

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			10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		水稲穀粒精白米		50			0.05		kg 北海道											
◎たらの磯部揚げ																				
骨取り助宗たら		30g (シ)		30			10		尾 アメリカ											
食塩				0.2			0		袋 日本											
あおのり				0.2			0.01		p c アメリカ											
天ぷら粉				4			0.04		Kg 日本											
揚げ油				4.5			0.003		缶 日本											
◎ミニハンバーグ																				
ひとくちハンバーグ		20		20			10		ヶ 日本											
◎小松菜キャロットソテー																				
小松菜カット				7			0.117		kg 中国											
ダイスキャロット				4.2			0.042		Kg 北海道											
サフラワー油				1.4			0.001		缶 日本											
塩・こしょう				0.07			0.001		本 日本											
◎じゃが芋のカレー炒め																				
むきじゃが芋				25			0.278		Kg 北海道											
コーン				5			0.05		Kg アメリカ											
荒挽きウインナー		30g		5			1.667		本 日本											
しめじ 生				3			0.03		Kg 日本											
サフラワー油				2			0.001		缶 日本											
カレー粉				0.1			0.003		PC 日本											
鶏がらスープ粉末				0.3			0.003		kg 日本											
濃口醤油				1			0.01		kg 日本											
◎みかん缶																				
みかん缶		1号缶		20			0.114		缶 中国											
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 ｶｶﾙ 炭水化物							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 ｶｶﾙ 炭水化物							エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 ｶｶﾙ 炭水化物						
0 0 0 0 0 0							395 0.8 12.6 13.1 414 52.7							0 0 0 0 0 0						
														* 一日計 *						
														エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 ｶｶﾙ 炭水化物						
														395 0.8 12.6 13.1 414 52.7						

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	
○	×	×	×	×	×	