

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 11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 0.055 k g 北海道											
						◎豚肉のケチャップ焼き 豚肉 カット5cm幅2ミリ 19.7 0.217 K g 北海道 塩・こしょう 0.03 0.001 本 日本 米粉 0.6 0.007 K g 日本 トマトケチャップ 3 0.033 k g 日本 JFSAとんかつソース 0.6 0.004 kg 日本 ホールダイスカットトマト 3 0.013 缶 イタリア サフラワー油 1.2 0.001 缶 日本											
						◎コーンコロッケ ジェフサコーンコロケ 30 11 個 中国 揚げ油 3 0.002 缶 日本											
						◎ほうれん草とツナ ほうれん草 冷凍 14 0.162 K g 中国 ツナ 2 0.022 k g タイ 塩・こしょう 0.07 0.003 本 日本 サフラワー油 0.8 0.001 缶 日本											
						◎金平ごぼう ごぼう水煮缶切り 15 0.165 K g 中国 人参干切上3 5 0.055 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 3 0.033 k g 日本 斜めカットいんげん 3 0.033 k g 中国 サフラワー油 1.2 0.001 缶 日本 ごま油 1 0.011 Kg 日本 合成清酒 1 0.011 k g 日本 みりん 1 0.006 本 日本 上白糖 1 0.011 K g 日本 おいがつお 1 0.011 k g 日本 濃口醤油 1 0.011 k g 日本 味の素 本だし 0.1 0.001 k g 日本											
						◎黄桃缶 ダイスイ黄桃 1号缶 20 0.122 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	407	9.9	13.2	0.5	304	58.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カフェ	炭水化物
407	9.9	13.2	0.5	304	58.5	407	9.9	13.2	0.5	304	58.5	407	9.9	13.2	0.5	304	58.5

予定献立表(使用量)

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	
×	×	○	×	○	×	