

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。

朝 0人						昼 1190人						夕 0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			
主食なし						白飯110g						主食なし							
水		0				こめ 水稻穀粒精白米		50		5.95 k g		北海道		水		0		0	
						ウイナー玉子焼													
						玉子(液卵)		25		30.051 k g		北海道							
						ソセジーフ(魚肉)		5		170 本		日本							
						コーン		3		3.57 K g		アメリカ							
						上白糖		0.5		0.595 K g		日本							
						食塩		0.1		0.005 袋		日本							
						エッグフリーマヨ		3		3.57 本		日本							
						みりん		0.5		0.03 箱		日本							
						野菜コロッケ													
						JFSA 野菜コロッケ		25		595 個		日本							
						揚げ油		2.5		0.18 缶		日本							
						玉ねぎケチャップソテー													
						むき玉葱		15		22.313 K g		日本							
						サフラワー油		1		0.072 缶		日本							
						食塩		0.15		0.007 袋		日本							
						トマトケチャップ		4		1.587 P		日本							
						金平ごぼう													
						ごぼう水煮笹切り		15		17.85 K g		中国							
						人参		10		14.875 K g		日本							
						刻み揚げ(冷凍)		3		3.57 k g		日本							
						斜めカットいんげん		3		3.57 k g		中国							
						サフラワー油		1.2		0.087 缶		日本							
						ごま油		1		0.793 本		日本							
						合成清酒		1		0.661 本		日本							
						みりん		1		0.06 箱		日本							
						上白糖		1		1.19 K g		日本							
						おいがつか		1		1.19 k g		日本							
						濃口醤油		1.7		2.023 k g		日本							
						味の素 本だし		0.3		0.357 k g		日本							
						パイナップル缶													
						チビットパイナップル 一号缶		20		13.222 缶		タイ							
						中濃ソース													
						中濃ソース		3		1.983 k g		日本							
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						401 1.3 9 12.5 303 58.4						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							
401 1.3 9 12.5 303 58.4						401 1.3 9 12.5 303 58.4						401 1.3 9 12.5 303 58.4							

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	
×	×	×	×		×	