

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			645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 3.225 k g 北海道 鶏肉の塩だれ焼き 鶏モモ肉カット25g 25 645 個 ブラジル 焼肉のタレ ねぎ塩一番 3 1.935 K g 日本 赤ピーマンスライスカツ 3 2.58 K g 中国 サフラワー油 2 0.078 缶 日本 揚げギョウザ 1ヶ 餃子(揚) 15 645 ヶ 日本 揚げ油 1.5 0.059 缶 日本 ほうれん草ウイナーソテー ほうれんそう 冷凍 4 2.716 K g 中国 荒挽きウイナー 30g 3 64.5 本 日本 もやし 5 3.583 K g 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.258 PC 日本 サフラワー油 2 0.078 缶 日本 高野豆腐のふわふわ煮 高野豆腐(サイコロ) 3 1.935 k g 日本 玉子(液卵) 17 11.076 k g 北海道 椎茸再乾スライス 0.25 0.161 K g 中国 ムキ枝豆 2.5 1.613 k g 中国 赤板スライス 2.5 2.688 P 日本 水 10 6.45 味の素 本だし 0.2 0.129 k g 日本 合成清酒 0.5 0.179 本 日本 上白糖 0.3 0.194 K g 日本 薄口醤油 1.3 0.466 本 日本 みりん 0.4 0.013 箱 日本 マンゴー缶 マンゴーカット 20 7.011 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	
0		0		0		0		0		0		392		1		13.3		14.9		249		47.7	
* 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	
392		1		13.3		14.9		249		47.7		392		1		13.3		14.9		249		47.7	

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	
	×	×	×	×	×	