

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。

朝 0人							昼 14人							夕 0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		
主食なし 水 0 0 0							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.07 kg 北海道 ◎豚すき風 豚骨カット5cm幅2リ 17 0.238 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 8 0.112 Kg デンマーク 白菜小ざく 15 0.21 Kg 日本 冷凍豆腐サイコロカット3g 10 0.14 kg 北海道 青葱カット 5 0.07 Kg 中国 しらたきサク切 5 0.07 Kg 北海道 水 5 0.07 l 井のたれ(幼) 5 0.07 kg 日本 上白糖 1 0.014 Kg 日本 合成清酒 0.5 0.007 kg 日本 みりん 0.5 0.004 本 日本 味の素 本だし 0.1 0.001 kg 日本 ◎花形人参 花形人参 8 14 本 中国 ◎ジャーマンポテト・揚げ 乱切りじゃが芋(小) 29 0.406 Kg 北海道 揚げ油 3 0.003 缶 日本 荒挽きウイナー30g輪スライス 5 2.333 本 日本 特玉葱スライス短 15 0.21 Kg 日本 パセリ 乾 0.01 0.002 本 日本 サフラワー油 2.5 0.002 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.008 PC 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0 PC 日本 ◎パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 0.28 kg タイ							主食なし 水 0 0 0						
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		390	9.3	13.5	0.7	377	54.2		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		390	9.3	13.5	0.7	377	54.2		390	9.3	13.5	0.7	377	54.2	

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	
○	×	×	×	○	×	