

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						15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	0.075 k g	北海道									
◎カレイのチーズ焼き																	
白身カレイ切身 皮付骨取						30	15 尾	アラスカ									
食塩						0.15	0 袋	日本									
エッグケア						1.5	0.023 K g	日本									
チーズスプレッド						2	0.03 k g	日本									
パセリ 乾						0.1	0.019 本	日本									
サフラワー油						1	0.001 缶	日本									
◎ミニハンバーグ・丼たれ																	
ひとくちハンバーグ 20						20	15 ケ	日本									
丼のたれ(幼)(後澱)						1	0.015 k g	日本									
◎つぶしざつま芋焼き																	
ダイス薩摩芋						8	0.12 K g	日本									
エッグケア						3	0.045 K g	日本									
有塩バター						0.7	0.023 個	日本									
上白糖						1	0.015 K g	日本									
◎きのこトマトスパゲティ																	
スパゲティ						8	0.12 k g	日本									
まいたけ水煮						5	0.075 K g	中国									
しめじ水煮						5	0.075 K g	中国									
ツナ						1.5	0.023 k g	タイ									
サフラワー油						2.5	0.002 缶	日本									
食塩						0.1	0 袋	日本									
トマトケチャップ						4.5	0.068 k g	日本									
ホールダイスカットトマト						5.5	0.032 缶	イタリア									
上白糖						0.5	0.008 K g	日本									
◎みかん缶																	
みかん缶 1号缶						20	0.176 缶	中国									
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	400	13.5	12.1	0.8	219	56.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシ	炭水化物
400	13.5	12.1	0.8	219	56.5	400	13.5	12.1	0.8	219	56.5	400	13.5	12.1	0.8	219	56.5

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	
○	×	×	×	○	×	