

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 12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 0.06 kg 北海道											
◎鶏肉アーモンド焼						鶏モモ肉カット30g 30 12 個 ブラジル											
食塩						0.15 0 袋 日本											
こしょう						0.01 0 PC 日本											
エッグケア						1 0.012 Kg 日本											
トマトケチャップ						3 0.036 kg 日本											
アーモンドスライス						2 0.024 Kg アメリカ											
サフラワー油						2 0.001 缶 日本											
◎カニカマ海苔天																	
か蒲鉾海苔巻20g I						5 3 ケ タイ											
か蒲鉾海苔巻20g II						5 3 ケ タイ											
揚げ油						1 0.001 缶 日本											
◎コーンソテー																	
コーン						10 0.12 Kg アメリカ											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
塩・こしょう						0.07 0.003 本 日本											
◎じゃが芋のオーロロス焼き																	
乱じゃが芋7g(メークイン)						28 0.386 Kg 北海道											
豚カツカット1cm幅2ミ						5 0.06 Kg 北海道											
時玉葱スライス短						8 0.096 Kg 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
片栗粉						1.5 0.018 Kg 日本											
みりん						1.5 0.01 本 日本											
合成清酒						1.5 0.018 kg 日本											
上白糖						1 0.012 Kg 日本											
トマトケチャップ						1 0.012 kg 日本											
エッグケア						1 0.012 Kg 日本											
◎パイナップル缶																	
チビットパイナップル 一号缶						20 0.134 缶 タイ											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0						エネルギー 396 蛋白質 10.9 脂質 12.7 食塩 0.6 カリウム 354 炭水化物 54.7						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カリウム 0 炭水化物 0					
												* 一日計 *					
												エネルギー 396 蛋白質 10.9 脂質 12.7 食塩 0.6 カリウム 354 炭水化物 54.7					

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	
×	×	×	×	×	×	