

予定献立表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

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。

可食量(g) 総使用量 産地						20人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
白飯110g																	
こめ 水稲穀粒精白米 50						0.1 k g 北海道											
◎豚肉のオイスター炒め																	
豚肉 かつ5cm幅2ミ 15						0.3 K g 北海道											
豚バラ肉スライスカット3 18						0.36 K g フランス											
もやし 10						0.222 K g 日本											
人参 5						0.125 K g 日本											
にんにく おろし 0.1						0.002 K g 日本											
しょうが おろし 0.1						0.002 K g 日本											
サフラワー油 3						0.004 缶 日本											
合成清酒 0.2						0.002 本 日本											
中華味 0.3						0.006 k g 日本											
上白糖 0.2						0.004 K g 日本											
かきソース 2						0.049 本 日本											
濃口醤油 0.6						0.012 k g 日本											
カカオ油(後混ぜ) 1.5						0.002 缶 日本											
◎厚焼き玉子(1/40)																	
厚焼きたまご 新 12.5						0.5 P 日本											
◎豆腐のカレーミート																	
もめん豆腐 22						1.1 丁 北海道											
鶏ひき肉 7						0.14 K g 北海道											
むき玉葱 12						0.3 K g ニュージーランド											
椎茸再乾スライス 0.5						0.01 K g 中国											
水 17						0.34 l											
味の素 本だし 0.26						0.005 k g 日本											
濃口醤油 0.68						0.014 k g 日本											
上白糖 0.34						0.007 K g 日本											
みりん 0.34						0 箱 日本											
カレールウ(甘口) 3.4						0.068 K g 日本											
片栗粉 0.7						0.014 K g 日本											
◎リンゴ缶																	
ダイスりんご1号缶 20						0.222 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	412	1.1	13.6	16.2	251	50.1	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
412	1.1	13.6	16.2	251	50.1	412	1.1	13.6	16.2	251	50.1	412	1.1	13.6	16.2	251	50.1

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

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	
○	×	×	×	○	○	