

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		73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	可食量(g)	総使用量	産地	可食量(g)	総使用量	産地	産地		
白飯110g			こめ 水稻穀粒精白米			50	0.365 k g	北海道									
菜飯素			菜飯の素			1	0.292 p c	日本									
変わり飯×			変わり飯×			0	0 P										
◎鶏肉の塩だれ焼き			鶏モモ肉カット25g			25	73 個	ブラジル									
焼肉のタレ			ねぎ塩一番			3	0.219 K g	日本									
赤ピーマンスライス			赤ピーマンスライス			3	0.292 K g	中国									
サフラワー油			サフラワー油			2	0.009 缶	日本									
◎さくらしゅーまい			さくらしゅーまい			15	73 ケ	日本									
◎つぶしさつま芋焼き			ダイス薩摩芋			10	0.73 K g	日本									
食塩			食塩			0.1	0 袋	日本									
エッグフリーマヨ			エッグフリーマヨ			3	0.219 本	日本									
有塩バター			有塩バター			0.7	0.114 個	日本									
上白糖			上白糖			1	0.073 K g	日本									
◎高野豆腐のふわふわ煮			高野豆腐 (サイコロ)			3	0.219 k g	日本									
玉子 (液卵)			玉子 (液卵)			17	1.254 k g	北海道									
椎茸再乾スライス			椎茸再乾スライス			0.25	0.018 K g	中国									
ムキ枝豆			ムキ枝豆			2.5	0.183 k g	中国									
赤板スライス			赤板スライス			2.5	0.304 P	日本									
水			水			10	0.73 l										
味の素 本だし			味の素 本だし			0.2	0.015 k g	日本									
合成清酒			合成清酒			0.5	0.02 本	日本									
上白糖			上白糖			0.3	0.022 K g	日本									
薄口醤油			薄口醤油			1.3	0.053 本	日本									
みりん			みりん			0.4	0.001 箱	日本									
◎杏仁マンゴー			マンゴーダイカット			10	0.397 缶	タイ									
あわせる杏仁豆腐			あわせる杏仁豆腐			10	0.73 k g	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	396	1.5	13	13.7	241	52	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
396	1.5	13	13.7	241	52	396	1.5	13	13.7	241	52	396	1.5	13	13.7	241	52

予定献立表(使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	