

# 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			320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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 1.6 k g 北海道 <b>カレーピラフ</b> ぶた ひき肉 5 1.6 K g 北海道 ミックスベジタブル 7 2.24 K g アメリカ むき玉葱 6 2.4 K g 日本 有塩バター 0.3 0.213 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.192 PC 日本 <b>メンチカツ</b> JFSAメンチカツ45 45 320 個 日本 揚げ油 5 0.097 缶 日本 <b>とんかつソース</b> JFSAとんかつソース 3 0.533 kg 日本 <b>手作りポテトサラダ・枝</b> ダイスポテト 10 3.2 K g 北海道 ムキ枝豆 4 1.28 k g 中国 上白糖 0.5 0.16 K g 日本 普通牛乳 1 0.32 本 日本 エッグフリーマヨ 4 1.28 本 日本 <b>菜の花スパゲティ</b> スパゲティ 8 2.56 k g 日本 菜の花 7.2 2.304 k g 中国 さくらえび 素干し 0.36 0.115 k g 日本 だいこんおろし 6 3.84 p c 日本 サフラワー油 2.4 0.048 缶 日本 食塩 0.36 0.005 袋 日本 濃口醤油 0.4 0.128 k g 日本 <b>黄桃缶</b> ダイス黄桃 1号缶 20 3.556 缶 中国 <b>カレーピラフ(調味液)</b> コンソメ(顆粒) 0.3 0.192 PC 日本 食塩 0.3 0.004 袋 日本 カレー粉 0.1 0.08 PC 日本											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	464	1.6	11.4	16.3	306	62.4	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
464	1.6	11.4	16.3	306	62.4	464	1.6	11.4	16.3	306	62.4	464	1.6	11.4	16.3	306	62.4

## 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
x			x	x		x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x		x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x		x	