

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 124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 水稻穀粒精白米 50 0.62 kg 北海道													
◎かれのいの磯部揚げ							白身カレイ切身 皮付骨取 30 124 尾 アラスカ													
食塩							0.2 0.001 袋 日本													
あおのり							0.1 0.062 pc アメリカ													
天ぷら粉							4 0.496 Kg 日本													
揚げ油							4 0.03 缶 日本													
◎ミニハンバーグ							ひとくちハンバーグ 20 124 ケ 日本													
◎小松菜ソテー							ミニカット小松菜 4 0.62 kg 中国													
もやし							5.6 0.772 Kg 日本													
エッグフリーマヨ							1.6 0.198 本 日本													
食塩							0.08 0 袋 日本													
◎いものカレー煮							ダイスポテト 20 2.48 Kg 北海道													
ダイスキャロット							10 1.24 Kg 北海道													
グリーンピース							5 0.62 Kg アメリカ													
鶏ひき肉							5 0.62 Kg 北海道													
水							20 2.48 l													
味の素 本だし							0.15 0.019 kg 日本													
上白糖							0.5 0.062 Kg 日本													
濃口醤油							1.5 0.186 kg 日本													
合成清酒							1 0.069 本 日本													
みりん							1 0.006 箱 日本													
コンソメ(顆粒)							0.2 0.05 PC 日本													
カレー粉							0.15 0.047 PC 日本													
片栗粉							1 0.124 Kg 日本													
◎オレンジ							オレンジ 30 15.5 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	391	0.9	14.6	10.4	30	1.4	56.8	0	0	0	0	0	0	0
*一日計*																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶｶｼｬM	鉄	炭水化物
391	0.9	14.6	10.4	30	1.4	56.8	391	0.9	14.6	10.4	30	1.4	56.8	391	0.9	14.6	10.4	30	1.4	56.8

## 予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰・生)

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	
○	×	×	×	○	×	