

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			75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 0.375 k g 北海道 わかめごはん わかめごはんの素 1 0.075 k g 日本 ますのカレームニエル(1 骨取マス30g(シ) 15 37.5 切 アメリカ 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.008 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.005 缶 日本 カレーマヨ エッグフリーマヨ 3 0.225 本 日本 カレー粉 0.01 0.002 PC 日本 バターコロッケ1ヶ バターコロッケ 25 75 個 日本 揚げ油 3 0.014 缶 日本 小松菜ベーコンソテー 小松菜カット 5 0.625 k g 中国 白菜 5 0.536 K g 日本 べーコンスライスカット0.5センチ幅 2 0.15 K g アメリカ 有塩バター 1 0.167 個 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 ビーフン炒(ツナ・むき ビーフン 6 0.45 K g タイ 人参 7 0.656 K g 日本 むき玉葱 7 0.656 K g 日本 ツナ 2.5 0.188 k g タイ グリンピース 3 0.225 K g アメリカ にんにく おろし 0.05 0.004 K g 日本 サフラワー油 2 0.009 缶 日本 中華味 0.3 0.023 k g 日本 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.019 k g 日本 マンゴー缶 マンゴーダイカット 20 0.815 缶 タイ											
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	396	0.9	9.6	12.2	365	58.2	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
396	0.9	9.6	12.2	365	58.2	396	0.9	9.6	12.2	365	58.2	396	0.9	9.6	12.2	365	58.2

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰)

C

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	
	×	×	×			