

### 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			94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 水稲穀粒精白米 50 0.47 k g 北海道 <b>◎スクランブルエッグ</b> 玉子(液卵) 33 3.133 k g 北海道 キュービックチーズ5mm 4 0.376 k g 日本 普通牛乳 4 0.376 本 日本 有塩バター 1 0.209 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.075 PC 日本 上白糖 1.3 0.122 K g 日本 <b>◎ごまささみカツ</b> ごまささみカツ 22g 11 47 ケ 中国 揚げ油 2 0.011 缶 日本 <b>◎コーンソテー</b> コーン 11 1.034 K g アメリカ サフラワー油 1 0.006 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.038 本 日本 <b>◎金平ごぼう</b> ごぼう水煮笹切り 15 1.41 K g 中国 人参 10 1.175 K g 日本 刻み揚げ(冷凍) 3 0.282 k g 日本 斜めカットいんげん 3 0.282 k g 中国 サフラワー油 1.2 0.007 缶 日本 ごま油 1 0.063 本 日本 合成清酒 1 0.052 本 日本 みりん 1 0.005 箱 日本 上白糖 1 0.094 K g 日本 おいがっお 1 0.094 k g 日本 濃口醤油 1.7 0.16 k g 日本 味の素 本だし 0.3 0.028 k g 日本 <b>◎みかん缶</b> みかん缶1号缶 20 1.074 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	388	0.9	11.5	13.2	236	50.2	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
388	0.9	11.5	13.2	236	50.2	388	0.9	11.5	13.2	236	50.2	388	0.9	11.5	13.2	236	50.2

## 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	
×	×	×	×	×	×	