2017年 5月 14日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 5月 11日　　2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	

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　16人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.08	kg	北海道
◎豚肉の味噌焼				
豚ｳﾃﾞｶｯﾄ5cm幅2ﾐﾘ	35	0.56	Kg	北海道
赤ピーマンスライスカッ	4	0.085	Kg	中国
むき玉葱	15	0.3	Kg	ニュージーランド
サフラワー油	3	0.003	缶	日本
合成清酒	1.2	0.011	本	日本
白味噌(料理用	5	0.053	pc	日本
上白糖	1.8	0.029	Kg	日本
濃口醤油	1.8	0.029	kg	日本
丼のたれ（幼）	1.8	0.029	kg	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	2	0.002	缶	日本
みりん(後混)	0.5	0	箱	日本
大根葉(そのまま)	3	0.051	kg	日本
◎ポテトサラダ（付）				
ポテトサラダ	15	0.24	Kg	日本
◎キャベツ野菜炒め				
キャベツ	35	0.7	Kg	日本
人参	8	0.16	Kg	日本
鶏ひき肉	5	0.08	Kg	北海道
サフラワー油	1	0.001	缶	日本
上白糖	0.3	0.005	Kg	日本
食塩	0.2	0	袋	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0.013	PC	日本
◎杏仁マンゴー				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	10	0.089	缶	タイ
あわせる杏仁豆腐	10	0.16	kg	日本

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
389	1.2	12.4	12.3	387	51.3

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	
◎豚肉の味噌焼				
豚ｳﾃﾞｶｯﾄ5cm幅2ﾐﾘ	35	0	Kg	北海道
赤ピーマンスライスカッ	4	0	Kg	中国
むき玉葱	15	0	Kg	ニュージーランド
サフラワー油	3	0	缶	日本
合成清酒	1.2	0	本	日本
白味噌(料理用	5	0	pc	日本
上白糖	1.8	0	Kg	日本
濃口醤油	1.8	0	kg	日本
丼のたれ（幼）	1.8	0	kg	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	2	0	缶	日本
みりん(後混)	0.5	0	箱	日本
大根葉(そのまま)	3	0	kg	日本
◎ポテトサラダ（付）				
ポテトサラダ	15	0	Kg	日本
◎キャベツ野菜炒め				
キャベツ	35	0	Kg	日本
人参	8	0	Kg	日本
鶏ひき肉	5	0	Kg	北海道
サフラワー油	1	0	缶	日本
上白糖	0.3	0	Kg	日本
食塩	0.2	0	袋	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0	PC	日本
◎杏仁マンゴー				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	10	0	缶	タイ
あわせる杏仁豆腐	10	0	kg	日本

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
211	1.2	9.4	11.9	343	12.8

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
600	2.4	21.8	24.2	730	64.1

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	
×	×	×	×	○	×	