

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							昼 262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 1.31 k g 北海道													
◎豚肉のオイスター炒め							豚カツ カット5cm幅2ミリ 9 2.358 K g 北海道													
							豚バラ肉スライスカット3 22 5.764 K g フランス													
							もやし 11 3.202 K g 日本													
							人参 5.5 1.801 K g 日本													
							にんにく おろし 0.11 0.029 K g 日本													
							しょうが おろし 0.11 0.029 K g 日本													
							サフラワー油 3.9 0.062 缶 日本													
							合成清酒 0.22 0.032 本 日本													
							中華味 0.33 0.086 k g 日本													
							上白糖 0.22 0.058 K g 日本													
							かきソース 2.2 0.712 本 日本													
							濃口醤油 0.66 0.173 k g 日本													
◎花かまぼこ							花かまぼこ 4 262 枚 アメリカ													
◎さつまいもきんぴら							薩摩芋 25 6.55 K g 日本													
							なると(140g) 5 9.357 本 北海道													
							サフラワー油 1 0.016 缶 日本													
							濃口醤油 1 0.262 k g 日本													
							おいがつか 0.3 0.079 k g 日本													
							味の素 本だし 0.15 0.039 k g 日本													
							合成清酒 0.5 0.073 本 日本													
							みりん 0.5 0.007 箱 日本													
							上白糖 0.5 0.131 K g 日本													
◎オレンジ							オレンジ 30 32.75 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	0.8	9.9	13.9	24	0.8	52.8	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	0.8	9.9	13.9	24	0.8	52.8	388	0.8	9.9	13.9	24	0.8	52.8	388	0.8	9.9	13.9	24	0.8	52.8

## 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	
○	×	×	×	×	○	