

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。

						昼			13人								
可食量(g)		総使用量		産地		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 0.065 k g 北海道 ◎ますの照り焼き 骨取マス30g(シ) 30 13 切 アメリカ 合成清酒 1 0.013 k g 日本 みりん 1 0.007 本 日本 ソシ仕上げだれ照 3 0.039 kg 日本 片栗粉 0.5 0.007 K g 日本 サフラワー油 2 0.002 缶 日本 ◎さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 13 ケ 日本 ◎つぶしさつま芋焼き ダイスイ薩摩芋 8 0.104 K g 日本 エッグケア 3 0.039 K g 日本 有塩バター 0.7 0.02 個 日本 上白糖 1 0.013 K g 日本 ◎カレーマヨパスタ スパゲッティ 9 0.117 k g 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 ぶた ひき肉 5 0.065 K g 北海道 人参千切上3 3 0.039 K g 日本 時玉葱スライス短 8 0.104 K g 日本 エッグケア 3 0.039 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.004 k g 日本 カレー粉 0.05 0.002 PC 日本 カレールウ(甘口)Ⅰ 0.5 0.007 K g 日本 カレールウ(甘口)Ⅱ 0.5 0.007 K g 日本 水 2 0.026 ℓ パセリ 乾 0.05 0.008 本 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 ◎リンゴ缶 ダイスイりんご1号缶 20 0.149 缶 中国											
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	433	13.2	13.7	0.9	278	60.3	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
433	13.2	13.7	0.9	278	60.3	433	13.2	13.7	0.9	278	60.3	433	13.2	13.7	0.9	278	60.3

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	
○	×	×	○	○	×	