

# 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 701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 3.505 k g 北海道 <b>菜飯素</b> 菜飯の素 1 2.804 p c 日本 変わり飯 x 0 0 P <b>鶏肉のパン粉焼き</b> 鶏モモ肉カット25g 25 701 個 ブラジル 食塩 0.5 0.014 袋 日本 小麦粉 薄力粉 2等 2.5 0.088 袋 アメリカ パセリ 乾 0.1 0.876 本 日本 パン粉 0.7 0.491 K g 日本 エッグフリーマヨ 3 2.103 本 日本 サフラワー油 1 0.042 缶 日本 <b>赤ウイナ-13g</b> J F S A切れ目入り赤ウイナ 13 701 本 日本 <b>小松菜ソテー</b> ミニカット小松菜 4 3.505 k g 中国 もやし 5.6 4.362 K g 日本 エッグフリーマヨ 1.6 1.122 本 日本 食塩 0.08 0.002 袋 日本 <b>焼きそば(副・むき玉)</b> 業務用焼きそば 10 7.01 K g 日本 豚バラ肉スライスカット1 4 2.804 K g デンマーク 人参 5 4.381 K g 日本 むき玉葱 10 8.763 K g 日本 キャベツ 8 7.01 K g 日本 サフラワー油 2 0.085 缶 日本 焼きそばソース粉末 1.5 1.052 k g 日本 <b>ヨーグルトフルーツ和え</b> ヨーグルト 全脂無糖 5 8.763 PC 日本 <b>ヨーグルト和え(フルー</b> チビットパイン 一号缶 8 3.116 缶 タイ みかん缶 1号缶 8 3.205 缶 中国											
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	390	1.8	10.4	13.8	240	51.4	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
390	1.8	10.4	13.8	240	51.4	390	1.8	10.4	13.8	240	51.4	390	1.8	10.4	13.8	240	51.4

## 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	
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	