

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						15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 0.075 kg 北海道											
◎鶏肉フレーク焼き						鶏モモ肉カット30g 30 15 個 ブラジル											
しょうが おろし						0.12 0.002 Kg 日本											
食塩						0.3 0 袋 日本											
天ぷら粉						2.4 0.036 Kg 日本											
水						3.6 0.054 l 日本											
コーンフレーク						3 0.045 Kg 日本											
サフラワー油						2 0.002 缶 日本											
◎カニカマ海苔天																	
か蒲鉾海苔巻20g I						5 3.75 ケ タイ											
か蒲鉾海苔巻20g II						5 3.75 ケ タイ											
揚げ油						2 0.002 缶 日本											
◎ほうれん草・白菜ソテー																	
ほうれんそう 冷凍						8 0.126 Kg 中国											
白菜						7 0.15 Kg 日本											
鶏がらスープ粉末						0.05 0.001 kg 日本											
◎肉と野菜のトマト煮																	
鶏モモ肉スライスカット3						11 0.165 kg ブラジル											
ダイスキャロット						6.1 0.092 Kg アメリカ											
ダイスポテト						6.1 0.092 Kg 北海道											
むき玉葱						23 0.431 Kg ニュージーランド											
ホールダイスカットトマト						2.2 0.033 kg イタリア											
トマトケチャップ						9 0.045 P 日本											
塩・こしょう						0.2 0.006 本 日本											
トマトケチャップ (後混ぜ)						1 0.005 P 日本											
◎パイナップル																	
チビットパイナップル 一号缶						20 0.167 缶 タイ											
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カロリ 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カロリ 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カロリ 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						381 0.9 11.7 10.5 352 56.4						0 0 0 0 0 0					
												* 一日計 *					
												エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カロリ 炭水化物					
												381 0.9 11.7 10.5 352 56.4					

## 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	
×	×	×	×	×	×	