

### 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 こめ 水稲穀粒精白米 50 3.56 kg 北海道 ◎豚肉のケチャップ焼き 豚肉カット5cm幅2割 19.7 14.026 Kg 北海道 塩・こしょう 0.03 0.085 本 日本 米粉 0.6 0.427 Kg 日本 トマトケチャップ 3 2.136 kg 日本 JPSAとんかつソース 0.6 0.237 kg 日本 ホールダイスカットトマト 3 0.838 缶 イタリア サフラワー油 1.2 0.052 缶 日本 ◎カボチャコロッケ 南瓜コロッケI 17.5 178 ケ 日本 南瓜コロッケII 17.5 178 ケ 日本 揚げ油 4 0.173 缶 日本 ◎えだまめ えだまめ冷凍(そのまま) 8 11.392 Kg タイ ◎キャベツと桜エビの炒め物 キャベツ小さく 26.4 18.797 Kg 日本 埼玉葱スライス短 9.9 7.049 Kg 日本 さくらえび 素干し 0.3 0.214 kg 日本 ベーコンスライスカット1センチ幅 3.85 2.741 Kg アメリカ サフラワー油 2.2 0.095 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.55 0.783 PC 日本 ◎白桃缶 ダイスイ白桃缶1号缶 20 14.24 kg 中国							主食なし						
水 0 0 g														水 0 0 g						
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		423	10.1	15.2	0.7	260	58.6		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	
														423	10.1	15.2	0.7	260	58.6	

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	
○	×	○	×	○	×	