

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 13人 | | | 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 kg 北海道 ◎チキンカツ1/2 チキンカツ50 25 6.5 枚 中国 揚げ油 3 0.002 缶 日本 ◎中濃ソース 幼中濃ソース 3 0.039 kg 日本 ◎肉だんご 中華肉団子Ⅰ 6.5 6.5 ケ 日本 中華肉団子Ⅱ 6.5 6.5 ケ 日本 ◎玉ねぎケチャップソテー 玉ねぎスライス 15 0.195 Kg 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 トマトケチャップ 4 0.052 kg 日本 ◎ベーコンとごぼうの洋風 ごぼう水煮笹切り 15 0.195 Kg 中国 人参千切上3 5 0.065 Kg 日本 ベーコンスライスカット0.5センチ幅 4 0.052 Kg アメリカ 斜めカットいんげん 3 0.039 kg 中国 にんにく おろし 0.1 0.001 Kg 日本 サフラワー油 3 0.002 缶 日本 合成清酒 1 0.013 kg 日本 濃口醤油 0.35 0.005 kg 日本 ◎みかん缶 みかん缶 1号缶 20 0.153 缶 中国 | | | | | | | 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 393 蛋白質 7.3 脂質 15.2 食塩 1.1 カリウム 192 炭水化物 53.4 | | | | | | | 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 393 蛋白質 7.3 脂質 15.2 食塩 1.1 カリウム 192 炭水化物 53.4 | | | | | | |

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 | |
| ○ | × | × | × | × | × | |