

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 199人							夕 9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 0.995 k g 北海道 ◎スクランブルエッグ 玉子(液卵) 33 6.633 k g 北海道 キュービックチーズ5mm 4 0.796 k g 日本 普通牛乳 4 0.796 本 日本 有塩バター 2 0.884 個 日本 コンソメ(顆粒) 0.4 0.159 PC 日本 上白糖 1.3 0.259 K g 日本 ◎揚げ肉しゅうまい 肉しゅうまい 16 199 ケ 日本 揚げ油 3 0.036 缶 日本 ◎ブロッコリーS ブロッコリーS(冷凍) 9 1.791 k g 中国 ◎ペンのケチャップ炒め オーマイペンネ 7 1.393 K g イタリア むき玉葱 16 3.98 K g 日本 鶏ひき肉 4 0.796 K g 北海道 サフラワー油 3.5 0.044 缶 日本 上白糖 0.1 0.02 K g 日本 食塩 0.1 0.001 袋 日本 こしょう 0.01 0.006 PC 日本 濃口醤油 0.5 0.1 k g 日本 トマトケチャップ 7 0.464 P 日本 ◎パイン(生) パインアップル 生 40 11.056 ケ ブラジル							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	426	1	12.3	14.7	60	1.4	54.7	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
426	1	12.3	14.7	60	1.4	54.7	426	1	12.3	14.7	60	1.4	54.7	426	1	12.3	14.7	60	1.4	54.7

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	
○	×	×	×	×	×	