

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 88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 水稻穀粒精白米 50 0.44 kg 北海道											
◎豚肉マヨ風						豚肉 カット3cm幅2ミリ 30 2.64 Kg 北海道											
食塩						0 袋 日本											
米粉						1 0.088 Kg 日本											
エッグフリーマヨ						3.5 0.308 本 日本											
白味噌(料理用)						1 0.059 pc 日本											
上白糖						0.5 0.044 Kg 日本											
◎カニカマ海苔天						加蒲鉾海苔巻20g I 5 22 ケ タイ											
加蒲鉾海苔巻20g II						5 22 ケ タイ											
揚げ油						2 0.011 缶 日本											
◎コーンソテー						コーン 11 0.968 Kg アメリカ											
サフラワー油						2 0.011 缶 日本											
塩・こしょう						0.2 0.035 本 日本											
◎じゃが芋のデミソース						むきじゃが芋 21 2.053 Kg 北海道											
むき玉葱						9 0.99 Kg 日本											
荒挽きウインナー 30g						5 14.667 本 日本											
水						15 1.32 l											
ビーフシチュー ルウ						2 0.176 Kg 日本											
トマトケチャップ						3 0.088 P 日本											
有塩バター						0.5 0.098 個 日本											
パセリ(後まぜ)						0.01 0.011 本 日本											
◎マンゴー寒天						マンゴーダイカット 8 0.383 缶 タイ											
天狗 彩り寒天 1号缶						12 0.528 缶 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	385	1	11.2	12.5	316	52.2	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
385	1	11.2	12.5	316	52.2	385	1	11.2	12.5	316	52.2	385	1	11.2	12.5	316	52.2

予定献立表(使用量)

園児食(缶詰)

C

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	
○	×	×	×	○	×	