

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。

朝 0人							昼 133人							夕 5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		
主食なし 水 0 0 ℓ							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 0.665 kg 北海道 ◎トマト煮込みハンバーグ ひとくちハンバーグ 20 133 ケ 日本 むき玉葱 15 2.494 Kg 日本 ホールダイスカットトマト 11 1.463 kg イタリア トマトケチャップ 7 0.31 P 日本 中濃ソース 2.5 0.185 kg 日本 上白糖 3 0.399 Kg 日本 有塩バター 1.5 0.443 個 日本 ◎ブロッコリー ブロッコリー 13 1.729 kg 中国 塩・こしょう 0.1 0.027 本 日本 ◎スパゲティ-付け合わせ スパゲティ 5 0.665 kg 日本 小松菜カット 5 1.108 kg 中国 サフラワー油 1.5 0.012 缶 日本 塩・こしょう 0.3 0.08 本 日本 ◎マッシュポテト・枝豆 マッシュポテト 4 0.532 Kg 北海道 水 18 2.394 ℓ 普通牛乳 3 0.399 本 日本 鶏ひき肉 3 0.399 Kg 北海道 ムキ枝豆 11 1.463 kg 中国 白いんげん豆ピューレ 5 0.665 P 北海道 フレーバーオイル 2 0.197 本 オーストラリア 食塩 0.4 0.002 袋 日本 こしょう 0.01 0.004 PC 日本 ◎トッピング用パン粉チー パン粉(後) 0.3 0.04 Kg 日本 粉チーズ(後) 0.2 0.027 Kg 日本 ◎粗挽きウインナー0.5 荒挽きウインナー14g 7 66.5 本 日本 ◎オレンジ オレンジ 30 16.625 個 アメリカ							主食なし 水 0 0 ℓ						
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	386	1.5	10.4	10.8	40	1.4	59.1	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
386	1.5	10.4	10.8	40	1.4	59.1	386	1.5	10.4	10.8	40	1.4	59.1	386	1.5	10.4	10.8	40	1.4	59.1

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰・生)

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	
○	×	×	×	○	×	