

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。

可食量(g) 総使用量 産地						昼 60人 可食量(g) 総使用量 産地						可食量(g) 総使用量 産地					
						白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.3 kg 北海道 ◎豚肉のオイスター炒め 豚肉 カット5cm幅2ミリ 9 0.54 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 19 1.14 Kg フランス もやし 10 0.667 Kg 日本 人参 5 0.375 Kg 日本 にんにく おろし 0.1 0.006 Kg 日本 しょうが おろし 0.1 0.006 Kg 日本 サフラワー油 3 0.011 缶 日本 合成清酒 0.2 0.007 本 日本 中華味 0.3 0.018 kg 日本 上白糖 0.2 0.012 Kg 日本 かきソース 2 0.148 本 日本 濃口醤油 0.6 0.036 kg 日本 ◎花かまぼこ 花かまぼこ 4 60 枚 アメリカ ◎ウインナーのソテー(赤) 荒挽きウインナー 30g 7 14 本 日本 赤ピーマンスライスカット 3 0.24 Kg 中国 キャベツ 24 1.8 Kg 日本 小松菜カット 3 0.3 kg 中国 サフラワー油 4 0.015 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.036 PC 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 こしょう 0.05 0.009 PC 日本 ◎黄桃缶 ダイスイ黄桃1号缶 20 0.667 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	388	0.9	9.6	16.7	248	46.5	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
388	0.9	9.6	16.7	248	46.5	388	0.9	9.6	16.7	248	46.5	388	0.9	9.6	16.7	248	46.5

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	
○	×	○	×	×	○	