

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						10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 0.05 kg 北海道											
◎ますのムニエル(1/2)						骨取マス30g(シ) 15 5 切 アメリカ											
食塩						0.1 0 袋 日本											
こしょう						0.01 0 PC 日本											
小麦粉 薄力粉2等						2 0.001 袋 アメリカ											
サフラワー油						1 0.001 缶 日本											
◎マヨネーズ						エッグフリーマヨ 4 0.04 本 日本											
◎バターコロッケ1ケ						バターコロッケ 25 10 個 日本											
揚げ油						3 0.002 缶 日本											
◎小松菜ベーコンソテー						小松菜カット 5 0.083 kg 中国											
白菜						5 0.071 Kg 日本											
ベーコンスライスカット0.5センチ幅						2 0.02 Kg アメリカ											
有塩バター						1 0.022 個 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
◎パンネのケチャップ炒め						オーマイパンネ 7 0.07 Kg イタリア											
むき玉葱						15 0.188 Kg ニューージーランド											
鶏ひき肉						5 0.05 Kg 北海道											
サフラワー油						2.5 0.002 缶 日本											
上白糖						0.1 0.001 Kg 日本											
食塩						0.1 0 袋 日本											
こしょう						0.01 0 PC 日本											
濃口醤油						0.5 0.005 kg 日本											
トマトケチャップ						5 0.017 P 日本											
ワカ油(後混ぜ)						1 0.001 缶 日本											
トマトケチャップ(後混ぜ)						1 0.003 P 日本											
◎黄桃缶						ダイス黄桃1号缶 20 0.111 缶 中国											
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	416	0.8	10	14	309	59.4	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
416	0.8	10	14	309	59.4	416	0.8	10	14	309	59.4	416	0.8	10	14	309	59.4

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	
○	×	○	×	○	×	