

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 75人							夕 0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 水 0 0 ℓ							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.375 kg 北海道 ◎たらの塩から揚げ 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 75 尾 アメリカ 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 水溶塩から揚げ粉 3 0.225 kg 日本 揚げ油 4 0.018 缶 日本 ◎たこちゃんウインナー タコウインナー (赤) 10 75 本 日本 ◎南瓜の天ぷら (1枚) ・ 南瓜スライス15g半分カット 7.5 80.357 枚 メキシコ 天ぷら粉 3 0.225 Kg 日本 揚げ油 3 0.014 缶 日本 食塩 0.01 0 袋 日本 ◎和風スパゲティー スパゲティ 8 0.6 kg 日本 ツナ 3 0.225 kg タイ むき玉葱 10 0.938 Kg 日本 サフラワー油 1 0.005 缶 日本 塩・こしょう 0.25 0.038 本 日本 味の素 本だし 0.1 0.008 kg 日本 大根葉(そのまま) 5 0.395 kg 日本 マヨネーズ (後混ぜ) 1 0.005 缶 日本 ◎杏仁マンゴー マンゴーダイカット 10 0.417 缶 タイ あわせる杏仁豆腐 10 0.75 kg 日本							主食なし 水 0 0 ℓ						
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物	
0	0	0	0	0	0		397	1	12	12.8	295	56		0	0	0	0	0	0	
														* 一日計 *						
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物		エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶﾙ	炭水化物	
397	1	12	12.8	295	56		397	1	12	12.8	295	56		397	1	12	12.8	295	56	

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	
○	×	×	×	×	×	