

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。

						昼			73人								
可食量(g)		総使用量		産地		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 0.365 k g 北海道											
						カレイのパン粉焼き											
						白身カレイ切身 皮付骨取 30 73 尾 アラスカ											
						食塩 0.3 0.001 袋 日本											
						小麦粉 薄力粉 2等 3 0.011 袋 アメリカ											
						エッグフリーマヨ 3 0.219 本 日本											
						パン粉 2 0.146 K g 日本											
						パセリ 乾 0.1 0.091 本 日本											
						サフラワー油 3 0.013 缶 日本											
						揚げ肉しゅうまい											
						肉しゅうまい 16 73 ケ 日本											
						揚げ油 2 0.009 缶 日本											
						人参といんげんのソテー											
						ダイスカロット 6.75 0.493 K g 北海道											
						斜めカットいんげん 3.5 0.256 k g 中国											
						サフラワー油 1.5 0.007 缶 日本											
						濃口醤油 0.3 0.022 k g 日本											
						食塩 0.1 0 袋 日本											
						キャベツとひき肉の炒め物											
						キャベツ 23 2.099 K g 日本											
						鶏ひき肉 7 0.511 K g 北海道											
						小松菜カット 5 0.608 k g 中国											
						赤板スライス 2.5 0.304 P 日本											
						サフラワー油 2.3 0.01 缶 日本											
						塩・こしょう 0.2 0.029 本 日本											
						食塩 0.2 0.001 袋 日本											
						杏仁マンゴー											
						マンゴーカット 10 0.397 缶 タイ											
						あわせる杏仁豆腐 10 0.73 k g 日本											
I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物						I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物						I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						397 1.2 13.9 13.7 235 47.8						0 0 0 0 0 0					
												* 一日計 *					
I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物						I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物						I kcal - 食塩 蛋白質 脂質 加カ 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						397 1.2 13.9 13.7 235 47.8						0 0 0 0 0 0					

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	
	×	×	×		×	