

### 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。

可食量(g) 総使用量 産地						88人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
白飯110g																	
こめ 水稲穀粒精白米						50	0.44	kg	北海道								
◎カレイのパン粉焼き																	
自身カレイ切身 皮付骨取						30	88	尾	アラスカ								
食塩						0.3	0.001	袋	日本								
小麦粉 薄力粉2等						3	0.013	袋	アメリカ								
エッグフリーマヨ						3	0.264	本	日本								
パン粉						2	0.176	Kg	日本								
パセリ 乾						0.1	0.11	本	日本								
サフラワー油						3	0.017	缶	日本								
◎揚げ肉しゅうまい																	
肉しゅうまい						16	88	ヶ	日本								
揚げ油						3	0.016	缶	日本								
◎人参グラッセ																	
クリンクル人参						8	88	個	アメリカ								
有塩バター						0.5	0.098	個	日本								
上白糖						1	0.088	Kg	日本								
水						5	0.44	ℓ									
食塩						0.1	0	袋	日本								
◎キャベツとワカメおかか炒め																	
キャベツ						30	3.3	Kg	日本								
なると(140g)						6	3.771	本	北海道								
カットわかめ(料理用)						0.3	0.026	Kg	中国								
サフラワー油						2	0.011	缶	日本								
合成清酒						1	0.049	本	日本								
濃口醤油						1	0.088	kg	日本								
こしょう						0.01	0.003	PC	日本								
糸割り						0.3	0.053	kg	日本								
◎パイン缶																	
チビットパイン 一号缶						20	0.978	缶	タイ								
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	393	1.1	12.7	12.6	215	50.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
393	1.1	12.7	12.6	215	50.5	393	1.1	12.7	12.6	215	50.5	393	1.1	12.7	12.6	215	50.5

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

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	
○	×	×	×	○	×	