予定献立表(使用量)

2018年 4月 27日

1頁

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。

園児食(缶詰)	C
	_

可食量(g) 総使用量 産地		昼 可食量(g)	総使用量	82人 産地				可食量(g)		 E用量	産地
	 白飯110g	FJ 民里(g)		<u>たとじ</u>				F) 民里(9)	<u> </u>		生。
	ロ版・TOG こめ 水稲穀粒精白米	50	0.41 kg	北海道							
	トマト煮込みハンバ・		0.11 10 8	10/4/2							
	ひとくちハンバーグ20	20	82 ケ	日本							
	むき玉葱	15	1.538 K g	日本							
	ホールダイスカットトマト		0.902 k g								
	トマトケチャップ	7	0.191 P	日本							
	中濃ソース	2.5	0.114 k g	日本							
	上白糖	3	0.246 K g	日本							
	有塩バタ ー	2	0.364 個	日本							
	ますのムニエル(1/2)										
	骨取マス30g(シ) ´ ´	15	41 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							
	ブロッコリーS										
	ブロッコリーS(冷凍)	9	0.738 k g	中国							
	キャベツ桜海老パスタ										
	スパ゜ケ゛ッティ	8	0.656 kg								
	キャベツ	30	3.075 K g	日本							
	さくらえび 素干し	0.5	0.041 kg	日本							
	サフラワー油	2	0.01 缶	日本							
	おいがつお	1	0.082 k g	日本							
	食塩	0.3	0.001 袋	日本							
	味の素を本だし	0.2	0.016 k g	日本							
	みかん缶	20	0.027 Æ	中国							
	みかん缶 1 号缶	20	0.937 缶	中国		***************************************					
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 かりりム 炭水化物	エネルギー 食塩 蛋白質	脂質がた	別が 炭水化物	l	エネルキ゛ー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物	
0 0 0 0 0	385 1.1 11		60 61.2		0	O 0	里山貝 ()	加貝	0	0	
		0.0 0	01.2		 * 一 日 ⁻	•	J	3	Ü	· ·	
						司 食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物	
					385	1.1	11	9.6	360	61.2	

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	115	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	
	×	×	×		×	