

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 95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							こめ 水稻穀粒精白米 50 0.475 kg 北海道							水						
							◎たらのオーロラ焼き													
							骨取り助宗たら 30g (シ) 30 95 尾 アメリカ													
							食塩 0.3 0.001 袋 日本													
							こしょう 0.01 0.003 PC 日本													
							サフラワー油 1.5 0.009 缶 日本													
							◎ミニハンバーグ													
							ひとくちハンバーグ 20 95 ケ 日本													
							◎オロソース													
							エッグフリーマヨ 6 0.57 本 日本													
							トマトケチャップ 4 0.127 P 日本													
							◎野菜のソテー													
							キャベツ 16 1.9 Kg 日本													
							人参 3 0.356 Kg 日本													
							サフラワー油 1.5 0.009 缶 日本													
							コンソメ (顆粒) 0.2 0.038 PC 日本													
							◎切干大根煮													
							切干しだいこん 4 0.38 Kg 中国													
							ひじき 0.2 0.019 kg 中国													
							刻み揚げ 3 0.285 kg 日本													
							ムキ枝豆 3 0.285 kg 中国													
							サフラワー油 1 0.006 缶 日本													
							水 25 2.375 ℓ													
							味の素 本だし 0.2 0.019 kg 日本													
							合成清酒 0.8 0.042 本 日本													
							上白糖 1.8 0.171 Kg 日本													
							濃口醤油 1 0.095 kg 日本													
							おいがつかお 1.3 0.124 kg 日本													
							みりん 0.8 0.004 箱 日本													
							◎みかん缶													
							みかん缶 1号缶 20 1.056 缶 中国													
エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 ｶﾞﾙﾊﾞﾝ 0 炭水化物 0							エネルギー 389 食塩 1.1 蛋白質 12.3 脂質 13 ｶﾞﾙﾊﾞﾝ 442 炭水化物 52.4							エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 ｶﾞﾙﾊﾞﾝ 0 炭水化物 0 *一日計* エネルギー 389 食塩 1.1 蛋白質 12.3 脂質 13 ｶﾞﾙﾊﾞﾝ 442 炭水化物 52.4						

### 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	
○	×	×	×	○	×	