2017年 3月 1日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 2月 27日　　2頁

園児食(缶詰)　　A

朝　0人

	可食量(g)	総使用量	産地
主食なし			
水	0	0 ℓ	

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

昼　722人

	可食量(g)	総使用量	産地
白飯110g			
こめ　水稲穀粒精白米	50	3.61 kg	北海道
◎たらのオーロラ焼き			
骨取り助宗たら　30g（シ	30	722 尾	アメリカ
食塩	0.3	0.009 袋	日本
こしょう	0.01	0.021 PC	日本
サフラワー油	1.5	0.068 缶	日本
◎ｵｰﾛﾗｿｰｽ			
エッグフリーマヨ	5	3.61 本	日本
トマトケチャップ	4	0.963 P	日本
◎揚げ肉しゅうまい			
肉しゅうまい	16	722 ケ	日本
揚げ油	3	0.131 缶	日本
◎ポテトフライ			
乱切りじゃが芋１０ｇ	20	1444 個	北海道
揚げ油	2	0.088 缶	日本
食塩	0.2	0.006 袋	日本
◎もやしとﾊﾑの塩タレ炒め			
もやし	35	28.078 Kg	日本
冷凍ニラ	4	2.888 Kg	中国
赤角ハム千切り1/2	3	2.166 Kg	北海道
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	4	2.888 Kg	日本
ごま油	1.5	0.722 本	日本
◎黄桃缶			
ダイス黄桃１号缶	20	8.022 缶	中国

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
394	1.3	11.5	13.9	351	49.2

夕　1人

	可食量(g)	総使用量	産地
白飯110g			
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.005 kg	北海道
◎たらのオーロラ焼き			
骨取り助宗たら　30g（シ	30	1 尾	アメリカ
食塩	0.3	0 袋	日本
こしょう	0.01	0 PC	日本
サフラワー油	1.5	0 缶	日本
◎ｵｰﾛﾗｿｰｽ			
エッグフリーマヨ	5	0.005 本	日本
トマトケチャップ	4	0.001 P	日本
◎揚げ肉しゅうまい			
肉しゅうまい	16	1 ケ	日本
揚げ油	3	0 缶	日本
◎ポテトフライ			
乱切りじゃが芋１０ｇ	20	2 個	北海道
揚げ油	2	0 缶	日本
食塩	0.2	0 袋	日本
◎もやしとﾊﾑの塩タレ炒め			
もやし	35	0.039 Kg	日本
冷凍ニラ	4	0.004 Kg	中国
赤角ハム千切り1/2	3	0.003 Kg	北海道
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	4	0.004 Kg	日本
ごま油	1.5	0.001 本	日本
◎黄桃缶			
ダイス黄桃１号缶	20	0.011 缶	中国

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
394	1.3	11.5	13.9	351	49.2

＊ 一 日 計 ＊

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
788	2.6	23	27.8	702	98.4

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	
○	×	○	×	○	×	