

# 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 288人 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 1.44 kg 北海道											
						<b>◎豚肉のケチャップ焼き</b> 豚肉 カット5cm幅2ミリ 19.7 5.674 Kg 北海道 塩・こしょう 0.03 0.035 本 日本 米粉 0.6 0.173 Kg 日本 トマトケチャップ 3 0.864 kg 日本 JFSAとんかつソース 0.6 0.096 kg 日本 ホールダイスカットトマト 3 0.339 缶 イタリア サフラワー油 1.2 0.021 缶 日本											
						<b>◎カボチャコロツケ</b> 南瓜コロツケⅠ 17.5 72 ケ 日本 南瓜コロツケⅡ 17.5 72 ケ 日本 揚げ油 4 0.07 缶 日本											
						<b>◎えだまめ</b> えだまめ冷凍(そのまま) 8 2.304 Kg タイ											
						<b>◎キャベツと桜エビの炒め物</b> キャベツ小ざく 26.4 7.603 Kg 日本 片玉葱スライス短 9.9 2.851 Kg 日本 さくらえび 素干し 0.3 0.086 kg 日本 ベーコンスライスカット1センチ幅 3.85 1.109 Kg アメリカ サフラワー油 2.2 0.038 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.55 0.317 PC 日本											
						<b>◎グレープフルーツ</b> グレープフルーツ(ホワイト) 15 18 個 アメリカ											
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	412	10.1	15.2	0.7	265	55.9	0	0	0	0	0	0
*一日計*																	
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かみ	炭水化物
412	10.1	15.2	0.7	265	55.9	412	10.1	15.2	0.7	265	55.9	412	10.1	15.2	0.7	265	55.9

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	
○	×	×	×	○	×	