

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					
0人		0人		0人		603人		603人		603人		0人		0人		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	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						こめ 水稻穀粒精白米						水					
0	0	ℓ	50	3.015	kg 北海道	0	0	ℓ	25	15.075	kg 北海道	0	0	ℓ			
						◎豚肉の磯部焼き											
						豚肉*カット5cm幅2ミ											
						食塩											
						エッグケア											
						あおのり											
						片栗粉											
						サフラワー油											
						◎肉しゅうまい											
						肉しゅうまいI											
						肉しゅうまいII											
						◎南瓜サラダ											
						ダイス南瓜											
						ムギ枝豆											
						塩・こしょう											
						エッグケア											
						◎豆腐のカレーミート											
						もめん豆腐											
						鶏ひき肉											
						特玉葱みじん切											
						椎茸再乾スライス											
						水											
						味の素 本だし											
						上白糖											
						みりん											
						カレールウ(甘口)I											
						カレールウ(甘口)II											
						片栗粉											
						◎白桃缶											
						ダイス白桃缶1号缶											
0	0	0	0	0	0	394	12.8	12.9	0.9	287	53.4	0	0	0	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	394	12.8	12.9	0.9	287	53.4	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
394	12.8	12.9	0.9	287	53.4	394	12.8	12.9	0.9	287	53.4	394	12.8	12.9	0.9	287	53.4

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	
○	×	○	○	×	×	