

予定献立表(使用量)

園児食(缶詰・生)

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							114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 0.57 kg 北海道													
◎みそ焼き肉風							豚が かつ5cm幅2ミリ 36 4.104 Kg 北海道													
							赤ピーマンスライスカッ 6 0.912 Kg 中国													
							むき玉葱 14 1.995 Kg 日本													
							もやし 5 0.633 Kg 日本													
							サフラワー油 3 0.021 缶 日本													
							合成清酒 1.5 0.095 本 日本													
							白味噌(料理用) 4 0.304 pc 日本													
							上白糖 2 0.228 Kg 日本													
							濃口醤油 1 0.114 kg 日本													
							みりん 2 0.011 箱 日本													
◎つぶしさつま芋焼き							ダイス薩摩芋 10 1.14 Kg 日本													
							食塩 0.1 0 袋 日本													
							エッグフリーマヨ 3 0.342 本 日本													
							有塩バター 0.7 0.177 個 日本													
							上白糖 1 0.114 Kg 日本													
◎野菜の炒め物							キャベツ 35 4.988 Kg 日本													
							人参 8 1.14 Kg 日本													
							鶏ひき肉 6 0.684 Kg 北海道													
							サフラワー油 1 0.007 缶 日本													
							上白糖 0.3 0.034 Kg 日本													
							食塩 0.2 0.001 袋 日本													
							コンソメ(顆粒) 0.4 0.091 PC 日本													
◎オレンジ							オレンジ 30 14.25 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	388	0.9	12.8	11.5	36	1	54.9	0	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	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
388	0.9	12.8	11.5	36	1	54.9	388	0.9	12.8	11.5	36	1	54.9	388	0.9	12.8	11.5	36	1	54.9

予定献立表(使用量)

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	
×	×	×	×	○	×	