2017年 9月 11日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 9月 8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			昼	544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	0 ℓ		こめ　水稲穀粒精白米	50	2.72 ｋｇ	北海道	水	0	0 ℓ	
				◎みそ焼き肉風							
				ﾌﾞﾀｳﾃﾞｶｯﾄ５㎝幅2ﾐﾘ	40	21.76 Ｋｇ	北海道				
				赤ピーマンスライスカッ	6	4.352 Ｋｇ	中国				
				むき玉葱	10	6.8 Ｋｇ	日本				
				もやし	5	3.022 Ｋｇ	日本				
				サフラワー油	2	0.068 缶	日本				
				合成清酒	1.5	0.453 本	日本				
				白味噌(料理用	4	1.451 ｐｃ	日本				
				上白糖	2	1.088 Ｋｇ	日本				
				濃口醤油	1	0.544 ｋｇ	日本				
				みりん	2	0.054 箱	日本				
				ごま　すり（白）	0.5	0.272 ｋｇ	日本				
				ｻﾌﾗﾜｰ油（後混ぜ）	1	0.034 缶	日本				
				◎ポテトサラダ（付）・チ							
				ポテトサラダ	13	7.072 Ｋｇ	日本				
				キュービックチーズ５mm	2	1.088 ｋｇ	日本				
				◎野菜の炒め物							
				キャベツ	35	23.8 Ｋｇ	日本				
				人参	8	5.44 Ｋｇ	日本				
				鶏ひき肉	5	2.72 Ｋｇ	北海道				
				サフラワー油	1.5	0.051 缶	日本				
				上白糖	0.3	0.163 Ｋｇ	日本				
				食塩	0.2	0.004 袋	日本				
				コンソメ（顆粒）	0.4	0.435 PC	日本				
				◎杏仁マンゴー							
				ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	10	2.957 缶	タイ				
				あわせる杏仁豆腐	10	5.44 ｋｇ	日本				

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
390	0.9	13.8	12	384	51.4

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

＊ 一 日 計 ＊

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾘｳﾑ	炭水化物
390	0.9	13.8	12	384	51.4

2017年 9月 11日

予 定 献 立 表 (使用量)

2017年 9月 8日　　2頁

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	
×	×	×	×	×	×	