

予定献立表 (使用量)

園児食(缶詰・生)

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 97人							夕 3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 水稻穀粒精白米 50 0.485 kg 北海道							水 0 0 ℓ						
							◎鶏肉フレーク焼き													
							鶏モモ肉カット30g 30 97 個 ブラジル													
							しょうが おろし 0.12 0.012 Kg 日本													
							食塩 0.3 0.001 袋 日本													
							天ぷら粉 2.4 0.233 Kg 日本													
							水 3.6 0.349 ℓ													
							コーンフレーク 3 0.291 Kg 日本													
							サフラワー油 2 0.012 缶 日本													
							◎ソーセージ天ぷら・塩													
							ソーセージ(魚肉) 8.75 24.25 本 日本													
							小麦粉 薄力粉1等 2 0.194 Kg アメリカ													
							天ぷら粉 2 0.194 Kg 日本													
							揚げ油 2 0.012 缶 日本													
							食塩 0.01 0 袋 日本													
							◎焼き南瓜(1枚)													
							南瓜スライス15g半分カット 7.5 103.929 枚 メキシコ													
							塩・こしょう 0.01 0.002 本 日本													
							◎豆腐のカレーミート・パ													
							もめん豆腐 22 5.335 丁 北海道													
							鶏ひき肉 7 0.679 Kg 北海道													
							むき玉葱 12 1.455 Kg 日本													
							椎茸再乾スライス 0.5 0.049 Kg 中国													
							水 17 1.649 ℓ													
							味の素 本だし 0.26 0.025 kg 日本													
							濃口醤油 0.68 0.066 kg 日本													
							上白糖 0.34 0.033 Kg 日本													
							みりん 0.34 0.002 箱 日本													
							カレールウ(甘口) 3.4 0.33 Kg 日本													
							片栗粉 0.7 0.068 Kg 日本													
							パセリ(後ませ) 0.1 0.121 本 日本													
							◎パイン(生)													
							パインアップル 生 40 5.389 ケ ブラジル													
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カシウム 鉄 炭水化物							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カシウム 鉄 炭水化物							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カシウム 鉄 炭水化物						
0 0 0 0 0 0 0							406 1 13.4 12 81 0.9 58.7							0 0 0 0 0 0 0						
														一日計						
														エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 カシウム 鉄 炭水化物						
														406 1 13.4 12 81 0.9 58.7						

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	
○	×	×	×	○	×	