

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							388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				0 0 0						
水			こめ 水稲穀粒精白米				水			0 0 0										
			◎マヨチキン																	
			鶏モモ肉カット25g				388 個			ブラジル										
			食塩				0.1 0.002 袋			日本										
			米粉				1 0.388 Kg			日本										
			エッグケア				3 1.164 Kg			日本										
			白味噌(料理用)				1 0.388 kg			日本										
			上白糖				0.5 0.194 Kg			日本										
			サフラワー油				1.5 0.035 缶			日本										
			◎赤ワイン-13g																	
			JFSA切れ目入り赤ワイン				13 388 本			日本										
			◎南瓜サラダ																	
			ダイス南瓜				11 4.268 Kg			ベトナム										
			ムキ枝豆				4 1.552 kg			中国										
			塩・こしょう				0.07 0.109 本			日本										
			エッグケア				2.3 0.892 Kg			日本										
			◎麻婆豆腐																	
			もめん豆腐				25 19.4 丁			北海道										
			ぶた ひき肉				5 1.94 Kg			北海道										
			白ネギカット				5 1.94 Kg			中国										
			赤味噌				1.8 0.698 Kg			日本										
			濃口醤油				1 0.388 kg			日本										
			上白糖				1 0.388 Kg			日本										
			合成清酒				1 0.388 kg			日本										
			中華味				0.1 0.039 kg			日本										
			にんにく おろし				0.1 0.039 Kg			日本										
			しょうが おろし				0.1 0.039 Kg			日本										
			ごま油				1 0.388 Kg			日本										
			片栗粉				2 0.776 Kg			日本										
			水				30 11.64 0													
			◎オレンジ																	
			オレンジ				18.25 48.5 個			アメリカ										
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物			
0	0	0	0	0	0	393	12.2	14.2	0.9	306	50.4	0	0	0	0	0	0			
* 一日計 *																				
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	加味	炭水化物			
393	12.2	14.2	0.9	306	50.4	393	12.2	14.2	0.9	306	50.4	393	12.2	14.2	0.9	306	50.4			

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	
○	×	×	×	×	○	