

予定献立表(使用量)

園児食(缶詰・生)

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 45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 0.225 k g 北海道 豚肉のしょうが焼き 豚肉 かつ5cm幅2ミリ 9.1 0.41 K g 北海道 豚バラ肉スライスカット3 21 0.945 K g デンマーク むき玉葱 18 1.013 K g 日本 人参 6 0.338 K g 日本 しょうが おろし 0.3 0.014 K g 日本 サフラワー油 2 0.005 缶 日本 合成清酒 1.3 0.032 本 日本 みりん 1.3 0.003 箱 日本 上白糖 1.3 0.059 K g 日本 濃口醤油 2.6 0.117 k g 日本 厚焼き玉子(1/40) 厚焼きたまご 新 12.5 1.125 P 日本 ウィンナー野菜炒め 荒挽きウィンナー 30g 7.5 11.25 本 日本 青梗菜(カット) 12 0.675 k g 中国 白菜 10 0.643 K g 日本 むき玉葱 10 0.563 K g 日本 サフラワー油 2 0.005 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.5 0.045 PC 日本 塩・こしょう 0.1 0.009 本 日本 パイン(生) パインアップル 生 40 2.5 ケ ブラジル													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	397	1	10.6	15.5	33	0.8	51.7	0	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加糖	鉄	炭水化物
397	1	10.6	15.5	33	0.8	51.7	397	1	10.6	15.5	33	0.8	51.7	397	1	10.6	15.5	33	0.8	51.7

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	
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	