

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。

朝 0人							昼 291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 0 0 ℓ							白飯110g こめ 水稲穀粒精白米 50 1.455 kg 北海道 ◎豚肉のオイスター炒め 豚ガ かつ5cm幅2ミリ 9 2.619 Kg 北海道 豚バラ肉スライスカット3 19 5.529 Kg フランス もやし 10 3.233 Kg 日本 人参 5 1.819 Kg 日本 にんにく おろし 0.1 0.029 Kg 日本 しょうが おろし 0.1 0.029 Kg 日本 サフラワー油 3 0.055 缶 日本 合成清酒 0.2 0.032 本 日本 中華味 0.3 0.087 kg 日本 上白糖 0.2 0.058 Kg 日本 かきソース 2 0.719 本 日本 濃口醤油 0.6 0.175 kg 日本 ◎花かまぼこ 花かまぼこ 4 291 枚 アメリカ ◎ウインナーのソテー(赤) 荒挽きウインナー 30g 7 67.9 本 日本 赤ピーマンスライスカツ 3 1.164 Kg 中国 キャベツ 24 8.73 Kg 日本 小松菜カット 3 1.455 kg 中国 サフラワー油 4 0.073 缶 日本 コンソメ(顆粒) 0.3 0.175 PC 日本 食塩 0.2 0.002 袋 日本 こしょう 0.05 0.042 PC 日本 ◎リンゴ缶 ダイスイりんご1号缶 20 3.326 缶 中国							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		388	0.9	9.6	16.7	238	46.4		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	
388	0.9	9.6	16.7	238	46.4		388	0.9	9.6	16.7	238	46.4		388	0.9	9.6	16.7	238	46.4	

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	
○	×	×	×	○	○	