

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。

朝 0人							昼 45人							夕 0人						
可食量(g)		総使用量		産地			可食量(g)		総使用量		産地			可食量(g)		総使用量		産地		
主食なし 水 0 0 ℓ							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.225 kg 北海道 菜飯素 菜飯の素 1 0.18 pc 日本 変わり飯× 0 0 P ◎ハートオムレツ ハートプレーンオムレツ 30 45 枚 日本 ◎揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまい 16 45 ケ 日本 揚げ油 3 0.008 缶 日本 ◎ほうれん草ウイナーソーテ- ほうれんそう 冷凍 4 0.189 Kg 中国 荒挽きウイナー 30g 3 4.5 本 日本 もやし 5 0.25 Kg 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.018 PC 日本 サフラワー油 1.5 0.004 缶 日本 ◎ツナとマカロニのケチャ マカロニツイスト 7 0.315 kg イタリア むき玉葱 10 0.563 Kg ニュージーランド スッキーニ 素揚げ冷凍 7 0.315 Kg ベトナム ツナ 6 0.27 kg タイ トマトケチャップ 6 0.09 P 日本 上白糖 1 0.045 Kg 日本 中濃ソース 0.5 0.013 kg 日本 サフラワー油 2.5 0.007 缶 日本 トマトチャップ(後混ぜ) 1 0.015 P 日本 ◎リンゴ缶 ダイスりんご1号缶 20 0.5 缶 中国							主食なし 水 0 0 ℓ						
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	
0	0	0	0	0	0		397	1.6	9.9	11.9	236	55.7		0	0	0	0	0	0	
														一日計						
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	
397	1.6	9.9	11.9	236	55.7		397	1.6	9.9	11.9	236	55.7		397	1.6	9.9	11.9	236	55.7	

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	
○	×	×	×	○	×	