

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 305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 1.525 kg 北海道													
◎ピラフ							J F S A切れ目入り赤ウイナ 6 140.769 本 日本													
							ダイスカロット 4 1.22 Kg 北海道													
							グリーンピース 3 0.915 Kg アメリカ													
							有塩バター 0.3 0.203 個 日本													
							コンソメ(顆粒) 0.3 0.183 PC 日本													
							変わり飯× 0 0 P													
◎揚げギョウザ 1ヶ・海							餃子(揚) 15 305 ヶ 日本													
							揚げ油 2 0.037 缶 日本													
							食塩(後) 0.1 0.001 袋 日本													
							アヲ(後混) 0.1 0.153 p c アメリカ													
◎肉団子のミートボール							安心素材ミートボール8g 16.6 5.063 Kg 日本													
							揚げ油 3.5 0.065 缶 日本													
							トマトケチャップ 4.5 0.458 P 日本													
							中濃ソース 3 0.508 kg 日本													
							上白糖 3 0.915 Kg 日本													
							みりん 4.5 0.069 箱 日本													
◎ボイルキャベツ							キャベツ 結球葉、ゆで 11 4.793 Kg 日本													
							赤ピーマンスライスカット 2 0.813 Kg 中国													
							コンソメ(円形) 0.2 12.2 個 日本													
◎もやしとハムの塩タレ炒め							もやし 35 11.861 Kg 日本													
							冷凍ニラ 4 1.22 Kg 中国													
							赤角ハム千切り1/2 3 0.915 Kg 北海道													
							焼肉のタレ ねぎ塩一番 4 1.22 Kg 日本													
							ごま油 1.5 0.305 本 日本													
◎オレンジ							オレンジ 30 38.125 個 アメリカ													
◎ピラフ(調味液)							コンソメ(顆粒) 0.3 0.183 PC 日本													
							食塩 0.2 0.002 袋 日本													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	403	1.6	8.7	11.4	34	1.6	59.8	0	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾝｼﾞｳ	鉄	炭水化物
403	1.6	8.7	11.4	34	1.6	59.8	403	1.6	8.7	11.4	34	1.6	59.8	403	1.6	8.7	11.4	34	1.6	59.8

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	
○	×	×	×	○	×	