

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						13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 水稻穀粒精白米 50 0.065 k g 北海道											
菜飯素						菜飯の素 1 0.052 p c 日本											
変わり飯×						0 0 P											
◎鶏肉のケチャップ焼き						鶏モモ肉カット25g 25 13 個 ブラジル											
塩・こしょう						0.15 0.004 本 日本											
トマトケチャップ						2.5 0.011 P 日本											
◎ごまささみカツ						ごまささみカツ 22g 11 6.5 ケ 中国											
揚げ油						3 0.002 缶 日本											
◎星型ポテト (のりしお)						星型ポテト 11 0.143 k g アメリカ											
揚げ油						1 0.001 缶 日本											
食塩(後)						0.1 0 袋 日本											
アヲリ(後混)						0.1 0.007 p c アメリカ											
◎切干大根煮						切干しだいこん 4 0.052 K g 中国											
ひじき						0.2 0.003 k g 中国											
刻み揚げ						3 0.039 k g 日本											
ムキ枝豆						3 0.039 k g 中国											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
水						25 0.325 ℓ											
味の素 本だし						0.2 0.003 k g 日本											
合成清酒						0.8 0.006 本 日本											
上白糖						1.8 0.023 K g 日本											
濃口醤油						1 0.013 k g 日本											
おいがつか						1.3 0.017 k g 日本											
みりん						0.8 0.001 箱 日本											
◎マンゴー缶						マンゴーダイカット 20 0.144 缶 タイ											
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	398	1.1	10.6	14	420	50.6	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
398	1.1	10.6	14	420	50.6	398	1.1	10.6	14	420	50.6	398	1.1	10.6	14	420	50.6

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	
×	×	×	×	×	×	