

予定献立表 (使用量)

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 216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 1.08 kg 北海道						水 0 0 ℓ																																									
◎マスのパン粉焼き						◎マスのパン粉焼き						◎マスのパン粉焼き																																									
骨取マス30g (シ) 30 216 切 アメリカ						骨取マス30g (シ) 30 216 切 アメリカ						骨取マス30g (シ) 30 0 切 アメリカ																																									
食塩 0.3 0.003 袋 日本						食塩 0.3 0.003 袋 日本						食塩 0.3 0 袋 日本																																									
小麦粉 薄力粉2等 2 0.022 袋 アメリカ						小麦粉 薄力粉2等 2 0.022 袋 アメリカ						小麦粉 薄力粉2等 2 0 袋 アメリカ																																									
エッグフリーマヨ 3 0.648 本 日本						エッグフリーマヨ 3 0.648 本 日本						エッグフリーマヨ 3 0 本 日本																																									
パン粉 2 0.432 Kg 日本						パン粉 2 0.432 Kg 日本						パン粉 2 0 Kg 日本																																									
パセリ 乾 0.1 0.27 本 日本						パセリ 乾 0.1 0.27 本 日本						パセリ 乾 0.1 0 本 日本																																									
サフラワー油 2 0.027 缶 日本						サフラワー油 2 0.027 缶 日本						サフラワー油 2 0 缶 日本																																									
◎アンパンマン高野煮						◎アンパンマン高野煮						◎アンパンマン高野煮																																									
アンパンマン高野豆腐 1.8 194.4 ケ 日本						アンパンマン高野豆腐 1.8 194.4 ケ 日本						アンパンマン高野豆腐 1.8 0 ケ 日本																																									
水 15 3.24 ℓ						水 15 3.24 ℓ						水 15 0 ℓ																																									
合成清酒 0.5 0.06 本 日本						合成清酒 0.5 0.06 本 日本						合成清酒 0.5 0 本 日本																																									
上白糖 1 0.216 Kg 日本						上白糖 1 0.216 Kg 日本						上白糖 1 0 Kg 日本																																									
薄口醤油 1 0.12 本 日本						薄口醤油 1 0.12 本 日本						薄口醤油 1 0 本 日本																																									
みりん 1 0.011 箱 日本						みりん 1 0.011 箱 日本						みりん 1 0 箱 日本																																									
味の素 本だし 0.3 0.065 kg 日本						味の素 本だし 0.3 0.065 kg 日本						味の素 本だし 0.3 0 kg 日本																																									
◎ポテトサラダ (付)						◎ポテトサラダ (付)						◎ポテトサラダ (付)																																									
ポテトサラダ 15 3.24 Kg 日本						ポテトサラダ 15 3.24 Kg 日本						ポテトサラダ 15 0 Kg 日本																																									
◎枝豆						◎枝豆						◎枝豆																																									
ムキ枝豆 2.5 0.54 kg 中国						ムキ枝豆 2.5 0.54 kg 中国						ムキ枝豆 2.5 0 kg 中国																																									
◎焼きそば (副)						◎焼きそば (副)						◎焼きそば (副)																																									
業務用焼きそば 10 2.16 Kg 日本						業務用焼きそば 10 2.16 Kg 日本						業務用焼きそば 10 0 Kg 日本																																									
豚バラ肉スライスカット1 4 0.864 Kg フランス						豚バラ肉スライスカット1 4 0.864 Kg フランス						豚バラ肉スライスカット1 4 0 Kg フランス																																									
人参 5 1.35 Kg 日本						人参 5 1.35 Kg 日本						人参 5 0 Kg 日本																																									
もやし 10 2.4 Kg 日本						もやし 10 2.4 Kg 日本						もやし 10 0 Kg 日本																																									
キャベツ 8 2.16 Kg 日本						キャベツ 8 2.16 Kg 日本						キャベツ 8 0 Kg 日本																																									
サフラワー油 1.5 0.02 缶 日本						サフラワー油 1.5 0.02 缶 日本						サフラワー油 1.5 0 缶 日本																																									
焼きそばソース粉末 2 0.432 kg 日本						焼きそばソース粉末 2 0.432 kg 日本						焼きそばソース粉末 2 0 kg 日本																																									
◎マンゴー缶						◎マンゴー缶						◎マンゴー缶																																									
マンゴー缶カット 20 2.4 缶 タイ						マンゴー缶カット 20 2.4 缶 タイ						マンゴー缶カット 20 0 缶 タイ																																									
<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>食塩</td> <td>蛋白質</td> <td>脂質</td> <td>カルシウム</td> <td>炭水化物</td> </tr> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>						エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	0	0	0	0	0	0	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>食塩</td> <td>蛋白質</td> <td>脂質</td> <td>カルシウム</td> <td>炭水化物</td> </tr> <tr> <td>383</td> <td>1.4</td> <td>12.5</td> <td>11.4</td> <td>327</td> <td>51.1</td> </tr> </table>						エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	383	1.4	12.5	11.4	327	51.1	<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>食塩</td> <td>蛋白質</td> <td>脂質</td> <td>カルシウム</td> <td>炭水化物</td> </tr> <tr> <td>205</td> <td>1.4</td> <td>9.5</td> <td>11</td> <td>283</td> <td>12.6</td> </tr> </table>						エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	205	1.4	9.5	11	283	12.6
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物																																																
0	0	0	0	0	0																																																
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物																																																
383	1.4	12.5	11.4	327	51.1																																																
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物																																																
205	1.4	9.5	11	283	12.6																																																
						*一日計*																																															
						<table border="0"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>食塩</td> <td>蛋白質</td> <td>脂質</td> <td>カルシウム</td> <td>炭水化物</td> </tr> <tr> <td>588</td> <td>2.8</td> <td>22</td> <td>22.4</td> <td>610</td> <td>63.7</td> </tr> </table>						エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	588	2.8	22	22.4	610	63.7																														
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物																																																
588	2.8	22	22.4	610	63.7																																																

## 予定献立表(使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	