

# 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			336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	
						<b>白飯110g</b> こめ 水稻穀粒精白米 50 1.68 k g 北海道 <b>ピラフ</b> J F S A切れ目入り赤ウケ 3 77.538 本 日本 ミックスベジタブル 8 2.688 K g アメリカ 有塩バター 0.6 0.448 個 日本 白ワイン 0.6 0.112 本 アメリカ コンソメ(顆粒) 0.3 0.202 PC 日本 変わり飯× 0 0 P <b>メンチカツ</b> JFSAメンチカツ45 45 336 個 日本 揚げ油 5 0.102 缶 日本 <b>とんかつソース</b> JFSAとんかつソース 3 0.56 kg 日本 <b>スパゲティー付け合わせ</b> スパゲティー 6 2.016 k g 日本 青ピーマンスライスカット 5 2.24 K g 中国 サフラワー油 1 0.02 缶 日本 塩・こしょう 0.2 0.134 本 日本 <b>キャベツの塩炒め</b> キャベツ 結球葉、ゆで 31 14.88 K g 日本 人参 5 2.1 K g 日本 きくらげスライス 乾 0.5 0.168 K g 中国 小松菜カット 2 1.12 k g 中国 中華味 0.4 0.134 k g 日本 ごま油 1 0.224 本 日本 食塩 0.3 0.004 袋 日本 焼肉のタレ ねぎ塩一番 3 1.008 K g 日本 <b>白桃缶・寒天</b> ダイス白桃缶1号缶 10 1.92 缶 中国 天狗 彩り寒天 1号缶 10 1.68 缶 日本 <b>ピラフ(調味液)</b> コンソメ(顆粒) 0.3 0.202 PC 日本 食塩 0.2 0.003 袋 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	417	1.6	9.7	13.5	248	58.9	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
417	1.6	9.7	13.5	248	58.9	417	1.6	9.7	13.5	248	58.9	417	1.6	9.7	13.5	248	58.9

## 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
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			