2017年 9月 24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　12人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.06	ｋｇ	北海道
◎豚肉のしょうが焼き				
豚ｳﾃﾞｶｯﾄ５㎝幅2ﾐﾘ	10	0.12	Ｋｇ	北海道
豚バラ肉スライスカット３	13	0.156	Ｋｇ	フランス
むき玉葱	9	0.135	Ｋｇ	日本
人参	4	0.06	Ｋｇ	日本
しょうが　おろし	0.3	0.004	Ｋｇ	日本
サフラワー油	3	0.002	缶	日本
合成清酒	1	0.007	本	日本
みりん	1	0.001	箱	日本
上白糖	1	0.012	Ｋｇ	日本
濃口醤油	2	0.024	ｋｇ	日本
ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	1	0.001	缶	日本
大根葉(そのまま)	3	0.038	ｋｇ	日本
◎さくらしゅーまい				
さくらしゅーまい	15	12	ヶ	日本
◎ブロッコリー				
ブロッコリー	13	0.156	ｋｇ	中国
塩・こしょう	0.1	0.002	本	日本
◎ｷｬﾍﾞﾂと桜エビの炒め物				
キャベツ	23	0.345	Ｋｇ	日本
むき玉葱	9	0.135	Ｋｇ	日本
さくらえび　素干し	0.5	0.006	ｋｇ	日本
ﾍﾞｰｺﾝｽﾗｲｽｶｯﾄ１ｾﾝﾁ幅	4.5	0.054	Ｋｇ	アメリカ
サフラワー油	2	0.002	缶	日本
コンソメ（顆粒）	0.5	0.012	PC	日本
◎マンゴー缶				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	20	0.13	缶	タイ

エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物
385	0.9	10.1	14.5	281	51.3

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
385	0.9	10.1	14.5	281	51.3

2017年 9月 24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	
○	×	×	×	×	×	