

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 14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						白飯110g						主食なし					
水 0 0 ℓ						こめ 水稲穀粒精白米 50 0.07 kg 北海道						水 0 0 ℓ					
						◎トマト煮込みハンバーグ											
						ひとくちハバーグ 20 14 ケ 日本											
						むき玉葱 15 0.263 Kg 日本											
						ホールダイスカットトマト 11 0.154 kg イタリア											
						トマトケチャップ 7 0.033 P 日本											
						中濃ソース 2.5 0.019 kg 日本											
						上白糖 3 0.042 Kg 日本											
						有塩バター 1.5 0.047 個 日本											
						◎ブロッコリー											
						ブロッコリー 13 0.182 kg 中国											
						塩・こしょう 0.1 0.003 本 日本											
						◎スパゲティ付け合わせ											
						スパゲティ 5 0.07 kg 日本											
						小松菜カット 5 0.117 kg 中国											
						サフラワー油 1.5 0.001 缶 日本											
						塩・こしょう 0.3 0.008 本 日本											
						◎マッシュポテトグラタン											
						マッシュポテト 4 0.056 Kg 北海道											
						水 18 0.252 ℓ											
						普通牛乳 3 0.042 本 日本											
						鶏ひき肉 3 0.042 Kg 北海道											
						むき玉葱 5 0.088 Kg 日本											
						ムキ枝豆 5 0.07 kg 中国											
						白いんげん豆ピューレ 5 0.07 P 北海道											
						フレーバーオイル 2 0.021 本 オーストラリア											
						食塩 0.4 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0 PC 日本											
						◎パン粉チーズ											
						パン粉(後) 0.3 0.004 Kg 日本											
						粉チーズ(後) 0.2 0.003 Kg 日本											
						◎粗挽きウインナー0.5											
						荒挽きウインナー14g 7 7 本 日本											
						◎杏仁マンゴー											
						マンゴー缶詰 10 0.078 缶 タイ											
						あわせる杏仁豆腐 10 0.14 kg 日本											
エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加糖 0 炭水化物 0						エネルギー 383 食塩 1.5 蛋白質 9.5 脂質 10.6 加糖 343 炭水化物 59.7						エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加糖 0 炭水化物 0 *一日計* エネルギー 383 食塩 1.5 蛋白質 9.5 脂質 10.6 加糖 343 炭水化物 59.7					

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	
○	×	×	×	○	×	