

# 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 504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 2.52 k g 北海道 若鶏から揚げ 若鶏から揚げ 33 504 ケ 中国 揚げ油 3 0.092 缶 日本 ミニハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 504 ケ 日本 トマトチャップ(後から絡め) 1 0.168 P 日本 かぼちやのマッシュ ダイス南瓜 5 2.52 K g ベトナム マッシュポテト 3 1.512 K g 北海道 水 10 5.04 上白糖 1.5 0.756 K g 日本 塩・こしょう 0.1 0.101 本 日本 有塩バター 1 1.12 個 日本 塩焼きそば(ハム) 業務用焼きそば 20 10.08 K g 日本 赤角ハム千切り1/2 4 2.016 K g 北海道 もやし 9 5.04 K g 日本 むき玉葱 15 9.45 K g 日本 サフラワー油 1 0.031 缶 日本 鶏がらスープ粉末 0.7 0.353 k g 日本 食塩 0.1 0.002 袋 日本 刻み海苔 0.05 0.252 p c 日本 パイン寒天 天狗 彩り寒天 1号缶 10 2.52 缶 日本 チビットパイン 一号缶 10 2.8 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	430	1.1	12.5	13.9	307	59.3	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
430	1.1	12.5	13.9	307	59.3	430	1.1	12.5	13.9	307	59.3	430	1.1	12.5	13.9	307	59.3

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	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	x	