

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 949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 4.745 k g 北海道 ウィンナー玉子焼 玉子(液卵) 25 23.965 k g 北海道 ソセージ(魚肉) 5 135.571 本 日本 コーン 3 2.847 K g アメリカ 上白糖 0.5 0.475 K g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 エッグフリーマヨ 3 2.847 本 日本 みりん 0.5 0.024 箱 日本 揚げギョウザ 1ヶ 餃子(揚) 15 949 ケ 日本 揚げ油 1.5 0.086 缶 日本 玉ねぎソテー(枕) むき玉葱 20 23.725 K g 日本 サフラワー油 1 0.058 缶 日本 塩外 2 1.898 K g 日本 食塩 0.2 0.008 袋 日本 金平ごぼう・仮 ごぼう水煮笹切り 15 14.235 K g 中国 人参 10 11.863 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 3 2.847 k g 日本 斜めカットいんげん 3 2.847 k g 中国 サフラワー油 1.2 0.069 缶 日本 ごま油 1 0.633 本 日本 合成清酒 1 0.527 本 日本 みりん 1 0.047 箱 日本 上白糖 1 0.949 K g 日本 おいがっお 1 0.949 k g 日本 濃口醤油 1.7 1.613 k g 日本 味の素 本だし 0.3 0.285 k g 日本 ヨーグルトフルーツ和え ヨーグルト 全脂無糖 5 11.863 PC 日本 ヨーグルト和え(フルー チビットパイ 一号缶 8 4.218 缶 タイ みかん缶 1号缶 8 4.338 缶 中国											
食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加味 0 炭水化物 0						食塩 1.2 蛋白質 9.4 脂質 12.6 加味 251 炭水化物 53.7						食塩 0 蛋白質 0 脂質 0 加味 0 炭水化物 0 * 一日計 * 食塩 1.2 蛋白質 9.4 脂質 12.6 加味 251 炭水化物 53.7					

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	
	×	×	×			