

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 265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 1.325 k g 北海道 鶏肉ア-メント 焼 鶏モモ肉カット25g 25 265 個 ブラジル 食塩 0.2 0.002 袋 日本 こしょう 0.01 0.008 PC 日本 エッグフリーマヨ 1 0.265 本 日本 トマトケチャップ 3 0.265 P 日本 ア-メント スライス 2 0.53 K g アメリカ サフラワー油 2 0.032 缶 日本 カニカマ海苔天 加蒲鉾海苔巻20g 5 66.25 ケ タイ 加蒲鉾海苔巻20g 5 66.25 ケ タイ 揚げ油 1 0.016 缶 日本 コーン枝豆ソ- コーン 12 3.18 K g アメリカ ムキ枝豆 4 1.06 k g 中国 サフラワー油 1 0.016 缶 日本 塩・こしょう 0.05 0.027 本 日本 いものカレー煮 ダイスポテト 20 5.3 K g 北海道 ダイスキャロット 10 2.65 K g 北海道 グリンピース 5 1.325 K g アメリカ 鶏ひき肉 5 1.325 K g ブラジル 水 20 5.3 味の素 本だし 0.15 0.04 k g 日本 上白糖 0.5 0.133 K g 日本 濃口醤油 1.5 0.398 k g 日本 合成清酒 1 0.147 本 日本 みりん 1 0.013 箱 日本 コンソメ(顆粒) 0.2 0.106 PC 日本 カレー粉 0.15 0.099 PC 日本 片栗粉 1 0.265 K g 日本 パイン寒天 天狗 彩り寒天 1号缶 10 1.325 缶 日本 チビットパイン 一号缶 10 1.472 缶 タイ											
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	0.8	11.5	11.6	389	54.8	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	0.8	11.5	11.6	389	54.8	390	0.8	11.5	11.6	389	54.8	390	0.8	11.5	11.6	389	54.8

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
			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	
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	x		x	