

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰・生)

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 156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 0.78 k g 北海道 夕のパン粉焼き 骨取り助宗たら 30g (シ) 30 156 尾 アメリカ 食塩 0.4 0.002 袋 日本 小麦粉 薄力粉 2等 3 0.023 袋 アメリカ エッグフリーマヨ 3 0.468 本 日本 パン粉 2 0.312 K g 日本 パセリ 乾 0.1 0.195 本 日本 サフラワー油 3 0.028 缶 日本 さくらしゅーまい さくらしゅーまい 15 156 ケ 日本 小松菜キャロット酢 小松菜カット 7 1.82 k g 中国 ダイスキャロット 4.2 0.655 K g 北海道 サフラワー油 1 0.009 缶 日本 塩・こしょう 0.07 0.022 本 日本 ペンネのケチャップ炒め オーマイペンネ 7.7 1.201 K g イタリア むき玉葱 17.6 3.432 K g 日本 鶏ひき肉 4.4 0.686 K g ブラジル サフラワー油 2 0.019 缶 日本 上白糖 0.11 0.017 K g 日本 食塩 0.11 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.004 PC 日本 濃口醤油 0.55 0.086 k g 日本 トマトケチャップ 11 0.572 P 日本 オレンジ オレンジ 30 19.5 個 アメリカ | | | | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 | エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 | エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 396 | 1.4 | 12.8 | 10.7 | 19 | 1.1 | 59.3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| * 一日計 * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 | エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 | エネルギー | 食塩 | 蛋白質 | 脂質 | 加シム | 鉄 | 炭水化物 |
| 396 | 1.4 | 12.8 | 10.7 | 19 | 1.1 | 59.3 | 396 | 1.4 | 12.8 | 10.7 | 19 | 1.1 | 59.3 | 396 | 1.4 | 12.8 | 10.7 | 19 | 1.1 | 59.3 |

予 定 献 立 表 (使用量)

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 | 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 | |