

# 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			70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 0.35 k g 北海道 <b>たらのオーロラ焼き</b> 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 70 尾 アメリカ 食塩 0.15 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 <b>ミニハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 20 ケ 日本 <b>オーロラソース</b> エッグケア 6 0.42 K g 日本 トマトケチャップ 4 0.28 k g 日本 <b>人参といんげんのソテー</b> ダイスキャロット 6.75 0.473 K g 北海道 斜めカットいんげん 3.5 0.245 k g 中国 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.021 k g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 <b>じゃが芋と鶏肉炒め</b> 鶏モモ肉スライスカット1 8 0.56 k g ブラジル むきじゃが芋千切下1 30 2.1 K g 北海道 青梗菜(カット) 5 0.427 k g 中国 にんにく おろし 0.05 0.004 K g 日本 片栗粉 1 0.07 K g 日本 濃口醤油 1.5 0.105 k g 日本 中濃ソース 0.8 0.056 k g 日本 塩・こしょう 0.1 0.028 本 日本 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 <b>みかん缶</b> みかん缶 1号缶 20 1.4 k g 中国																													
エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0	エネルギー	396	蛋白質	12.7	脂質	13.4	食塩	1	加味	431	炭水化物	52.7	エネルギー	0	蛋白質	0	脂質	0	食塩	0	加味	0	炭水化物	0
* 一日計 *																																			
エネルギー	396	蛋白質	12.7	脂質	13.4	食塩	1	加味	431	炭水化物	52.7	エネルギー	396	蛋白質	12.7	脂質	13.4	食塩	1	加味	431	炭水化物	52.7	エネルギー	396	蛋白質	12.7	脂質	13.4	食塩	1	加味	431	炭水化物	52.7

## 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
x			x	x	x	x

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
x	x	x		x	x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	