予定献立表(使用量)

2018年 12月 28日

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。

園児食(缶詰・生) C

		昼		107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 水稲穀粒精白米	50	0.535 k g	北海道				
	鶏肉アーモンド焼							
	鶏モモ肉カット25g	25	107 個	ブラジル				
	食塩	0.2	0.001 袋	日本				
	こしょう	0.01	0.003 PC	日本				
	エッグフリーマヨ	1	0.107 本	日本				
	トマトケチャップ	3	0.107 P	日本				
	アーモント・スライス	2	0.214 K g	アメリカ				
	サフラワー油	2	0.013 缶	日本				
	カニカマ海苔天							
	加蒲鉾海苔巻20g	5	26.75 ケ	タイ				
	加蒲鉾海苔巻20g	5	26.75 ケ	タイ				
	揚げ油	1	0.006 缶	日本				
	コーン枝豆ソテー							
	コーン	12	1.284 K g	アメリカ				
	ムキ枝豆	4	0.428 k g	中国				
	サフラワー油	1	0.006 缶	日本				
	塩・こしょう	0.05	0.011 本	日本				
	いものカレー煮							
	ダイスポテト	20	2.14 K g	北海道				
	ダイスキャロット	10	1.07 K g	北海道				
	グリンピース	5	0.535 K g	アメリカ				
	鶏ひき肉	5	0.535 K g	ブラジル				
	水	20	2.14					
	味の素 本だし	0.15	0.016 k g					
	上白糖	0.5	0.054 K g	日本				
	濃口醤油	1.5	0.161 k g	日本				
	合成清酒	1	0.059 本	日本				
	みりん	1	0.005 箱	日本				
	コンソメ(顆粒)	0.2	0.043 PC	日本				
	カレー粉	0.15	0.04 PC	日本				
	片栗粉	1	0.107 K g	日本				
	キウイ							
	キウイフルーツ	50	53.5 個	アメリカ				
┃ ┃	Iネルギー 食塩 蛋白質	脂質	かいシウム 鉄	炭水化物	│ │ エネルギー 食塩 蛋E	白質 脂質	かいシウム 鉄	炭水化物
1	404 0.8 12	加貝 11.6	がわりる <u>歌</u> 37 1.4	灰水记初 58.6		7	0 0	从小16秒 0
		11.0	57 1.4	50.0		0	0	U
					│* 一 日 計 * │ エネルギー 食塩 蛋E	白質 脂質	かいシウム 鉄	炭水化物
						コ貝 加貝 2 11.6	がわりる 致 37 1.4	
					404 U.O I.	<u>د ۱۱.۵</u>	<i>ા</i> 1.4	00.0

2019年 1月 4日

予定献立表(使用量)

2018年 12月 28日

2頁

園児食(缶詰・生) C

法令で規定する特定原材料7品目

90	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	
×	×	×	×		×	