

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 可食量(g) 総使用量 産地			12人 可食量(g) 総使用量 産地								
						白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.06 kg 北海道											
						◎豚肉マヨ風 豚肉 [※] カット5cm幅2ミリ 64 0.768 Kg 北海道 食塩 0.2 0 袋 日本 エッグケア 9 0.108 Kg 日本 白味噌(料理用) 2.3 0.028 kg 日本 上白糖 1.2 0.014 Kg 日本											
						◎カニカマ海苔天 カニ蒲鉾海苔巻20g I 5 3 ケ タイ カニ蒲鉾海苔巻20g II 5 3 ケ タイ 揚げ油 1 0.001 缶 日本											
						◎コーン枝豆ソテー コーン 12 0.144 Kg アメリカ ムキ枝豆 4 0.048 kg 中国 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 塩・こしょう 0.05 0.002 本 日本											
						◎大根と揚げのみそ炒め 大根短冊上3 31 0.372 Kg 日本 刻み揚げ(冷凍) 5 0.06 kg 日本 大根葉(そのまま) 1.5 0.018 kg 日本 みりん 2 0.013 本 日本 上白糖 1 0.012 Kg 日本 濃口醤油 1.2 0.014 kg 日本 白味噌(料理用) 1.2 0.014 kg 日本 ごま いら (白) 0.5 0.006 Kg 日本 ごま油 1.2 0.014 Kg 日本											
						◎白桃缶 ダイスイ白桃缶1号缶 20 0.137 缶 中国											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	526	17.8	24.9	1.3	446	51.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カルシウム	炭水化物
526	17.8	24.9	1.3	446	51.5	526	17.8	24.9	1.3	446	51.5	526	17.8	24.9	1.3	446	51.5

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	
×	×	○	×	×	×	