2014年 10月 29日

予 定 献 立 表 (使用量)

2014年 10月 20日　　14頁

園児食(缶詰)　　A

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			昼	570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
主食なし				白飯110g				主食なし			
水	0	0 ℓ		こめ　水稲穀粒精白米	50	2.85 kg	北海道	水	0	0 ℓ	
				◎鮭のコーンマヨ焼き							
				骨取り秋鮭20ｇ（シ）	20	570 尾	日本				
				食塩	0.1	0.002 袋	日本				
				こしょう	0.01	0.016 PC	日本				
				マヨネーズ	6	3.42 本	日本				
				◎コーンマヨネーズ							
				マヨネーズ	8	4.56 本	日本				
				コーン	5	2.85 Ｋｇ・	アメリカ				
				◎肉だんご							
				中華肉団子（幼）	13	570 ヶ	日本				
				◎キティナポリタン							
				キティマカロニ	3	11.4 P	日本				
				むき玉葱	10	7.125 Ｋｇ	北海道				
				人参	5	3.563 Ｋｇ	日本				
				サフラワー油	1	0.036 缶	日本				
				上白糖	0.5	0.285 Ｋｇ	日本				
				食塩	0.2	0.005 袋	日本				
				こしょう	0.01	0.016 PC	日本				
				トマトケチャップ	8	1.52 P	日本				
				◎ビーフン炒（ツナ）							
				ビーフン	7.5	4.275 Ｋｇ	タイ				
				青ピーマンスライスカット	5	2.85 Ｋｇ	中国				
				黄ピーマンスライス	5	2.85 Ｋｇ	中国				
				むき玉葱	5	3.563 Ｋｇ	北海道				
				ツナ	5	2.85 ｋｇ	タイ				
				にんにく　おろし	0.05	0.029 Ｋｇ	日本				
				サフラワー油	1.5	0.053 缶	日本				
				中華味	0.5	0.285 ｋｇ	日本				
				食塩	0.3	0.007 袋	日本				
				こしょう	0.01	0.016 PC	日本				
				濃口醤油	0.5	0.016 箱	日本				
				◎あんず缶							
				あんず　缶詰	20	5.7 缶	南アフリカ				

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
467	1.6	10.2	19.5	299	55.7

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

＊ 一 日 計 ＊

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
467	1.6	10.2	19.5	299	55.7

2014年 10月 29日

予 定 献 立 表 (使用量)

2014年 10月 20日　　15頁

園児食(缶詰)　　A

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	
○	×	○	×	×	×	