2017年 9月 11日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 9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。

朝　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

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

昼　241人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	1.205	ｋｇ	北海道
◎みそ焼き肉風				
豚ｳﾃﾞｶｯﾄ５㎝幅2ﾐﾘ	40	9.64	Ｋｇ	北海道
赤ピーマンスライスカッ	6	1.928	Ｋｇ	中国
むき玉葱	10	3.013	Ｋｇ	日本
もやし	5	1.339	Ｋｇ	日本
サフラワー油	2	0.03	缶	日本
合成清酒	1.5	0.201	本	日本
白味噌(料理用	4	0.643	ｐｃ	日本
上白糖	2	0.482	Ｋｇ	日本
濃口醤油	1	0.241	ｋｇ	日本
みりん	2	0.024	箱	日本
ごま　すり（白）	0.5	0.121	ｋｇ	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	1	0.015	缶	日本
◎ポテトサラダ（付）・チ				
ポテトサラダ	13	3.133	Ｋｇ	日本
キュービックチーズ５mm	2	0.482	ｋｇ	日本
◎野菜の炒め物				
キャベツ	35	10.544	Ｋｇ	日本
人参	8	2.41	Ｋｇ	日本
鶏ひき肉	5	1.205	Ｋｇ	北海道
サフラワー油	1.5	0.023	缶	日本
上白糖	0.3	0.072	Ｋｇ	日本
食塩	0.2	0.002	袋	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0.193	PC	日本
◎オレンジ				
オレンジ	30	30.125	個	アメリカ

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	鉄	炭水化物
386	0.9	13.9	11.8	49	0.9	50.5

夕　2人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

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
386	0.9	13.9	11.8	49	0.9	50.5

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	
×	×	×	×	×	×	