

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			53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	
						白飯110g こめ 水稻穀粒精白米 50 0.265 k g 北海道 豚肉の味噌焼 豚肉 カット5cm幅2ミリ 35 1.855 K g 北海道 赤ピーマンスライスカット 4 0.283 K g 中国 むき玉葱 15 0.994 K g 日本 大根葉(そのまま) 3 0.159 k g 日本 サフラワー油 5 0.016 缶 日本 合成清酒 1.2 0.035 本 日本 白味噌(料理用) 4 0.141 p c 日本 上白糖 1.8 0.095 K g 日本 濃口醤油 1.5 0.08 k g 日本 みりん 0.5 0.001 箱 日本 丼のたれ(幼) 1.8 0.095 k g 日本 花形人参 花形人参 7.5 53 ケ 中国 ポテト炒め 乱じゃが芋7g(メ-クイ) 31 1.643 K g 北海道 ムキ枝豆 4.5 0.239 k g 中国 サフラワー油 3 0.01 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.042 PC 日本 食塩 0.2 0 袋 日本 こしょう 0.02 0.003 PC 日本 ガーリックパウダー 0.05 0.003 K g 日本 パセリ 乾 0.2 0.133 本 日本 マンゴー缶 マンゴー缶 20 0.576 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	394	0.9	11.7	12.5	432	54.5	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
394	0.9	11.7	12.5	432	54.5	394	0.9	11.7	12.5	432	54.5	394	0.9	11.7	12.5	432	54.5

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	x	x		x	