

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 19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 水 0 0 ℓ							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.095 k g 北海道 ◎みそ焼き肉風 豚カツ(カット5cm幅2ミ) 40 0.76 K g 北海道 赤ピーマンスライスカッ 6 0.152 K g 中国 むき玉葱 10 0.238 K g ニューージーランド もやし 5 0.106 K g 日本 サフラワー油 2 0.002 缶 日本 合成清酒 1.5 0.016 本 日本 白味噌(料理用) 4 0.051 K g 日本 上白糖 2 0.038 K g 日本 濃口醤油 1 0.019 k g 日本 みりん 2 0.002 箱 日本 ごま すり(白) 0.5 0.01 k g 日本 サフラワー油(後混ぜ) 1 0.001 缶 日本 ◎花形人参 花形人参 8 20.267 ケ 中国 ◎ポテト炒め 乱切りじゃが芋10g 31 58.9 個 北海道 ムキ枝豆 4 0.076 k g 中国 サフラワー油 3 0.004 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.015 PC 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 こしょう 0.02 0.001 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0.001 K g 日本 パセリ 乾 0.2 0.048 本 日本 ◎杏仁豆腐とみかん あわせる杏仁豆腐 12 0.228 k g 日本 みかん缶1号缶 10 0.106 缶 中国							主食なし 水 0 0 ℓ ◎みそ焼き肉風 豚カツ(カット5cm幅2ミ) 40 0 K g 北海道 赤ピーマンスライスカッ 6 0 K g 中国 むき玉葱 10 0 K g ニューージーランド もやし 5 0 K g 日本 サフラワー油 2 0 缶 日本 合成清酒 1.5 0 本 日本 白味噌(料理用) 4 0 K g 日本 上白糖 2 0 K g 日本 濃口醤油 1 0 k g 日本 みりん 2 0 箱 日本 ごま すり(白) 0.5 0 k g 日本 サフラワー油(後混ぜ) 1 0 缶 日本 ◎花形人参 花形人参 8 0 ケ 中国 ◎ポテト炒め 乱切りじゃが芋10g 31 0 個 北海道 ムキ枝豆 4 0 k g 中国 サフラワー油 3 0 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0 PC 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 こしょう 0.02 0 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0 K g 日本 パセリ 乾 0.2 0 本 日本 ◎杏仁豆腐とみかん あわせる杏仁豆腐 12 0 k g 日本 みかん缶1号缶 10 0 缶 中国						
0	0	0	0	0	0	0	392	0.7	12.7	11.5	418	55.5	214	0.7	9.7	11.1	374	17		
														一日計						
0	0	0	0	0	0	0	606	1.4	22.4	22.6	792	72.5								

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	
×	×	×	×	×	×	