

予定献立表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

可食量(g) 総使用量 産地						94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	0.47	k g	北海道								
◎ハムカツ																	
ハムカツ(ジェフダ)						20	47	個	日本								
揚げ油						2	0.011	缶	日本								
◎とんかつソース																	
JPSAとんかつソース						3	0.157	k g	日本								
◎大学芋																	
乱切り薩摩芋 (ミニ)						16	1.504	k g	日本								
揚げ油						3.5	0.02	缶	日本								
大学芋の外						2.5	0.235	k g	日本								
黒いりごま						0.1	0.009	K g	日本								
◎ナポリタン付け合わせ																	
スパゲッティ						3	0.282	k g	日本								
むき玉葱						8	0.94	K g	ニュージーランド								
人参						3	0.353	K g	日本								
青ピーマンスライスカット						3	0.376	K g	中国								
サフラワー油						1	0.006	缶	日本								
上白糖						0.5	0.047	K g	日本								
食塩						0.2	0.001	袋	日本								
こしょう						0.01	0.003	PC	日本								
トマトケチャップ						5	0.157	P	日本								
◎中華風野菜炒め (ツナ)																	
にら						2	0.209	K g	日本								
もやし						35	3.656	K g	日本								
ツナ						6	0.564	k g	タイ								
カニカマ(フィルムなし)						3	18.8	本	日本								
ごま油						1.5	0.094	本	日本								
鶏がらスープ粉末						0.5	0.047	k g	日本								
食塩						0.2	0.001	袋	日本								
こしょう						0.01	0.003	PC	日本								
◎杏仁豆腐とパイ																	
あわせる杏仁豆腐						10	0.94	k g	日本								
チビットパイ 一号缶						10	0.522	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	393	1.3	8.2	11.2	288	60.2	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
393	1.3	8.2	11.2	288	60.2	393	1.3	8.2	11.2	288	60.2	393	1.3	8.2	11.2	288	60.2

予 定 献 立 表 (使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	