

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 64人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 0.32 kg 北海道 ◎たらのオーロラ焼き 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 64 尾 アメリカ 食塩 0.15 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 ◎ミニハンバーグ ひとくちハンバーグ20 20 64 ケ 日本 ◎オロソース エッグケア 6 0.384 Kg 日本 トマトケチャップ 4 0.256 kg 日本 ◎人参といんげんのソテー ダイスキャロット 6.75 0.432 Kg 北海道 斜めカットいんげん 3.5 0.224 kg 中国 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 濃口醤油 0.3 0.019 kg 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 ◎ジャガ芋鶏肉炒め 鶏モモ肉スライスカット1 8 0.512 kg ブラジル むきじゃが芋千切下1 28 1.792 Kg 北海道 青梗菜(カット) 5 0.39 kg 中国 黄ピーマンジソ切 8 0.512 Kg 中国 にんにく おろし 0.05 0.003 Kg 日本 片栗粉 1 0.064 Kg 日本 濃口醤油 1.5 0.096 kg 日本 中濃ソース 0.8 0.051 kg 日本 塩・こしょう 0.1 0.026 本 日本 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 ◎みかん缶 みかん缶1号缶 20 1.28 kg 中国											
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	396	12.7	13.4	1	439	52.8	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
396	12.7	13.4	1	439	52.8	396	12.7	13.4	1	439	52.8	396	12.7	13.4	1	439	52.8

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	
○	×	×	×	○	×	