

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 90人						夕 1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 0.45 kg 北海道						水 0 0 ℓ					
						◎星型オムレツ1ヶ											
						星形プレーンオムレツ 25 90 枚 日本											
						◎鮭のムニエル(1/2)											
						骨取り秋鮭25g(シ) 12.5 45 尾 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						こしょう 0.01 0.003 PC 日本											
						小麦粉 薄力粉2等 1.5 0.007 袋 アメリカ											
						サフラワー油 0.75 0.004 缶 日本											
						◎カレーソース											
						むき玉葱 10 1.125 Kg 日本											
						ムキ枝豆 3 0.27 kg 中国											
						水 37 3.33 ℓ											
						トマトケチャップ 1.5 0.045 P 日本											
						カレールウ(甘口) 6 0.54 Kg 日本											
						◎星型ポテト											
						星型ポテト 11 0.99 kg アメリカ											
						揚げ油 2 0.011 缶 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						◎ベーコンとごぼうの洋風											
						ごぼう水煮笹切り 15 1.35 Kg 中国											
						人参 5 0.563 Kg 日本											
						ベーコンスライスカット0.5cm幅 4 0.36 Kg アメリカ											
						にんにく おろし 0.1 0.009 Kg 日本											
						サフラワー油 3 0.017 缶 日本											
						合成清酒 1 0.05 本 日本											
						濃口醤油 0.35 0.032 kg 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						芥末(後混) 3 0.27 kg 中国											
						◎パイン寒天											
						天狗 彩り寒天 1号缶 10 0.45 缶 日本											
						チビットパイン 一号缶 10 0.5 缶 タイ											
エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加水 0 炭水化物 0						エネルギー 400 食塩 1.5 蛋白質 9.6 脂質 13.4 加水 278 炭水化物 52.5						エネルギー 0 食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加水 0 炭水化物 0					
												一日計					
												エネルギー 400 食塩 1.5 蛋白質 9.6 脂質 13.4 加水 278 炭水化物 52.5					

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	
○	×	×	×	○	×	