

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			963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 4.815 k g 北海道 酢鶏 安心素材ミートボール8g 34 32.742 K g 日本 揚げ油 4 0.233 缶 日本 人参 10 12.038 K g 日本 黄ピーマンスライス 5 6.42 K g 中国 青ピーマンスライスカット 5 6.42 K g 中国 むき玉葱 16 19.26 K g 日本 チビットパイン 一号缶 10 5.35 缶 タイ にんにく おろし 0.15 0.144 K g 日本 しょうが おろし 0.15 0.144 K g 日本 中華味 0.4 0.385 k g 日本 鶏がらスープ粉末 0.4 0.385 k g 日本 上白糖 2.5 2.408 K g 日本 穀物酢 1.5 0.802 本 日本 トマトケチャップ 8 2.568 P 日本 じゃが芋とコーンのマヨ むきじゃが芋 30 32.1 K g 北海道 コーン 5 4.815 K g アメリカ 赤角ハムサイコロカット1 5 4.815 K g 北海道 エッグフリーマヨ 5 4.815 本 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.385 PC 日本 ガーリックパウダー 0.01 0.01 K g 日本 みかん缶 みかん缶1号缶 20 11.006 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	402	1.1	8.7	8.9	403	61.5	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
402	1.1	8.7	8.9	403	61.5	402	1.1	8.7	8.9	403	61.5	402	1.1	8.7	8.9	403	61.5

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	
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			