

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 531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	可食量(g)		総使用量	産地		
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 2.655 k g 北海道 豚肉のしょうが焼き 豚肉 ¹ カット5 cm幅2ミリ 9.1 4.832 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 21 11.151 K g フランス むき玉葱 12 7.965 K g 日本 人参 6 3.983 K g 日本 大根葉(そのまま) 3.9 2.071 k g 日本 しょうが おろし 0.3 0.159 K g 日本 サフラワー油 2 0.064 缶 日本 合成清酒 1.3 0.383 本 日本 みりん 1.3 0.035 箱 日本 上白糖 1.3 0.69 K g 日本 濃口醤油 2.6 1.381 k g 日本 赤ウイナ-13g J F S A切れ目入り赤ウイナ 13 531 本 日本 キャベツとひき肉の炒め物 キャベツ 23 15.266 K g 日本 鶏ひき肉 7 3.717 K g 北海道 小松菜カット 5 4.425 k g 中国 赤板スライス 2.5 2.213 P 日本 サフラワー油 2.3 0.074 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.212 本 日本 食塩 0.2 0.004 袋 日本 黄桃缶 ダイス黄桃 1号缶 20 5.9 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	400	1	11.7	15.5	312	49.6	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
400	1	11.7	15.5	312	49.6	400	1	11.7	15.5	312	49.6	400	1	11.7	15.5	312	49.6

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	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	