2017年 1月 9日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 1月 6日　　1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

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

昼　18人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.09	ｋｇ	北海道
◎ピラフ				
赤ウインナー11ｇ	6	9.818	本	日本
ダイスキャロット	4	0.072	Ｋｇ	アメリカ
グリンピース	3	0.054	Ｋｇ	アメリカ
有塩バター	0.3	0.012	個	日本
コンソメ（顆粒）	0.3	0.011	PC	日本
変わり飯×	0	0	P	
◎ますのタルタル焼				
骨取マス30ｇ（シ）	30	18	切	アメリカ
小麦粉　薄力粉１等	3	0.054	Ｋｇ	アメリカ
タルタルｿｰｽ	5	0.09	ｋｇ	日本
チーズスプレッド	1	0.018	ｋｇ	日本
◎ほうれん草ｿﾃｰ				
ほうれんそう　冷凍	5	0.095	Ｋｇ	中国
白菜	6	0.154	Ｋｇ	日本
コーン	2	0.036	Ｋｇ	アメリカ
鶏がらスープ粉末	0.2	0.004	ｋｇ	日本
食塩	0.15	0	袋	日本
◎ペンネのケチャップ炒め				
オーマイペンネ	7	0.126	Ｋｇ	イタリア
むき玉葱	15	0.338	Ｋｇ	ニュージーランド
鶏ひき肉	7	0.126	Ｋｇ	北海道
サフラワー油	2	0.002	缶	日本
上白糖	0.1	0.002	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
こしょう	0.01	0.001	PC	日本
濃口醤油	0.5	0.009	ｋｇ	日本
トマトケチャップ	5	0.03	P	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	1	0.001	缶	日本
ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ（後混ぜ）	1	0.006	P	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	0.2	缶	タイ
◎ピラフ（調味液）				
コンソメ（顆粒）	0.4	0.014	PC	日本
食塩	0.2	0	袋	日本

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎ピラフ				
赤ウインナー11ｇ	6	0	本	日本
ダイスキャロット	4	0	Ｋｇ	アメリカ
グリンピース	3	0	Ｋｇ	アメリカ
有塩バター	0.3	0	個	日本
コンソメ（顆粒）	0.3	0	PC	日本
変わり飯×	0	0	P	
◎ますのタルタル焼				
骨取マス30ｇ（シ）	30	0	切	アメリカ
小麦粉　薄力粉１等	3	0	Ｋｇ	アメリカ
タルタルｿｰｽ	5	0	ｋｇ	日本
チーズスプレッド	1	0	ｋｇ	日本
◎ほうれん草ｿﾃｰ				
ほうれんそう　冷凍	4	0	Ｋｇ	中国
白菜	6	0	Ｋｇ	日本
コーン	2	0	Ｋｇ	アメリカ
鶏がらスープ粉末	0.2	0	ｋｇ	日本
食塩	0.15	0	袋	日本
◎ペンネのケチャップ炒め				
オーマイペンネ	7	0	Ｋｇ	イタリア
むき玉葱	15	0	Ｋｇ	ニュージーランド
鶏ひき肉	7	0	Ｋｇ	北海道
サフラワー油	2	0	缶	日本
上白糖	0.1	0	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
こしょう	0.01	0	PC	日本
濃口醤油	0.5	0	ｋｇ	日本
トマトケチャップ	5	0	P	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	1	0	缶	日本
ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ（後混ぜ）	1	0	P	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	0	缶	タイ
◎ピラフ（調味液）				
コンソメ（顆粒）	0.4	0	PC	日本
食塩	0.2	0	袋	日本

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

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
402	1.4	14.1	11.7	360	56.8

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
224	1.4	11	11.3	314	18.2

* 一 日 計 *

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
626	2.8	25.1	23	674	75

2017年 1月 9日

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	
○	×	×	×	×	○	