

# 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 843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						白飯110g						主食なし							
水		0				こめ 水稻穀粒精白米		50		4.215 k g		北海道		水		0		0	
						鶏肉フレーク焼き													
						鶏モモ肉カット30g		30		843 個		ブラジル							
						しょうが おろし		0.12		0.101 K g		日本							
						食塩		0.3		0.01 袋		日本							
						天ぷら粉		2.4		2.023 K g		日本							
						水		3.6		3.035									
						コーンフレーク		3		2.529 K g		日本							
						サフラワー油		2		0.105 缶		日本							
						ソーセージ 天ぷら・塩													
						ソーセージ 肉(魚肉)		8.75		210.75 本		日本							
						小麦粉 薄力粉 1等		2		1.686 K g		アメリカ							
						天ぷら粉		2		1.686 K g		日本							
						揚げ油		2		0.102 缶		日本							
						食塩		0.01		0 袋		日本							
						焼き南瓜(1枚)													
						南瓜スライス15g半分カット		7.5		903.214 枚		メキシコ							
						塩・こしょう		0.01		0.017 本		日本							
						豆腐のカレーミート・パ													
						もめん豆腐		22		46.365 丁		北海道							
						鶏ひき肉		7		5.901 K g		北海道							
						むき玉葱		12		12.645 K g		日本							
						椎茸再乾スライス		0.5		0.422 K g		中国							
						水		17		14.331									
						味の素 本だし		0.26		0.219 k g		日本							
						濃口醤油		0.68		0.573 k g		日本							
						上白糖		0.34		0.287 K g		日本							
						みりん		0.34		0.014 箱		日本							
						カレールウ(甘口)		3.4		2.866 K g		日本							
						片栗粉		0.7		0.59 K g		日本							
						パセリ(後まぜ)		0.1		1.054 本		日本							
						リンゴ缶													
						ダイスりんご 1号缶		20		9.634 缶		中国							
I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物						I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物						I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物							
0 0 0 0 0 0						403 1 13.3 12 257 57.3						0 0 0 0 0 0							
												* 一日計 *							
I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物						I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物						I栄養 - 食塩 蛋白質 脂質 加味 炭水化物							
403 1 13.3 12 257 57.3						403 1 13.3 12 257 57.3						403 1 13.3 12 257 57.3							

## 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
x			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	x
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	