

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			687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	水稻穀粒精白米	50	3.435 k g	北海道		
			◎きのこご飯						
			たもぎたけ	ざく切	2.5	1.718 K g	日本		
			椎茸	再乾スライス	0.4	0.275 K g	中国		
			まいたけ	水煮	2.5	1.718 K g	中国		
			人参	千切上3	4	2.748 K g	日本		
				刻み揚げ(冷凍)	1.5	1.031 k g	日本		
				変わり飯×	0	0 P			
			◎焼きとり風						
			鶏モモ肉	カット25g	25	687 個	ブラジル		
				塩・こしょう	0.2	0.55 本	日本		
				やきとりだれ	4	2.748 k g	日本		
				みりん	1	0.382 本	日本		
				サフラワー油	2	0.083 缶	日本		
			◎赤ワイン-13g						
				JPSA切れ目入り赤ワイン	13	687 本	日本		
			◎手作りポテトサラダ・コ						
				ダイスポテト	7	4.809 K g	北海道		
				コーン	3	2.061 K g	アメリカ		
				マッシュポテト	1.5	1.031 K g	北海道		
				普通牛乳	1	0.687 本	日本		
				上白糖	0.5	0.344 K g	日本		
				エッグケア	4	2.748 K g	日本		
				塩・こしょう	0.07	0.192 本	日本		
			◎大豆の煮物						
				国産水煮大豆	15	10.305 k g	日本		
				ダイスカラット	10	6.87 K g	北海道		
				刻み揚げ(冷凍)	5	3.435 k g	日本		
				ひじき	0.3	0.206 k g	中国		
				水	15	10.305 ℓ			
				合成清酒	0.5	0.344 k g	日本		
				上白糖	1	0.687 K g	日本		
				味の素 本だし	0.1	0.069 k g	日本		
				濃口醤油	1	0.687 k g	日本		
				おいがっお	1.5	1.031 k g	日本		
				みりん	1	0.382 本	日本		
			◎グレープフルーツ						
				グレープフルーツ(赤肉)	15	42.938 個	アメリカ		
			◎炊き込みご飯(調味液)						
				味の素 本だし	0.25	0.172 k g	日本		
				合成清酒	1	0.687 k g	日本		
				みりん	0.9	0.344 本	日本		
				濃口醤油	1.7	1.168 k g	日本		
				食塩	0.15	0.004 袋	日本		

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

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	394	12.7	13.9	1.2	284	50.6	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
0	0	0	0	0	0	394	12.7	13.9	1.2	284	50.6	394	12.7	13.9	1.2	284	50.6

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	
○	×	×	×	×	○	