

# 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			14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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 0.07 k g 北海道 <b>カレイのパン粉焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 14 尾 アラスカ 食塩 0.3 0 袋 日本 小麦粉 薄力粉2等 3 0.002 袋 アメリカ エッグフリーマヨ 3 0.042 本 日本 パン粉 2 0.028 K g 日本 パセリ 乾 0.1 0.018 本 日本 サフラワー油 3 0.003 缶 日本 <b>赤ウイナ-13g</b> J F S A切れ目入り赤ウイナ 13 14 本 日本 <b>つぶしさつま芋焼き</b> ダイス薩摩芋 10 0.14 K g 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 エッグフリーマヨ 3 0.042 本 日本 有塩バター 0.7 0.022 個 日本 上白糖 1 0.014 K g 日本 <b>大豆の煮物</b> 国産水煮大豆 15 0.21 k g 日本 ダイスキャロット 10 0.14 K g 北海道 刻み揚げ(冷凍) 5 0.07 k g 日本 ひじき 0.3 0.004 k g 中国 水 15 0.21 合成清酒 0.5 0.004 本 日本 上白糖 1 0.014 K g 日本 味の素 本だし 0.5 0.007 k g 日本 濃口醤油 2 0.028 k g 日本 おいがťお 1.5 0.021 k g 日本 みりん 1 0.001 箱 日本 <b>みかん缶</b> みかん缶1号缶 20 0.16 缶 中国											
I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物	I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物	I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物
0	0	0	0	0	0	410	1.3	14.4	13.6	192	54.3	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物	I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物	I補料-	食塩	蛋白質	脂質	加カ	炭水化物
410	1.3	14.4	13.6	192	54.3	410	1.3	14.4	13.6	192	54.3	410	1.3	14.4	13.6	192	54.3

## 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
x			x	x	x	x

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
x	x	x		x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	