

# 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 705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 3.525 k g 北海道 <b>たらの磯部揚げ</b> 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 705 尾 アメリカ 食塩 0.2 0.006 袋 日本 あおのり 0.2 0.705 p c アメリカ 天ぷら粉 4 2.82 K g 日本 揚げ油 4.5 0.192 缶 日本 <b>ミニハンバーグ</b> ひとくちハンバーグ 20 705 ケ 日本 <b>小松菜キャロットソテー</b> 小松菜カット 10 11.75 k g 中国 ダイスキャロット 6 4.23 K g 北海道 サフラワー油 2 0.088 缶 日本 塩・こしょう 0.1 0.141 本 日本 <b>じゃが芋のカレー炒め</b> むきじゃが芋 25 19.583 K g 北海道 人参 5 4.406 K g 日本 荒挽きウインナー 30g 5 117.5 本 日本 しめじ 生 3 2.115 K g 日本 サフラワー油 2 0.088 缶 日本 カレー粉 0.1 0.176 PC 日本 鶏がらスープ粉末 0.3 0.212 k g 日本 濃口醤油 1 0.705 k g 日本 <b>みかん缶</b> みかん缶 1号缶 20 8.057 缶 中国											
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	397	0.9	12.4	13.6	437	53.3	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
397	0.9	12.4	13.6	437	53.3	397	0.9	12.4	13.6	437	53.3	397	0.9	12.4	13.6	437	53.3

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			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x	x	x	