

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			
							白飯110g														
							こめ	水稻穀粒精白米	50	0.07	kg	北海道									
							◎鶏肉フレーク焼き														
							鶏モモ肉	カット30g	30	14	個	ブラジル									
							しょうが	おろし	0.12	0.002	Kg	日本									
							食塩		0.2	0	袋	日本									
							天ぷら粉		2.4	0.034	Kg	日本									
							水		3.6	0.05	ℓ										
							コーンフレーク		3	0.042	Kg	日本									
							サフラワー油		2	0.002	缶	日本									
							◎ハムカツ・海苔塩														
							ハムカツ	(ジェフダ)	20	7	個	日本									
							揚げ油		2	0.002	缶	日本									
							食塩	(後混)	0.1	0	袋	日本									
							アオリ	(後混)	0.1	0.001	kg	アメリカ									
							◎玉ねぎケチャップソテー														
							たまねぎ	スライス短	15	0.21	Kg	日本									
							サフラワー油		1	0.001	缶	日本									
							トマト	ケチャップ	4	0.056	kg	日本									
							◎大根と揚げのみそ炒め														
							大根	短冊上3	31	0.434	Kg	日本									
							刻み揚げ	(冷凍)	5	0.07	kg	日本									
							大根葉	(そのまま)	1.5	0.021	kg	日本									
							みりん		2	0.016	本	日本									
							上白糖		1	0.014	Kg	日本									
							濃口醤油		1.2	0.017	kg	日本									
							白味噌	(料理用)	1.2	0.017	kg	日本									
							ごま	いり(白)	0.5	0.007	Kg	日本									
							ごま油		1.2	0.017	Kg	日本									
							◎パイナップル														
							チビットパイナップル	一号缶	20	0.28	kg	タイ									
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物			
0	0	0	0	0	0		427	12.7	14.1	1	361	59.3	0	0	0	0	0	0			
* 一日計 *																					
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物		エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	カリウム	炭水化物			
427	12.7	14.1	1	361	59.3		427	12.7	14.1	1	361	59.3	427	12.7	14.1	1	361	59.3			

## 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	
○	×	×	×	×	×	