

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 | | | | | | 昼 612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 3.06 k g 北海道 ◎みそ焼き肉風 豚カツ 5cm幅2ミ 36 22.032 K g 北海道 赤ピーマンスライスカッ 6 4.896 K g 中国 むき玉葱 14 10.71 K g 日本 もやし 5 3.4 K g 日本 サフラワー油 3 0.111 缶 日本 合成清酒 1.5 0.51 本 日本 白味噌(料理用) 4 1.632 p c 日本 上白糖 2 1.224 K g 日本 濃口醤油 1 0.612 k g 日本 みりん 2 0.061 箱 日本 ◎つぶしさつま芋焼き ダイオウ薩摩芋 10 6.12 K g 日本 食塩 0.1 0.002 袋 日本 エッグフリーマヨ 3 1.836 本 日本 有塩バター 0.7 0.952 個 日本 上白糖 1 0.612 K g 日本 ◎野菜の炒め物 キャベツ 35 26.775 K g 日本 人参 8 6.12 K g 日本 鶏ひき肉 6 3.672 K g 北海道 サフラワー油 1 0.037 缶 日本 上白糖 0.3 0.184 K g 日本 食塩 0.2 0.005 袋 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.49 PC 日本 ◎杏仁マンゴー マンゴーダイカット 10 3.326 缶 タイ あわせる杏仁豆腐 10 6.12 k g 日本 | | | | | | | | | | | |
| 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 | 392 | 0.9 | 12.7 | 11.7 | 392 | 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 |
| 392 | 0.9 | 12.7 | 11.7 | 392 | 55.8 | 392 | 0.9 | 12.7 | 11.7 | 392 | 55.8 | 392 | 0.9 | 12.7 | 11.7 | 392 | 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 | |
| × | × | × | × | ○ | × | |