

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						288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	1.44	kg	北海道								
◎みそ焼き肉風																	
豚肉(カット5cm幅2ミ)						40	11.52	kg	北海道								
赤ピーマンスライスカット						6	2.304	kg	中国								
むき玉葱						10	3.6	kg	日本								
もやし						5	1.6	kg	日本								
サフラワー油						2	0.036	缶	日本								
合成清酒						1.5	0.24	本	日本								
白味噌(料理用)						4	0.768	pc	日本								
上白糖						2	0.576	kg	日本								
濃口醤油						1	0.288	kg	日本								
みりん						2	0.029	箱	日本								
ごま すり(白)						0.5	0.144	kg	日本								
サフラワー油(後混ぜ)						1	0.018	缶	日本								
◎花形人参																	
花形人参						8	307.2	ヶ	中国								
◎ポテト炒め																	
乱切りじゃが芋10g						31	892.8	個	北海道								
ムキ枝豆						4	1.152	kg	中国								
サフラワー油						3	0.054	缶	日本								
コンソメ(顆粒)						0.4	0.23	PC	日本								
食塩						0.2	0.002	袋	日本								
こしょう						0.02	0.016	PC	日本								
ガーリックパウダー						0.05	0.014	kg	日本								
パセリ 乾						0.2	0.72	本	日本								
◎杏仁マンゴー																	
マンゴーダイカット						10	1.6	缶	タイ								
あわせる杏仁豆腐						10	2.88	kg	日本								
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	390	0.7	12.8	11.5	426	55.3	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
390	0.7	12.8	11.5	426	55.3	390	0.7	12.8	11.5	426	55.3	390	0.7	12.8	11.5	426	55.3

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	
×	×	×	×	×	×	