

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 704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							白飯110g							主食なし											
水 0 0 ℓ							こめ 水稻穀粒精白米 50 3.52 kg 北海道							水 0 0 ℓ											
							◎鶏肉のタルタル焼																		
							鶏モモ肉カット30g 30 704 個 ブラジル																		
							小麦粉 薄力粉1等 3 2.112 Kg アメリカ																		
							タルタルソース 6 4.224 kg 日本																		
							赤ピーマンジソ切×3 3 2.816 Kg 中国																		
							チーズブレッド 1 0.704 kg 日本																		
							サフラワー油 2 0.085 缶 日本																		
							◎カニカマ海苔天																		
							か蒲鉾海苔巻20g I 5 176 ケ タイ																		
							か蒲鉾海苔巻20g II 5 176 ケ タイ																		
							揚げ油 1 0.043 缶 日本																		
							◎ポテト南瓜ソテー																		
							ダイスポテト 10 7.04 Kg 北海道																		
							ダイス南瓜 3 2.112 Kg ベトナム																		
							塩・こしょう 0.07 0.197 本 日本																		
							◎ひじき炒め煮																		
							みさつま揚げスライス 8 5.632 kg 北海道																		
							時玉葱スライス短 20 14.08 Kg 日本																		
							ひじき 0.2 0.141 kg 中国																		
							人参千切上3 5 3.52 Kg 日本																		
							サフラワー油 2 0.085 缶 日本																		
							水 15 10.56 ℓ																		
							味の素 本だし 0.1 0.07 kg 日本																		
							上白糖 1 0.704 Kg 日本																		
							みりん 0.3 0.117 本 日本																		
							濃口醤油 1.6 1.126 kg 日本																		
							◎みかん缶																		
							みかん缶1号缶 20 14.08 kg 中国																		
エネルギー 0							エネルギー 397							エネルギー 0											
蛋白質		脂質		食塩			カリウム		炭水化物			蛋白質		脂質		食塩			カリウム		炭水化物				
0		0		0			0		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		
397		10.4		14.2		0.7		280		54			397		10.4		14.2		0.7		280		54		

## 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	
×	×	×	×	×	×	