎カレーマヨパスタ																	
スパゲッティ						9	5.967 k g		日本								
サフラワー油						1	0.04 缶		日本								
ぶた ひき肉						5	3.315 K g		北海道								
人参千切上3						3	1.989 K g		日本								
特玉葱スライス短						8	5.304 K g		日本								
エッグケア						3	1.989 K g		日本								
濃口醤油						0.3	0.199 k g		日本								
カレー粉						0.05	0.083 PC		日本								
カレールウ(甘口) I						0.5	0.332 K g		日本								
カレールウ(甘口) II						0.5	0.332 K g		日本								
水						2	1.326 ℓ										
パセリ 乾						0.05	0.414 本		日本								
サフラワー油						1	0.04 缶		日本								
◎黄桃缶																	
ダイス黄桃 1号缶						20	7.367 缶		中国								
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						398 13.9 10.7 0.8 230 57.8						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					
												398 13.9 10.7 0.8 230 57.8					

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	
○	×	○	○	×	×	