

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 711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 3.555 k g 北海道											
◎チキンムニエル						鶏モモ肉カット25g 25 711 個 ブラジル											
食塩						0.2 0.006 袋 日本											
こしょう						0.01 0.02 PC 日本											
米粉						3 2.133 K g 日本											
有塩バター						2 3.16 個 日本											
◎オムレツ						プレーンオムレツ27g 13.5 355.5 枚 日本											
◎ミートソース(主菜用)						鶏ひき肉 6 4.266 K g 北海道											
むき玉葱						11 9.776 K g 日本											
にんにく おろし						0.5 0.356 K g 日本											
水						3 2.133 l											
サフラワー油						1.1 0.047 缶 日本											
コンソメ(顆粒)						0.5 0.711 PC 日本											
上白糖						1.8 1.28 K g 日本											
トマトケチャップ						10 2.37 P 日本											
米粉						0.8 0.569 K g 日本											
パセリ 乾						0.01 0.089 本 日本											
◎ビーフン炒(ツナ)						ビーフン 6 4.266 K g タイ											
人参						7 6.221 K g 日本											
もやし						6 4.74 K g 日本											
ツナ						2 1.422 k g タイ											
グリーンピース						3 2.133 K g アメリカ											
にんにく おろし						0.05 0.036 K g 日本											
サフラワー油						1.5 0.065 缶 日本											
中華味						0.3 0.213 k g 日本											
食塩						0.2 0.006 袋 日本											
こしょう						0.01 0.02 PC 日本											
濃口醤油						0.25 0.178 k g 日本											
◎マンゴー缶						マンゴーダイカット 20 7.728 缶 タイ											
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	390	1.1	11.3	10.1	295	59.2	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
390	1.1	11.3	10.1	295	59.2	390	1.1	11.3	10.1	295	59.2	390	1.1	11.3	10.1	295	59.2

## 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	
○	×	×	×	×	○	