

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 69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 0.345 k g 北海道 ◎チキンムニエル 鶏モモ肉カット25g 25 69 個 ブラジル 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 米粉 3 0.207 K g 日本 有塩バター 2 0.307 個 日本 ◎オムレツ プレーンオムレツ27g 13.5 34.5 枚 日本 ◎ミートソース(主菜用) 鶏ひき肉 6 0.414 K g 北海道 むき玉葱 11 0.949 K g 日本 にんにく おろし 0.5 0.035 K g 日本 水 3 0.207 ℓ サフラワー油 1 0.004 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.5 0.069 PC 日本 上白糖 1.8 0.124 K g 日本 トマトケチャップ 10 0.23 P 日本 米粉 2 0.138 K g 日本 パセリ 乾 0.01 0.009 本 日本 ◎ビーフン炒(ツナ) ビーフン 6 0.414 K g タイ 人参 7 0.604 K g 日本 もやし 6 0.46 K g 日本 ツナ 2 0.138 k g タイ グリンピース 3 0.207 K g アメリカ にんにく おろし 0.05 0.003 K g 日本 サフラワー油 1.5 0.006 缶 日本 中華味 0.3 0.021 k g 日本 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.017 k g 日本 ◎ヨーグルト(ヨーグルト) ヨーグルト 全脂無糖 20 3.45 PC 日本 ◎いちごヨーグルト(いち ストロベリー 8 1.104 k g 日本 ◎いちごヨーグルト(砂糖) 上白糖 2 0.138 K g 日本											
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	403	1.1	12.1	10.6	310	60.5	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
403	1.1	12.1	10.6	310	60.5	403	1.1	12.1	10.6	310	60.5	403	1.1	12.1	10.6	310	60.5

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	
○	×	×	×	×	○	