

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 566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 2.83 k g 北海道											
◎鶏肉のパン粉焼き						鶏モモ肉カット25g 25 566 個 ブラジル											
食塩						0.2 0.005 袋 日本											
小麦粉 薄力粉2等						2.5 0.071 袋 アメリカ											
パセリ 乾						0.1 0.708 本 日本											
パン粉						0.7 0.396 K g 日本											
エッグケア						3 1.698 K g 日本											
サフラワー油						1 0.034 缶 日本											
◎揚げギョウザ 1ヶ・海																	
餃子(揚)						15 566 ヶ 日本											
揚げ油						2 0.069 缶 日本											
食塩(後混)						0.1 0.002 袋 日本											
アヲ(後混)						0.1 0.057 kg アメリカ											
◎キャベツコーンソテー																	
キャベツ小さく						12 6.792 K g 日本											
コーン						8 4.528 K g アメリカ											
サフラワー油						1.2 0.041 缶 日本											
コンソメ(顆粒)						0.15 0.17 PC 日本											
◎ナポリタン(ピーマン)																	
スパゲッティ						6 3.396 k g 日本											
たまご玉葱スライス短						8 4.528 K g 日本											
鶏ひき肉						5 2.83 K g ブラジル											
ピーマンミンチ切×3						3 2.264 K g 中国											
サフラワー油						2 0.069 缶 日本											
上白糖						0.6 0.34 K g 日本											
塩・こしょう						0.07 0.158 本 日本											
トマトケチャップ						6.5 3.679 k g 日本											
ホールダイスカットトマト						3.5 0.777 缶 イタリア											
粉チーズ						0.5 0.283 K g 日本											
◎リンゴ缶																	
ダイスりんご1号缶						20 6.469 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	427	11.2	14.4	0.9	291	58.1	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
427	11.2	14.4	0.9	291	58.1	427	11.2	14.4	0.9	291	58.1	427	11.2	14.4	0.9	291	58.1

## 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	
○	×	×	×	○	×	