

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

可食量(g) 総使用量 産地						16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 水稲穀粒類白米 50 0.08 kg 北海道											
◎ハムカツ						ハムカツ(ジェフタ) 20 8 個 日本											
揚げ油						揚げ油 2 0.002 缶 日本											
◎タルタルソース 5g						タルタルソース 5 0.08 kg 日本											
◎ソーゼージのパン粉焼き						ソーゼージ(魚肉) 8.75 4 本 日本											
天ぷら粉						天ぷら粉 2 0.032 Kg 日本											
水						水 1.5 0.024 l 日本											
天ぷら粉						天ぷら粉 0.5 0.008 Kg 日本											
パン粉						パン粉 3 0.048 Kg 日本											
粉チーズ						粉チーズ 0.5 0.008 Kg 日本											
サフラワー油						サフラワー油 1 0.001 缶 日本											
◎キャベツソテー						キャベツ 16 0.32 Kg 日本											
人参						人参 3 0.06 Kg 日本											
サフラワー油						サフラワー油 2 0.002 缶 日本											
コンソメ(顆粒)						コンソメ(顆粒) 0.2 0.006 PC 日本											
◎中華風野菜炒め(ツナ)						にら 2 0.036 Kg 日本											
もやし						もやし 35 0.622 Kg 日本											
ツナ						ツナ 5 0.08 kg タイ											
カニカマ(フィルムなし)						カニカマ(フィルムなし) 4 4.267 本 日本											
ごま油						ごま油 1.5 0.016 本 日本											
鶏がらスープ粉末						鶏がらスープ粉末 0.5 0.008 kg 日本											
食塩						食塩 0.2 0 袋 日本											
こしょう						こしょう 0.01 0 PC 日本											
◎杏仁豆腐とパイ						あわせる杏仁豆腐 10 0.16 kg 日本											
チビットパイ						チビットパイ 10 0.089 缶 タイ											
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	390	1	9.2	13.4	205	55.7	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
390	1	9.2	13.4	205	55.7	390	1	9.2	13.4	205	55.7	390	1	9.2	13.4	205	55.7

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	
○	×	×	×	×	×	