

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						昼						夕					
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						白飯110g						主食なし					
水		0 ℓ				こめ 水稲穀粒精白米		50 3.53 k g		北海道		水		0 ℓ			
◎コーンごはん						◎鶏肉の塩だれ焼き											
コーン		10				鶏モモ肉カット25g		25 706 個		ブラジル							
有塩バター		0.7				塩外		2 1.412 K g		日本							
食塩		0.1				食塩		0.1 0.003 袋		日本							
濃口醤油		1.5				赤ピーマンジン切×3		3 2.824 K g		中国							
変わり飯×		0				サフラワー油		2 0.086 缶		日本							
◎揚げギョウザ 1ヶ						◎ほうれん草・白菜ソテー											
餃子(揚)		15				ほうれんそう 冷凍		16 11.891 K g		中国							
揚げ油		2				白菜太め千切		16 11.296 K g		日本							
◎枝豆とトマトの玉子炒め						鶏がらスープ粉末											
玉子(液卵)		20				サフラワー油		1 0.043 缶		日本							
♪玉葱5/15ミ上3		13				玉子(液卵)		20 14.263 k g		北海道							
ムキ枝豆		5				♪玉葱5/15ミ上3		13 9.178 K g		日本							
ホールダイスカットトマト		4.5				ムキ枝豆		5 3.53 k g		中国							
トマトケチャップ		4.5				ホールダイスカットトマト		4.5 1.246 缶		イタリア							
有塩バター		1				トマトケチャップ		4.5 3.177 k g		日本							
こしょう		0.01				有塩バター		1 1.569 個		日本							
上白糖		0.5				こしょう		0.01 0.024 PC		日本							
鶏がらスープ粉末		0.1				上白糖		0.5 0.353 K g		日本							
◎みかん缶						◎みかん缶											
みかん缶1号缶		20				みかん缶1号缶		20 14.12 k g		中国							
エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 加水 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 加水 炭水化物						エネルギー 蛋白質 脂質 食塩 加水 炭水化物					
0		0		0		400		12.8		14.2		1		353		52.7	
												一日計					
0		0		0		400		12.8		14.2		1		353		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
○	○	○	×	×	×	×

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	
○	×	×	×	×	○	