

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 可食量(g) 総使用量 産地			13人 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 k g 北海道											
						◎白身魚フライ 白身魚フライ30g (シ) 15 6.5 枚 日本 揚げ油 2 0.002 缶 日本											
						◎タルタルソース 5g 幼)タルタルソース 5 0.065 k g 日本											
						◎赤りんご13g JPSA切れ目入り赤りんご 13 13 本 日本											
						◎手作りポテトサラダ・枝 ダイスポテト 7 0.091 K g 北海道 ムキ枝豆 3 0.039 k g 中国 マッシュポテト 1.5 0.02 K g 北海道 普通牛乳 1 0.013 本 日本 上白糖 0.5 0.007 K g 日本 エッグケア 4 0.052 K g 日本 塩・こしょう 0.07 0.004 本 日本											
						◎ミートソースうどん 冷凍うどん 26 0.27 p c 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 ぶた ひき肉 5 0.065 K g 北海道 峠玉葱みじん切 7 0.091 K g 日本 人参みじん切 3 0.039 K g 日本 水 3 0.039 l ホールダイスカットトマト 4.25 0.022 缶 イタリア トマトケチャップ 3.4 0.044 k g 日本 鶏がらスープ粉末 0.1 0.001 k g 日本 にんにく おろし 0.05 0.001 K g 日本 こしょう 0.01 0 P C 日本 パセリ 乾 0.08 0.013 本 日本 サフラワー油 0.85 0.001 缶 日本											
						◎リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 0.26 k g 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	401	8.4	13.1	0.8	216	59.5	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
401	8.4	13.1	0.8	216	59.5	401	8.4	13.1	0.8	216	59.5	401	8.4	13.1	0.8	216	59.5

## 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	
○	×	×	×	○	○	