

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			1249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	6.245 k g	北海道		
			◎鶏肉の塩だれ焼き						
			鶏モモ肉	カット25g	25	1249 個	ブラジル		
			焼肉のタレ	ねぎ塩一番	3	3.747 K g	日本		
			赤ピーマン	スライスカット	3	4.996 K g	中国		
			サフラワー油		2	0.151 缶	日本		
			◎揚げギョウザ 1ヶ						
			餃子	(揚)	15	1249 ヶ	日本		
			揚げ油		2	0.151 缶	日本		
			◎ほうれん草ウイナーソー-						
			ほうれん草	冷凍	6	7.888 K g	中国		
			荒挽きウイナー	30g	4	166.533 本	日本		
			もやし		8	11.102 K g	日本		
			コンソメ	(顆粒)	0.3	0.749 PC	日本		
			サフラワー油		1	0.076 缶	日本		
			◎高野豆腐のふわふわ煮						
			高野豆腐	(サイコロ)	3	3.747 k g	日本		
			玉子	(液卵)	17	21.447 k g	北海道		
			椎茸	再乾スライス	0.25	0.312 K g	中国		
			ムキ枝豆		2.5	3.123 k g	中国		
			赤板	スライス	2.5	5.204 P	日本		
			水		10	12.49 ℓ			
			味の素	本だし	0.2	0.25 k g	日本		
			合成清酒		0.5	0.347 本	日本		
			上白糖		0.3	0.375 K g	日本		
			薄口醤油		1.3	0.902 本	日本		
			みりん		0.4	0.025 箱	日本		
			◎マンゴー缶						
			マンゴー	缶カット	20	13.576 缶	タイ		
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物				
0	0	0	0	0	0				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物				
391	1	13.5	14.7	259	47.9				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物				
0	0	0	0	0	0				
* 一日計 *									
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カリウム	炭水化物				
391	1	13.5	14.7	259	47.9				

## 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	
○	×	×	×	×	×	