2017年 8月 14日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 8月 8日　　1頁

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
昼 224人			
白飯110g			
こめ　水稲穀粒精白米	50	1.12 ｋｇ	北海道
◎炊き込みごはん			
ひじき	0.5	0.112 ｋｇ	中国
人参	6	1.68 Ｋｇ	日本
刻み揚げ	3	0.672 ｋｇ	日本
変わり飯×	0	0 Ｐ	
◎鶏肉の塩だれ焼き			
鶏モモ肉カット25ｇ	25	224 個	ブラジル
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	3	0.672 Ｋｇ	日本
赤ピーマンスライスカッ	3	0.896 Ｋｇ	中国
サフラワー油	2	0.028 缶	日本
◎たこちゃんウインナー			
タコウインナー（赤）	10	224 本	日本
◎つぶしさつま芋焼き			
ダイス薩摩芋	10	2.24 Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0.001 袋	日本
エッグフリーマヨ	3	0.672 本	日本
有塩バター	0.5	0.249 個	日本
上白糖	1	0.224 Ｋｇ	日本
◎高野豆腐のふわふわ煮			
高野豆腐（サイコロ）	3	0.672 ｋｇ	日本
玉子（液卵）	17	3.846 ｋｇ	北海道
椎茸再乾スライス	0.25	0.056 Ｋｇ	中国
ムキ枝豆	2.5	0.56 ｋｇ	中国
水	10	2.24 ℓ	
味の素　本だし	0.2	0.045 ｋｇ	日本
合成清酒	0.5	0.062 本	日本
上白糖	0.3	0.067 Ｋｇ	日本
薄口醤油	1.3	0.162 本	日本
みりん	0.4	0.004 箱	日本
赤板ｽﾗｲｽ（後混ぜ）	2.5	0.933 Ｐ	日本
◎リンゴ缶			
ダイスりんご１号缶	20	2.489 缶	中国
◎炊き込みご飯（調味液）			
味の素　本だし	0.2	0.045 ｋｇ	日本
合成清酒	1	0.124 本	日本
みりん	0.5	0.006 箱	日本
濃口醤油	2.5	0.56 ｋｇ	日本
食塩	0.3	0.003 袋	日本

2017年 8月 14日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 8月 8日　　2頁

園児食(缶詰)　　C

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
407	1.7	13.7	15	294	50.3

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

＊ 一 日 計 ＊

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
407	1.7	13.7	15	294	50.3

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	
○	×	×	×	○	×	