

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 15人							夕 1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 水稲穀精精白米 50 0.075 kg 北海道							水 0 0 ℓ						
							◎カレイのマヨネーズ焼き													
							白身カレイ切身 皮付骨取 30 15 尾 アラスカ													
							食塩 0.1 0 袋 日本													
							サフラワー油 2 0.002 缶 日本													
							小麦粉 薄力粉1等 2 0.03 Kg アメリカ													
							◎マヨネーズ													
							エッグフリーマヨ 4 0.06 本 日本													
							◎肉団子のミートボール													
							安心素材ミートボール8g 8 0.12 Kg 日本													
							揚げ油 2 0.002 缶 日本													
							トマトケチャップ 4.5 0.023 P 日本													
							中濃ソース 3 0.025 kg 日本													
							上白糖 3 0.045 Kg 日本													
							みりん 4.5 0.003 箱 日本													
							◎ほうれん草・白菜ソテー													
							ほうれんそう 冷凍 8 0.126 Kg 中国													
							白菜 7 0.15 Kg 日本													
							鶏がらスープ粉末 0.05 0.001 kg 日本													
							◎ビーフン炒 (ツナ)													
							ビーフン 6 0.09 Kg タイ													
							人参 7 0.131 Kg 日本													
							もやし 6 0.1 Kg 日本													
							ツナ 2 0.03 kg タイ													
							グリーンピース 3 0.045 Kg アメリカ													
							にんにく おろし 0.05 0.001 Kg 日本													
							サフラワー油 1.5 0.001 缶 日本													
							中華味 0.3 0.005 kg 日本													
							食塩 0.2 0 袋 日本													
							こしょう 0.01 0 PC 日本													
							濃口醤油 0.25 0.004 kg 日本													
							◎リンゴ缶													
							ダイスりんご1号缶 20 0.167 缶 中国													
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物 0 0 0 0 0 0							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物 403 0.9 12.3 9.9 190 60.1							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 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 加糖 炭水化物 403 0.9 12.3 9.9 190 60.1						

予定献立表 (使用量)

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	
○	×	×	×	○	○	