

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			20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 0.1 kg 北海道 <b>菜飯素</b> 菜飯の素 1 0.08 pc 日本 変わり飯× 0 0 P <b>◎カレイのチーズ焼き</b> 白身カレイ切身 皮付骨取 30 20 尾 アラスカ 食塩 0.3 0 袋 日本 エッグフリーマヨ 1.5 0.03 本 日本 チーズスプレッド 2 0.04 kg 日本 パセリ 乾 0.1 0.025 本 日本 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 <b>◎メンチカツ (1/2)</b> JFSAメンチカツ45 22.5 10 個 日本 揚げ油 2 0.002 缶 日本 <b>◎手作りポテトサラダ・人</b> ダイスポテト 10 0.2 Kg 北海道 ダイスキャロット 5 0.1 Kg 北海道 上白糖 0.5 0.01 Kg 日本 普通牛乳 1 0.02 本 日本 エッグフリーマヨ 4 0.08 本 日本 <b>◎切干大根煮</b> 切干しだいこん 4 0.08 Kg 中国 ひじき 0.2 0.004 kg 中国 刻み揚げ(冷凍) 3 0.06 kg 日本 ムキ枝豆 3 0.06 kg 中国 サフラワー油 2 0.002 缶 日本 水 25 0.5 l 味の素 本だし 0.2 0.004 kg 日本 合成清酒 0.8 0.009 本 日本 上白糖 1.8 0.036 Kg 日本 濃口醤油 1 0.02 kg 日本 おいがつお 2.3 0.046 kg 日本 みりん 0.8 0.001 箱 日本 <b>◎リンゴ缶</b> ダイスりんご1号缶 20 0.229 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	414	1.4	13.6	13.4	320	56.3	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
414	1.4	13.6	13.4	320	56.3	414	1.4	13.6	13.4	320	56.3	414	1.4	13.6	13.4	320	56.3

## 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
×	○	○	×	×	×	×

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	
○	×	×	×	○	×	