

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 可食量(g) 総使用量 産地						12人 可食量(g) 総使用量 産地					
						<b>白飯110g</b> こめ 水稲穀粒精白米 50 0.06 kg 北海道 <b>◎豚肉のケチャップ焼き</b> 豚カツカット5cm幅2ミリ 32 0.384 Kg 北海道 塩・こしょう 0.05 0.001 本 日本 米粉 0.5 0.006 Kg 日本 トマトケチャップ 4 0.016 P 日本 JFSAとんかつソース 1 0.007 kg 日本 サフラワー油 2 0.001 缶 日本 <b>◎コーンコロッケ・半分</b> ジェフサコーンコロケ 15 6 個 中国 揚げ油 2 0.001 缶 日本 <b>◎中濃ソース</b> 中濃ソース 3 0.02 kg 日本 <b>◎スパゲティー付け合わせ</b> スパゲティー 6 0.072 kg 日本 青ピーマンスライスカット 5 0.08 Kg 中国 サフラワー油 1 0.001 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.005 本 日本 <b>◎大豆の煮物</b> 国産水煮大豆 15 0.18 kg 日本 ダイスキャロット 10 0.12 Kg 北海道 刻み揚げ(冷凍) 5 0.06 kg 日本 ひじき 0.3 0.004 kg 中国 水 15 0.18 l 合成清酒 0.5 0.003 本 日本 上白糖 1 0.012 Kg 日本 味の素 本だし 0.5 0.006 kg 日本 濃口醤油 2 0.024 kg 日本 おいがつか 1.5 0.018 kg 日本 みりん 1 0.001 箱 日本 <b>◎みかん缶</b> みかん缶1号缶 20 0.137 缶 中国											
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	407	1	14.2	12.2	297	56.4	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
407	1	14.2	12.2	297	56.4	407	1	14.2	12.2	297	56.4	407	1	14.2	12.2	297	56.4

## 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	
×	×	×	×	○	×	