

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。

可食量(g) 総使用量 産地						895人			可食量(g) 総使用量 産地								
白飯110g																	
こめ 水稲穀粒精白米 50						4.475	k g	北海道									
◎カレイのカレー風味焼き																	
白身カレイ切身 皮付骨取 30						895	尾	アラスカ									
合成清酒 0.5						0.249	本	日本									
食塩 0.3						0.011	袋	日本									
カレー粉 0.2						0.448	PC	日本									
小麦粉 薄力粉2等 3						0.134	袋	アメリカ									
サフラワー油 3						0.163	缶	日本									
◎赤ウイナ-13g																	
J F S A切れ目入り赤ウイナ 13						895	本	日本									
◎つぶしさつま芋焼き																	
ダイス薩摩芋 10						8.95	K g	日本									
食塩 0.1						0.004	袋	日本									
エッグフリーマヨ 3						2.685	本	日本									
有塩バター 0.7						1.392	個	日本									
上白糖 1						0.895	K g	日本									
◎切干大根煮																	
切干しだいこん 4						3.58	K g	中国									
ひじき 0.2						0.179	k g	中国									
刻み揚げ(冷凍) 3						2.685	k g	日本									
ムキ枝豆 3						2.685	k g	中国									
サフラワー油 2						0.108	缶	日本									
水 25						22.375	ℓ										
味の素 本だし 0.2						0.179	k g	日本									
合成清酒 0.8						0.398	本	日本									
上白糖 1.8						1.611	K g	日本									
濃口醤油 1						0.895	k g	日本									
おいがつか 2.3						2.059	k g	日本									
みりん 0.8						0.036	箱	日本									
◎ヨーグルトフルーツ和え																	
ヨーグルト 全脂無糖 5						11.188	PC	日本									
◎ヨーグルト和え(フルー																	
チビットパイン 一号缶 8						3.978	缶	タイ									
みかん缶1号缶 8						4.091	缶	中国									
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	393	1.1	12.2	11.8	309	55.6	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
393	1.1	12.2	11.8	309	55.6	393	1.1	12.2	11.8	309	55.6	393	1.1	12.2	11.8	309	55.6

## 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	
○	×	×	×	○	×	