

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。

						昼			70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			
						白飯110g													
						こめ 水稲穀粒精白米		50	0.35	kg	北海道								
						◎鶏肉のカレーチーズ焼き													
						鶏モモ肉カット25g		25	70	個	ブラジル								
						食塩		0.1	0	袋	日本								
						サフラワー油		1	0.004	缶	日本								
						カレー粉		0.1	0.018	PC	日本								
						トマトケチャップ		2	0.14	kg	日本								
						バター油 (後混ぜ)		1	0.004	缶	日本								
						◎トッピング用チーズ													
						チーズスプレッド		2	0.14	kg	日本								
						◎肉だんご													
						中華肉団子Ⅰ		6.5	35	ヶ	日本								
						中華肉団子Ⅱ		6.5	35	ヶ	日本								
						◎ミニポテト (2ヶ)													
						ミニポテト 塩味		24	140	ヶ	北海道								
						揚げ油		3	0.013	缶	日本								
						◎キャベツとカモおなか炒め													
						キャベツざく切		30	2.1	kg	日本								
						半月すりおろすと 3ミリ		6	0.42	kg	日本								
						カットわかめ(料理用)		0.2	0.014	kg	中国								
						サフラワー油		2	0.008	缶	日本								
						合成清酒		1	0.07	kg	日本								
						濃口醤油		1	0.07	kg	日本								
						こしょう		0.01	0.002	PC	日本								
						糸削り(後混)		0.3	0.021	kg	日本								
						◎白桃缶													
						ダイス白桃缶 1号缶		20	1.4	kg	中国								
エネルギー 0						エネルギー 400						エネルギー 0							
蛋白質 0		脂質 0		食塩 0		カリウム 0		炭水化物 0		蛋白質 10.3		脂質 14.6		食塩 0.9		カリウム 247		炭水化物 53.7	
												* 一日計 *							
												エネルギー 400							
蛋白質 10.3		脂質 14.6		食塩 0.9		カリウム 247		炭水化物 53.7											

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	
○	×	○	×	×	×	