

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						13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						50	0.065 kg	北海道									
◎たらのソースマヨ焼き 骨取り助宗たら 30g (シ) 30						30	13 尾	アメリカ									
食塩						0.15	0 袋	日本									
エッグケア						2	0.026 Kg	日本									
JFSAとんかつソース						2	0.014 kg	日本									
あおのり						0.05	0.001 kg	アメリカ									
片栗粉						0.5	0.007 Kg	日本									
◎メンチカツ (1/2) JFSAメンチカツ45						22.5	6.5 個	日本									
揚げ油						2	0.002 缶	日本									
◎ケチャップ 幼)トマトケチャップ						3	0.039 kg	日本									
◎小松菜ハムソテー 小松菜カット						5.5	0.086 kg	中国									
白菜太め千切						7.7	0.1 Kg	日本									
ハムロース千切カット0.5cm						3.3	0.043 Kg	アメリカ									
中華味						0.15	0.002 kg	日本									
塩・こしょう						0.07	0.004 本	日本									
ごま油						1	0.013 Kg	日本									
◎春雨としなちく炒め 豚バラ肉スライスカット3						7	0.091 Kg	デンマーク									
すこやか新春雨5cm						4	0.052 kg	中国									
人参千切上3						5	0.065 Kg	日本									
時玉葱スライス厚8ミ下1						13	0.169 Kg	日本									
味付けめんま						5	0.081 Kg	日本									
上白糖						0.5	0.007 Kg	日本									
濃口醤油						1.3	0.017 kg	日本									
ごま油						2	0.026 Kg	日本									
中華味						0.2	0.003 kg	日本									
片栗粉						1	0.013 Kg	日本									
◎パイン缶 チビットパイン 一号缶						20	0.145 缶	タイ									
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物
0	0	0	0	0	0	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	初乳	炭水化物
399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8

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	
○	×	×	×	○	○	