

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						可食量(g) 総使用量 産地					
白飯110g						こめ 水稻穀粒精白米 50 0.065 kg 北海道											
◎マヨチキン						鶏モモ肉カット25g 25 13 個 ブラジル											
食塩						0.1 0 袋 日本											
米粉						1 0.013 Kg 日本											
エッグゲア						3 0.039 Kg 日本											
白味噌(料理用)						1 0.013 kg 日本											
上白糖						0.5 0.007 Kg 日本											
サフラワー油						1.5 0.001 缶 日本											
◎赤ウイナ-13g						JFSA切れ目入り赤ウイナ- 13 13 本 日本											
◎コーンソテー						コーン 10 0.13 Kg アメリカ											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
塩・こしょう						0.07 0.004 本 日本											
◎いものカレー煮						ダイスポテト 20 0.26 Kg 北海道											
ダイスカロット						10 0.13 Kg 北海道											
グリーンピース						5 0.065 Kg アメリカ											
鶏ひき肉						6.5 0.085 Kg ブラジル											
水						20 0.26 l											
味の素 本だし						0.1 0.001 kg 日本											
上白糖						0.5 0.007 Kg 日本											
合成清酒						1 0.013 kg 日本											
みりん						1 0.007 本 日本											
コンソメ(顆粒)						0.1 0.003 PC 日本											
カレールウ(甘口)I						1.5 0.02 Kg 日本											
カレールウ(甘口)II						1.5 0.02 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	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	393	10.9	12.3	0.9	324	53.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物
393	10.9	12.3	0.9	324	53.5	393	10.9	12.3	0.9	324	53.5	393	10.9	12.3	0.9	324	53.5

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	
○	×	×	○	×	○	