

### 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						638人 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 水稲穀粒精白米						50	3.19	kg	北海道								
◎照り焼きハンバーグ																	
ひとくちハンバーグ 20						20	638	ヶ	日本								
サフラワー油						1	0.039	缶	日本								
水						7	4.466	ℓ									
上白糖						1	0.638	Kg	日本								
みりん						0.5	0.016	箱	日本								
濃口醤油						1.5	0.957	kg	日本								
照り焼きたれ						2	0.638	本	日本								
片栗粉						0.5	0.319	Kg	日本								
◎ソーセージのパン粉焼き																	
ソーセージ(魚肉)						8.75	159.5	本	日本								
天ぷら粉						2	1.276	Kg	日本								
水						1.5	0.957	ℓ									
天ぷら粉						0.5	0.319	Kg	日本								
パン粉						3	1.914	Kg	日本								
粉チーズ						0.6	0.383	Kg	日本								
サフラワー油						1	0.039	缶	日本								
◎手作りポテトサラダ・コ																	
ダイスポテト						10	6.38	Kg	北海道								
コーン						5	3.19	Kg	アメリカ								
上白糖						0.5	0.319	Kg	日本								
普通牛乳						1	0.638	本	日本								
エッグフリーマヨ						4	2.552	本	日本								
◎もやしハム炒め																	
もやし						31	21.976	Kg	日本								
ダイスキャロット						5	3.19	Kg	北海道								
ハムロース千切カット0.5cm						4	2.552	Kg	アメリカ								
小松菜カット						5	5.317	kg	中国								
サフラワー油						3	0.116	缶	日本								
食塩						0.2	0.005	袋	日本								
鶏がらスープ粉末						0.2	0.128	kg	日本								
◎リンゴ缶																	
ダイスりんご1号缶						20	7.291	缶	中国								
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	393	1.2	8.8	12.8	251	55.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
393	1.2	8.8	12.8	251	55.8	393	1.2	8.8	12.8	251	55.8	393	1.2	8.8	12.8	251	55.8

# 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	
○	×	×	×	○	×	