

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			628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 3.14 kg 北海道 みそ焼き肉風 豚ウテ カット5cm幅2ミリ 32.4 20.347 Kg 北海道 赤ピーマンスライスカッ 5.4 4.522 Kg 中国 むき玉葱 12.6 8.418 Kg 日本 もやし 4.5 3.14 Kg 日本 サフラワー油 2.7 0.103 缶 日本 合成清酒 1.35 0.471 本 日本 白味噌(料理用) 3.6 1.507 pc 日本 上白糖 1.8 1.13 Kg 日本 濃口醤油 0.9 0.565 kg 日本 みりん 1.8 0.057 箱 日本 うどん付合わせ 2倍 冷凍うどん 38 19.091 pc 日本 丼のたれ(幼) 4 2.512 kg 日本 キャベツとわかめおかか炒め キャベツ 30 22.165 Kg 日本 なんと(140g) 6 26.914 本 北海道 カットわかめ(料理用) 0.3 0.188 Kg 中国 サフラワー油 2 0.076 缶 日本 合成清酒 1 0.349 本 日本 濃口醤油 1 0.628 kg 日本 こしょう 0.01 0.018 PC 日本 糸削り 0.3 0.377 kg 日本 杏仁マンゴー マンゴーダ イカッ 10 3.413 缶 タイ あわせる杏仁豆腐 10 6.28 kg 日本											
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	12.4	9	329	60.6	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	12.4	9	329	60.6	390	1	12.4	9	329	60.6	390	1	12.4	9	329	60.6

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	