

# 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 868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 4.34 k g 北海道 豚肉のオイスター炒め 豚肉 カット5cm幅2ミリ 9 7.812 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 22 19.096 K g フランス もやし 11 10.609 K g 日本 人参 5.5 5.968 K g 日本 にんにく おろし 0.11 0.095 K g 日本 しょうが おろし 0.11 0.095 K g 日本 サフラワー油 3.9 0.205 缶 日本 合成清酒 0.22 0.106 本 日本 中華味 0.33 0.286 k g 日本 上白糖 0.22 0.191 K g 日本 かきソース 2.2 2.358 本 日本 濃口醤油 0.66 0.573 k g 日本 花かまぼこ 花かまぼこ 4 868 枚 アメリカ ウィンナーのソテー(赤) 荒挽きウィンナー 30g 7 202.533 本 日本 赤ピーマンスライスカット 3 3.472 K g 中国 キャベツ 24 26.04 K g 日本 小松菜カット 3 4.34 k g 中国 サフラワー油 2 0.105 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.521 PC 日本 食塩 0.2 0.007 袋 日本 こしょう 0.05 0.124 PC 日本 黄桃缶 ダイス黄桃1号缶 20 9.644 缶 中国											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	1	10.1	16.6	260	46.5	0	0	0	0	0	0
												* 一日計 *					
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加味	炭水化物
390	1	10.1	16.6	260	46.5	390	1	10.1	16.6	260	46.5	390	1	10.1	16.6	260	46.5

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
			x	x	x	x

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
x	x	x	x	x	x	
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
x	x	x	x			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x		x	x		