

予定献立表 (使用量)

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。

園児食(缶詰)

C

朝 0人						昼 707人						夕 0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						白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 3.535 kg 北海道 ◎トマト煮込みハンバーグ ひとつちハンバーグ 20 707 ケ 日本 むき玉葱 15 13.256 Kg 日本 ホールダイスカットトマト 11 7.777 kg イタリア トマトケチャップ 7 1.65 P 日本 中濃ソース 2.5 0.982 kg 日本 上白糖 3 2.121 Kg 日本 有塩バター 1.5 2.357 個 日本 ◎ブロッコリー ブロッコリー 13 9.191 kg 中国 塩・こしょう 0.1 0.141 本 日本 ◎スパゲティ-付け合わせ パゲッティ 5 3.535 kg 日本 小松菜カット 5 5.892 kg 中国 サフラワー油 1.5 0.066 缶 日本 塩・こしょう 0.3 0.424 本 日本 ◎マッシュポテト・枝豆 マッシュポテト 4 2.828 Kg 北海道 水 18 12.726 ℓ 普通牛乳 3 2.121 本 日本 鶏ひき肉 3 2.121 Kg 北海道 ムキ枝豆 11 7.777 kg 中国 白いんげん豆ピューレ 5 3.535 P 北海道 フレーバーオイル 2 1.047 本 オーストラリア 食塩 0.4 0.011 袋 日本 こしょう 0.01 0.02 PC 日本 ◎トッピング用パン粉チー パン粉(後) 0.3 0.212 Kg 日本 粉チーズ(後) 0.2 0.141 Kg 日本 ◎粗挽きウインナー0.5 荒挽きウインナー14g 7 353.5 本 日本 ◎杏仁マンゴー マンゴーカット 10 3.842 缶 タイ あわせる杏仁豆腐 10 7.07 kg 日本						主食なし 水 0 0 ℓ					
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
0	0	0	0	0	0	390	1.5	10.3	11	375	60	0	0	0	0	0	0
一日計																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	炭水化物
390	1.5	10.3	11	375	60	390	1.5	10.3	11	375	60	390	1.5	10.3	11	375	60

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	
○	×	×	×	○	×	