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・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。

	可食量(g)	総使用量	産地
昼　67人			
白飯110g			
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.335 ｋｇ	北海道
◎炊き込みごはん			
ひじき	0.5	0.034 ｋｇ	中国
人参	6	0.503 Ｋｇ	日本
刻み揚げ	3	0.201 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	67 個	ブラジル
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	3	0.201 Ｋｇ	日本
赤ピーマンスライスカッ	3	0.268 Ｋｇ	中国
サフラワー油	2	0.008 缶	日本
◎たこちゃんウインナー			
タコウインナー（赤）	10	67 本	日本
◎つぶしさつま芋焼き			
ダイス薩摩芋	10	0.67 Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0 袋	日本
エッグフリーマヨ	3	0.201 本	日本
有塩バター	0.5	0.074 個	日本
上白糖	1	0.067 Ｋｇ	日本
◎高野豆腐のふわふわ煮			
高野豆腐（サイコロ）	3	0.201 ｋｇ	日本
玉子（液卵）	17	1.151 ｋｇ	北海道
椎茸再乾スライス	0.25	0.017 Ｋｇ	中国
ムキ枝豆	2.5	0.168 ｋｇ	中国
水	10	0.67 ℓ	
味の素　本だし	0.2	0.013 ｋｇ	日本
合成清酒	0.5	0.019 本	日本
上白糖	0.3	0.02 Ｋｇ	日本
薄口醤油	1.3	0.048 本	日本
みりん	0.4	0.001 箱	日本
赤板ｽﾗｲｽ（後混ぜ）	2.5	0.279 Ｐ	日本
◎オレンジ			
オレンジ	30	8.375 個	アメリカ
◎炊き込みご飯（調味液）			
味の素　本だし	0.2	0.013 ｋｇ	日本
合成清酒	1	0.037 本	日本
みりん	0.5	0.002 箱	日本
濃口醤油	2.5	0.168 ｋｇ	日本
食塩	0.3	0.001 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・生)　　C

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

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
402	1.7	13.9	15	56	1.8	49.2

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
0	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	鉄	炭水化物
402	1.7	13.9	15	56	1.8	49.2

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	
○	×	×	×	○	×	