

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 540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 2.7 kg 北海道											
◎炊き込みごはん						ひじき 0.5 0.27 kg 中国											
						人参 6 4.05 kg 日本											
						刻み揚げ 3 1.62 kg 日本											
						変わり飯× 0 0 P											
◎メンチカツ						JFSAメンチカツ45 45 540 個 日本											
						揚げ油 5 0.164 缶 日本											
◎濃口醤油						濃口醤油 2 1.08 kg 日本											
◎ボイルキャベツ						キャベツ 結球葉、ゆで 11 8.486 kg 日本											
						赤ピーマンスライスカット 2 1.44 kg 中国											
						コンソメ (固形) 0.2 21.6 個 日本											
◎菜の花スパゲティ						スパゲティ 8 4.32 kg 日本											
						菜の花 7.2 3.888 kg 中国											
						さくらえび 素干し 0.36 0.194 kg 日本											
						だいこんおろし 6 6.48 p c 日本											
						サフラワー油 1 0.033 缶 日本											
						食塩 0.36 0.008 袋 日本											
						濃口醤油 0.4 0.216 kg 日本											
◎リンゴ缶						ダイスりんご1号缶 20 6.171 缶 中国											
◎炊き込みごはん (調味液)						味の素 本だし 0.2 0.108 kg 日本											
						合成清酒 1 0.3 本 日本											
						みりん 0.5 0.014 箱 日本											
						濃口醤油 2.5 1.35 kg 日本											
						食塩 0.3 0.006 袋 日本											
エネルギー 0						エネルギー 404						エネルギー 0					
食塩 0						食塩 1.9						食塩 0					
蛋白質 0						蛋白質 10.7						蛋白質 0					
脂質 0						脂質 11.9						脂質 0					
カルシウム 0						カルシウム 250						カルシウム 0					
炭水化物 0						炭水化物 59.9						炭水化物 0					
												*一日計*					
エネルギー 0						エネルギー 404						エネルギー 404					
食塩 0						食塩 1.9						食塩 1.9					
蛋白質 0						蛋白質 10.7						蛋白質 10.7					
脂質 0						脂質 11.9						脂質 11.9					
カルシウム 0						カルシウム 250						カルシウム 250					
炭水化物 0						炭水化物 59.9						炭水化物 59.9					

## 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	
○	×	×	×	○	×	