2017年 2月 20日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 2月 14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　902人

	可食量(g)	総使用量		産地
◎炊き込みご飯（調味液）				
こめ　水稲穀粒精白米	46	4.149	ｋｇ	北海道
味の素　本だし	0.2	0.18	ｋｇ	日本
合成清酒	1	0.501	本	日本
みりん	0.5	0.023	箱	日本
濃口醤油	1	0.902	ｋｇ	日本
食塩	0.1	0.004	袋	日本
◎炊き込みごはん				
ひじき	0.5	0.451	ｋｇ	中国
人参	6	6.765	Ｋｇ	日本
刻み揚げ	3	2.706	ｋｇ	日本
変わり飯×	0	0	Ｐ	
◎照り焼きハンバーグ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	902	ヶ	日本
水	7	6.314	ℓ	
上白糖	1	0.902	Ｋｇ	日本
みりん	0.5	0.023	箱	日本
濃口醤油	1.5	1.353	ｋｇ	日本
照り焼きたれ	2	0.902	本	日本
ごま　いり（白）	0.2	0.18	Ｋｇ	日本
片栗粉	0.5	0.451	Ｋｇ	日本
◎うずら卵の醤油煮				
うずら卵　水煮缶詰	20	1804	個	日本
丼のたれ（幼）	1.5	1.353	ｋｇ	日本
水	8	7.216	ℓ	
◎星型ポテト				
星型ポテト	11	9.922	ｋｇ	アメリカ
揚げ油	2	0.109	缶	日本
食塩	0.1	0.004	袋	日本
◎もやしハム炒め				
もやし	30	30.067	Ｋｇ	日本
コーン	5	4.51	Ｋｇ	アメリカ
ハムロース千切カット0.5㎝	5	4.51	Ｋｇ	アメリカ
小松菜カット	5	7.517	ｋｇ	中国
サフラワー油	2	0.113	缶	日本
食塩	0.2	0.007	袋	日本
鶏がらスープ粉末	0.2	0.18	ｋｇ	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	10.022	缶	タイ

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
◎炊き込みご飯（調味液）				
水	0	0	ℓ	
味の素　本だし	0.2	0	ｋｇ	日本
合成清酒	1	0	本	日本
みりん	0.5	0	箱	日本
濃口醤油	1	0	ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
◎炊き込みごはん				
ひじき	0.5	0	ｋｇ	中国
人参	6	0	Ｋｇ	日本
刻み揚げ	3	0	ｋｇ	日本
変わり飯×	0	0	Ｐ	
◎照り焼きハンバーグ				
ひとくちﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ20	20	0	ヶ	日本
水	7	0	ℓ	
上白糖	1	0	Ｋｇ	日本
みりん	0.5	0	箱	日本
濃口醤油	1.5	0	ｋｇ	日本
照り焼きたれ	2	0	本	日本
ごま　いり（白）	0.2	0	Ｋｇ	日本
片栗粉	0.5	0	Ｋｇ	日本
◎うずら卵の醤油煮				
うずら卵　水煮缶詰	20	0	個	日本
丼のたれ（幼）	1.5	0	ｋｇ	日本
水	8	0	ℓ	
◎星型ポテト				
星型ポテト	11	0	ｋｇ	アメリカ
揚げ油	2	0	缶	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
◎もやしハム炒め				
もやし	30	0	Ｋｇ	日本
コーン	5	0	Ｋｇ	アメリカ
ハムロース千切カット0.5㎝	5	0	Ｋｇ	アメリカ
小松菜カット	5	0	ｋｇ	中国
サフラワー油	2	0	缶	日本
食塩	0.2	0	袋	日本
鶏がらスープ粉末	0.2	0	ｋｇ	日本
◎パイン缶				
チビットパイン　一号缶	20	0	缶	タイ

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
396	1.4	10.1	15	324	46.2

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
232	1.4	7.3	14.6	284	10.7

＊ 一 日 計 ＊

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
628	2.8	17.4	29.6	608	56.9

2017年 2月 20日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 2月 14日　　2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	
○	×	×	×	○	○	