

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 70人							夕 4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 0.35 kg 北海道 ◎わかめごはん わかめごはんの素 1.5 0.105 kg 日本 ◎ますのカレームニエル(1 骨取マス30g (シ) 15 35 切 アメリカ 食塩 0.1 0 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 小麦粉 薄力粉2等 2 0.007 袋 アメリカ サフラワー油 1 0.004 缶 日本 ◎カレーマヨ エッグフリーマヨ 3 0.21 本 日本 カレー粉 0.01 0.002 PC 日本 ◎バターコロロツケ1ヶ バターコロロツケ 25 70 個 日本 揚げ油 3 0.013 缶 日本 ◎小松菜ベーコンソテー 小松菜カット 5 0.583 kg 中国 白菜 5 0.5 Kg 日本 ベーコン(スライス)カット0.5センチ幅 2 0.14 Kg アメリカ 有塩バター 1 0.156 個 日本 食塩 0.1 0 袋 日本 ◎ビーフン炒 (ツナ・むぎ ビーフン 6 0.42 Kg タイ 人参 7 0.613 Kg 日本 むぎ玉葱 7 0.613 Kg 日本 ツナ 2.5 0.175 kg タイ グリンピース 3 0.21 Kg アメリカ にんにく おろし 0.05 0.004 Kg 日本 サフラワー油 2 0.009 缶 日本 中華味 0.3 0.021 kg 日本 食塩 0.2 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.002 PC 日本 濃口醤油 0.25 0.018 kg 日本 ◎オレンジ オレンジ 30 8.75 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	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	396	1	9.9	12.2	25	1	57.7	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
396	1	9.9	12.2	25	1	57.7	396	1	9.9	12.2	25	1	57.7	396	1	9.9	12.2	25	1	57.7

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	
○	×	×	×	○	○	