

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

0

朝			昼			夕		
可食量 (g)	総使用量	0人 産地	可食量 (g)	総使用量	20人 産地	可食量 (g)	総使用量	0人 産地
			<b>白飯110g</b>					
			こめ 水稲穀粒精白米	50	0.1 k g	北海道		
			<b>◎カレイのチーズ焼き</b>					
			白身カレイ切身 皮付	30	20 尾	アラスカ		
			食塩	0.15	0 袋	日本		
			エッグケア	1.5	0.03 K g	日本		
			チーズスプレッド	2	0.04 k g	日本		
			パセリ 乾	0.1	0.025 本	日本		
			サフラワー油	1	0.001 缶	日本		
			<b>◎ミニハンバーグ・井たれ</b>					
			ひとくちハンバーグ	20	20 ケ	日本		
			井のたれ(幼)(後混)	1	0.02 k g	日本		
			<b>◎つぶしさつま芋焼き</b>					
			ダイス薩摩芋	8	0.165 K g	日本		
			エッグケア	3	0.06 K g	日本		
			有塩バター	0.7	0.031 個	日本		
			上白糖	1	0.02 K g	日本		
			<b>◎きのこトマトが</b>					
			がッティ	7.5	0.15 k g	日本		
			むき玉葱	10	0.238 K g	日本		
			しめじ水煮	10	0.2 K g	中国		
			ツナ	1.5	0.03 k g	タイ		
			サフラワー油	2.5	0.003 缶	日本		
			食塩	0.1	0 袋	日本		
			トマトケチャップ	4.5	0.09 k g	日本		
			ホールダイスカットト	5.5	0.043 缶	イタリア		
			上白糖	0.5	0.01 K g	日本		
			<b>◎みかん缶</b>					
			みかん缶 1号缶	20	0.4 k g	中国		

# 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食以上児

C

朝 0人							昼 20人							夕 0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		
エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	繊維	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	繊維	エネルギー	蛋白質	脂質	食塩	かゆみ	炭水化物	繊維
0	0	0	0	0	0	0	402	13.7	12.3	0.9	244	57.2	10	0	0	0	0	0	0	0
* 一 日 計 *																				
402	13.7	12.3	0.9	244	57.2	10	402	13.7	12.3	0.9	244	57.2	10	402	13.7	12.3	0.9	244	57.2	10

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	アーモンド
○	×	×	×	○	×	×