

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 69人 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 水稲穀粒精白米 50 0.345 k g 北海道 ◎たらのソースマヨ焼き 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 69 尾 アメリカ 食塩 0.15 0 袋 日本 エッグケア 2 0.138 K g 日本 JFSAとんかつソース 2 0.077 kg 日本 あおのり 0.05 0.003 kg アメリカ 片栗粉 0.5 0.035 K g 日本 ◎メンチカツ (1/2) JFSAメンチカツ45 22.5 34.5 個 日本 揚げ油 2 0.008 缶 日本 ◎ケチャップ 幼)トマトケチャップ 3 0.207 k g 日本 ◎小松菜ハムソテー 小松菜カット 5.5 0.457 k g 中国 白菜太め千切 7.7 0.531 K g 日本 ハムロース千切カット0.5cm 3.3 0.228 K g アメリカ 中華味 0.15 0.01 k g 日本 塩・こしょう 0.07 0.019 本 日本 ごま油 1 0.069 K g 日本 ◎春雨としなちく炒め 豚バラ肉スライスカット3 7 0.483 K g デンマーク すこやか新春雨5cm 4 0.276 k g 中国 人参千切上3 5 0.345 K g 日本 埼玉葱スライス厚8割下1 13 0.897 K g 日本 味付メンチカツ 5 0.431 K g 日本 上白糖 0.5 0.035 K g 日本 濃口醤油 1.3 0.09 k g 日本 ごま油 2 0.138 Kg 日本 中華味 0.2 0.014 k g 日本 片栗粉 1 0.069 K g 日本 ◎パイナップル チビットパイナップル 一号缶 20 1.38 k g 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	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	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
399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8	399	12.9	12.2	1.1	365	55.8

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	
○	×	×	×	○	○	