2017年 12月 1日

予定献立表(使用量)

2017年 11月 29日　1頁

園児食(缶詰・生)　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。

朝　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0

昼　164人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.82	kg	北海道
◎カレイの照り焼き				
白身カレイ切身　皮付骨取	30	164	尾	アラスカ
小麦粉　薄力粉２等	0.6	0.005	袋	アメリカ
照り焼きたれ	4	0.328	本	日本
サフラワー油	1	0.01	缶	日本
◎コーンｺﾛｯｹ				
ジェフサコーンコロッケ	30	164	個	中国
揚げ油	3	0.03	缶	日本
◎とんかつソース				
JFSAとんかつソース	3	0.273	kg	日本
◎ほうれん草ｳｲﾝﾅｰｿﾃｰ				
ほうれんそう　冷凍	4	0.691	Kg	中国
荒挽きウインナー　30g	3	16.4	本	日本
もやし	5	0.911	Kg	日本
コンソメ（顆粒）	0.2	0.066	PC	日本
サフラワー油	2	0.021	缶	日本
◎豆腐のカレーミート・パ				
もめん豆腐	22	9.02	丁	北海道
鶏ひき肉	7	1.148	Kg	北海道
むき玉葱	12	2.46	Kg	日本
椎茸再乾スライス	0.5	0.082	Kg	中国
パセリ　乾	0.1	0.205	本	日本
水	17	2.788	ℓ	
味の素　本だし	0.26	0.043	kg	日本
濃口醤油	0.68	0.112	kg	日本
上白糖	0.34	0.056	Kg	日本
みりん	0.34	0.003	箱	日本
カレールウ(甘口)	3.4	0.558	Kg	日本
片栗粉	0.7	0.115	Kg	日本
◎オレンジ				
オレンジ	30	20.5	個	アメリカ

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
403	1.5	15.1	10.8	48	1.1	57.4

夕　5人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0

＊一日計＊

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
403	1.5	15.1	10.8	48	1.1	57.4

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰・生)　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	
○	×	×	×	○	×	