

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。

						昼			14人								
可食量(g)		総使用量		産地		可食量(g)		総使用量		産地		可食量(g)		総使用量		産地	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 0.07 k g 北海道 <b>◎スクランブルエッグ</b> 玉子(液卵) 25 0.354 k g 北海道 キュービックチーズ5mm 3.2 0.045 k g 日本 普通牛乳 3.2 0.045 本 日本 有塩バター 0.8 0.025 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.32 0.009 PC 日本 上白糖 1.04 0.015 K g 日本 <b>◎ミニハンバーグ・丼たれ</b> ひとくちハンバーグ20 20 14 ケ 日本 丼のたれ(幼)(後油) 1 0.014 k g 日本 <b>◎ほうれん草ウイナーソテー</b> ほうれんそう 冷凍 6 0.088 K g 中国 荒挽きウイナー30g輪ス75ミ 4 1.867 本 日本 もやし 8 0.124 K g 日本 コンソメ(顆粒) 0.11 0.003 PC 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 <b>◎春雨としなちく炒め</b> 豚バラ肉スライスカット3 7 0.098 K g デンマーク すこやか新春雨5cm 4 0.056 k g 中国 人参千切上3 5 0.07 K g 日本 時玉葱スライス厚8ミ下1 13 0.182 K g 日本 味付マヨネーズ 5 0.088 K g 日本 上白糖 0.5 0.007 K g 日本 濃口醤油 1.3 0.018 k g 日本 ごま油 2 0.028 K g 日本 中華味 0.2 0.003 k g 日本 片栗粉 1 0.014 K g 日本 <b>◎マンゴー缶</b> マンゴーダイスカット 20 0.28 k g タイ											
エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カルシウム 0 炭水化物 0						エネルギー 402 蛋白質 11.3 脂質 14.3 食塩 1 カルシウム 255 炭水化物 53.5						エネルギー 0 蛋白質 0 脂質 0 食塩 0 カルシウム 0 炭水化物 0 * 一日計 * エネルギー 402 蛋白質 11.3 脂質 14.3 食塩 1 カルシウム 255 炭水化物 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	
○	×	×	×	○	○	