

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。

						昼			11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	
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 0.055 kg 北海道 ◎酢鶏 安心素材ミートボール8g 34 0.374 Kg 日本 揚げ油 4 0.003 缶 日本 人参 10 0.138 Kg 日本 黄ピーマンスライス 5 0.073 Kg 中国 青ピーマンスライスカット 5 0.073 Kg 中国 むぎ玉葱 16 0.22 Kg 日本 チビットパイン 一号缶 10 0.061 缶 タイ にんにく おろし 0.15 0.002 Kg 日本 しょうが おろし 0.15 0.002 Kg 日本 中華味 0.4 0.004 kg 日本 鶏がらスープ粉末 0.4 0.004 kg 日本 上白糖 2.5 0.028 Kg 日本 穀物酢 1.5 0.009 本 日本 トマトケチャップ 8 0.029 P 日本 ◎じゃが芋とコーンのマヨ むぎじゃが芋 30 0.367 Kg 北海道 コーン 5 0.055 Kg アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 0.055 Kg 北海道 エッグフリーマヨ 5 0.055 本 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.004 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0 Kg 日本 ◎杏仁マンゴー マンゴーカット 10 0.06 缶 タイ あわせる杏仁豆腐 10 0.11 kg 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	405	1.1	8.8	9.1	412	62.2	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
405	1.1	8.8	9.1	412	62.2	405	1.1	8.8	9.1	412	62.2	405	1.1	8.8	9.1	412	62.2

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	
○	×	×	×	○	○	