

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 98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 0.49 k g 北海道													
◎炊き込みごはん							ひじき 0.5 0.049 k g 中国													
							人参 6 0.735 K g 日本													
							刻み揚げ 3 0.294 k g 日本													
							変わり飯× 0 0 P													
◎メンチカツ							JFSAメカ745 45 98 個 日本													
							揚げ油 5 0.03 缶 日本													
◎濃口醤油							濃口醤油 2 0.196 k g 日本													
◎ボイルキャベツ							キャベツ 結球葉、ゆで 11 1.54 K g 日本													
							赤ピーマンスライスカット 2 0.261 K g 中国													
							コンソメ(固形) 0.2 3.92 個 日本													
◎菜の花スパゲティ							スパゲティ 8 0.784 k g 日本													
							菜の花 7.2 0.706 k g 中国													
							さくらえび 素干し 0.36 0.035 k g 日本													
							だいこんおろし 6 1.176 p c 日本													
							サフラワー油 1 0.006 缶 日本													
							食塩 0.36 0.001 袋 日本													
							濃口醤油 0.4 0.039 k g 日本													
◎グレープフルーツ							グレープフルーツ(ホワイト) 30 6.125 個 アメリカ													
◎炊き込みごはん(調味液)							味の素 本だし 0.2 0.02 k g 日本													
							合成清酒 1 0.054 本 日本													
							みりん 0.5 0.002 箱 日本													
							濃口醤油 2.5 0.245 k g 日本													
							食塩 0.3 0.001 袋 日本													
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	398	1.9	10.9	11.9	63	1.3	58.8	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
398	1.9	10.9	11.9	63	1.3	58.8	398	1.9	10.9	11.9	63	1.3	58.8	398	1.9	10.9	11.9	63	1.3	58.8

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	
○	×	×	×	×	×	