

### 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 209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 1.045 kg 北海道													
◎豚肉の味噌焼							豚カツ カット5cm幅2ミリ 35 7.315 Kg 北海道													
赤ピーマンスライスカット							4 1.115 Kg 中国													
むぎ玉葱							15 3.919 Kg 日本													
大根葉(そのまま)							3 0.66 kg 日本													
サフラワー油							5 0.065 缶 日本													
合成清酒							1.2 0.139 本 日本													
白味噌(料理用)							5 0.697 pc 日本													
上白糖							1.8 0.376 Kg 日本													
濃口醤油							1.8 0.376 kg 日本													
みりん							0.5 0.005 箱 日本													
丼のたれ(効)							1.8 0.376 kg 日本													
◎花形人参							花形人参 7.5 209 ヶ 中国													
◎ポテト炒め							乱切りじゃが芋10g 31 647.9 個 北海道													
ムネ枝豆							4 0.836 kg 中国													
サフラワー油							3 0.039 缶 日本													
コンソメ(顆粒)							0.4 0.167 PC 日本													
食塩							0.2 0.002 袋 日本													
こしょう							0.02 0.012 PC 日本													
ガーリックパウダー							0.05 0.01 Kg 日本													
パセリ 乾							0.2 0.523 本 日本													
◎キウイ							キウイフルーツ 50 104.5 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	408	1.1	12.1	12.5	44	1.1	58.1	0	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	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	カルシウム	鉄	炭水化物
408	1.1	12.1	12.5	44	1.1	58.1	408	1.1	12.1	12.5	44	1.1	58.1	408	1.1	12.1	12.5	44	1.1	58.1

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	
×	×	×	×	○	×	