

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 1195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 5.975 k g 北海道 鶏肉の焼きとり風 鶏モモ肉カット25g 25 1195 個 ブラジル 塩・こしょう 0.2 0.478 本 日本 やきとりだれ 4 4.78 k g 日本 みりん 1 0.06 箱 日本 サフラワー油 2 0.145 缶 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 1195 ケ 日本 さつま芋八二ー 10g 薩摩芋 11 13.145 K g 日本 エッグフリーマヨ 2 2.39 本 日本 上白糖 0.7 0.837 K g 日本 枝豆とトマトの玉子炒め 玉子(液卵) 20 24.141 k g 北海道 むき玉葱 13 19.419 K g 日本 ムキ枝豆 5 5.975 k g 中国 ホールダイスカットトマト 2 2.39 k g イタリア トマトケチャップ 7 2.788 P 日本 有塩バター 1 2.656 個 日本 食塩 0.3 0.014 袋 日本 こしょう 0.01 0.034 PC 日本 上白糖 1 1.195 K g 日本 コンソメ(顆粒) 1 2.39 PC 日本 マンゴー缶 マンゴーダイカット 20 12.989 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	1.5	11.9	11.9	314	57	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	1.5	11.9	11.9	314	57	395	1.5	11.9	11.9	314	57	395	1.5	11.9	11.9	314	57

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

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			x
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	x	x	x		x	