

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						13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 水稲穀粒精白米 50 0.065 kg 北海道 ◎鶏肉フレーク焼き 鶏モモ肉カット30g 30 13 個 ブラジル しょうが おろし 0.12 0.002 Kg 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 天ぷら粉 2.4 0.031 Kg 日本 水 3.6 0.047 l コーンフレーク 3 0.039 Kg 日本 サフラワー油 2 0.002 缶 日本 ◎ハムカツ・海苔塩 ハムカツ(ジェフダ) 20 6.5 個 日本 揚げ油 2 0.002 缶 日本 食塩(後混) 0.1 0 袋 日本 オリ(後混) 0.1 0.001 kg アメリカ ◎玉ねぎケチャップソテー 特玉葱スライス短 15 0.195 Kg 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 トマトケチャップ 4 0.052 kg 日本 ◎大根と揚げのみそ炒め 大根短冊上3 31 0.403 Kg 日本 刻み揚げ(冷凍) 5 0.065 kg 日本 大根葉(そのまま) 1.5 0.02 kg 日本 みりん 2 0.014 本 日本 上白糖 1 0.013 Kg 日本 濃口醤油 1.2 0.016 kg 日本 白味噌(料理用) 1.2 0.016 kg 日本 ごま いらり(白) 0.5 0.007 Kg 日本 ごま油 1.2 0.016 Kg 日本 ◎パイン缶 チビットパイン 一号缶 20 0.26 kg タイ											
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	427	12.7	14.1	1	361	59.3	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
427	12.7	14.1	1	361	59.3	427	12.7	14.1	1	361	59.3	427	12.7	14.1	1	361	59.3

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	
○	×	×	×	×	×	