

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 947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 4.735 k g 北海道 鶏肉味噌焼き 鶏モモ肉カット25g 25 947 個 ブラジル にんにく おろし 0.3 0.284 K g 日本 しょうが おろし 0.3 0.284 K g 日本 合成清酒 0.3 0.158 本 日本 上白糖 0.5 0.474 K g 日本 白味噌(料理用) 3 1.894 p c 日本 赤味噌 0.5 0.474 K g 日本 濃口醤油 0.3 0.284 k g 日本 みりん 0.5 0.024 箱 日本 黒潮だし 0.1 0.095 k g 日本 ミニハンバーグ ひとつちハンバーグ 20 947 ケ 日本 トマトチャップ(後から絡め) 1 0.316 P 日本 つぶしさつま芋焼き ダイス薩摩芋 10 9.47 K g 日本 食塩 0.1 0.004 袋 日本 エッグフリーマヨ 3 2.841 本 日本 有塩バター 0.7 1.473 個 日本 上白糖 1 0.947 K g 日本 高野豆腐のふわふわ煮 高野豆腐(サイコロ) 3 2.841 k g 日本 玉子(液卵) 17 16.262 k g 北海道 椎茸再乾スライス 0.25 0.237 K g 中国 ムキ枝豆 2.5 2.368 k g 中国 赤板スライス 2.5 4.735 P 日本 水 10 9.47 味の素 本だし 0.2 0.189 k g 日本 合成清酒 0.5 0.263 本 日本 上白糖 0.3 0.284 K g 日本 薄口醤油 1.3 0.684 本 日本 みりん 0.4 0.019 箱 日本 パイン寒天 天狗 彩り寒天 1号缶 10 4.735 缶 日本 チビットパイン 一号缶 10 5.261 缶 タイ											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
0	0	0	0	0	0	396	1.1	14.1	12.9	293	51.8	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	炭水化物
396	1.1	14.1	12.9	293	51.8	396	1.1	14.1	12.9	293	51.8	396	1.1	14.1	12.9	293	51.8

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
			×	×	×	×

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
×	×	×	×	×	×	×
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏	バナナ
×	×	×	×			×
豚	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	
	×	×	×		×	