

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。

| | | | | | | 昼 | | | 86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 水稻穀粒精白米 50 0.43 k g 北海道 豚肉の味噌焼 豚肉 カット5cm幅2ミリ 35 3.01 K g 北海道 赤ピーマンスライスカット 4 0.459 K g 中国 むき玉葱 15 1.613 K g 日本 大根葉(そのまま) 3 0.258 k g 日本 サフラワー油 5 0.026 缶 日本 合成清酒 1.2 0.057 本 日本 白味噌(料理用) 5 0.287 p c 日本 上白糖 1.8 0.155 K g 日本 濃口醤油 1.8 0.155 k g 日本 みりん 0.5 0.002 箱 日本 丼のたれ(幼) 1.8 0.155 k g 日本 花形人参 花形人参 7.5 86 ケ 中国 ポテト炒め 乱切りじゃが芋10g 31 266.6 個 北海道 ムキ枝豆 4 0.344 k g 中国 サフラワー油 3 0.016 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.069 PC 日本 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.02 0.005 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0.004 K g 日本 パセリ 乾 0.2 0.215 本 日本 マンゴー缶 マンゴー缶 20 0.935 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 | 395 | 1.1 | 11.7 | 12.5 | 433 | 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 |
| 395 | 1.1 | 11.7 | 12.5 | 433 | 54.8 | 395 | 1.1 | 11.7 | 12.5 | 433 | 54.8 | 395 | 1.1 | 11.7 | 12.5 | 433 | 54.8 |

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 | x | 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 | x | |
| くるみ | ごま | さけ | さば | 大豆 | 鶏 | バナナ |
| 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 | |