2017年 9月 23日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 9月 15日　　1頁

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

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

昼　20人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.1	ｋｇ	北海道
◎鶏肉の塩だれ焼き				
鶏モモ肉カット25ｇ	25	20	個	ブラジル
焼肉のタレ　ねぎ塩一番	3	0.06	Ｋｇ	日本
赤ピーマンスライスカッ	3	0.08	Ｋｇ	中国
サフラワー油	2	0.003	缶	日本
◎赤ｳｲﾝﾅｰ13ｇ				
ＪＦＳＡ切れ目入り赤ｳｲﾝﾅ	13	20	本	日本
◎つぶしさつま芋焼き				
ダイス薩摩芋	10	0.2	Ｋｇ	日本
食塩	0.1	0	袋	日本
エッグフリーマヨ	3	0.06	本	日本
有塩バター	0.5	0.022	個	日本
上白糖	1	0.02	Ｋｇ	日本
◎高野豆腐のふわふわ煮				
高野豆腐（サイコロ）	3	0.06	ｋｇ	日本
玉子（液卵）	17	0.343	ｋｇ	北海道
椎茸再乾スライス	0.25	0.005	Ｋｇ	中国
ムキ枝豆	2.5	0.05	ｋｇ	中国
水	10	0.2	ℓ	
味の素　本だし	0.2	0.004	ｋｇ	日本
合成清酒	0.5	0.006	本	日本
上白糖	0.3	0.006	Ｋｇ	日本
薄口醤油	1.3	0.014	本	日本
みりん	0.4	0	箱	日本
赤板ｽﾗｲｽ（後混ぜ）	2.5	0.083	Ｐ	日本
◎リンゴ缶				
ダイスりんご１号缶	20	0.229	缶	中国

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
392	1	12.8	13.8	240	50.2

夕　0人

	可食量(g)	総使用量		産地
主食なし				
水	0	0	ℓ	

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0

* 一 日 計 *

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
392	1	12.8	13.8	240	50.2

2017年 9月 23日

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	
○	×	×	×	○	×	