2018年 10月 20日

予 定 献 立 表 (使用量)

2018年 10月 19日　　1頁

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　74人

	可食量(g)	総使用量		産地
白飯110g				
こめ　水稲穀粒精白米	50	0.37	ｋｇ	北海道
◎豚肉の味噌焼				
豚ｳﾃﾞｶｯﾄ５㎝幅2ﾐﾘ	35	2.59	Ｋｇ	北海道
赤ピーマンスライスカッ	4	0.395	Ｋｇ	中国
むき玉葱	15	1.388	Ｋｇ	日本
大根葉(そのまま)	3	0.222	ｋｇ	日本
サフラワー油	5	0.022	缶	日本
合成清酒	1.2	0.049	本	日本
白味噌(料理用	5	0.247	ｐｃ	日本
上白糖	1.8	0.133	Ｋｇ	日本
濃口醤油	1.8	0.133	ｋｇ	日本
みりん	0.5	0.002	箱	日本
丼のたれ（幼）	1.8	0.133	ｋｇ	日本
◎花形人参				
花形人参	7.5	74	ヶ	中国
◎ポテト炒め				
乱切りじゃが芋１０ｇ	31	229.4	個	北海道
ムキ枝豆	4	0.296	ｋｇ	中国
サフラワー油	3	0.013	缶	日本
コンソメ（顆粒）	0.4	0.059	PC	日本
食塩	0.2	0.001	袋	日本
こしょう	0.02	0.004	PC	日本
ガーリックパウダー	0.05	0.004	Ｋｇ	日本
パセリ　乾	0.2	0.185	本	日本
◎杏仁マンゴー				
ﾏﾝｺﾞｰﾀﾞｲｽｶｯﾄ	10	0.402	缶	タイ
あわせる杏仁豆腐	10	0.74	ｋｇ	日本

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
398	1.1	11.8	12.7	423	55.2

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
0	0	0	0	0	0

* 一 日 計 *

ｴﾈﾙｷﾞｰ	食塩	蛋白質	脂質	ｶﾙｼｳﾑ	炭水化物
398	1.1	11.8	12.7	423	55.2

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	
×	×	×	×	○	×	