

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。

可食量(g) 総使用量 産地						826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 水稲穀粒精白米 50 4.13 kg 北海道											
◎豚肉のケチャップ焼き						豚肉 カット3cm幅2ミリ 33 27.258 Kg 北海道											
塩・こしょう						0.15 0.248 本 日本											
米粉						0.5 0.413 Kg 日本											
トマトケチャップ						4 1.101 P 日本											
JFSAとんかつソース						1 0.459 kg 日本											
サフラワー油						1 0.052 缶 日本											
◎コーンコロッケ・半分																	
ジェフサコーンコロッケ						15 413 個 中国											
揚げ油						3 0.15 缶 日本											
◎中濃ソース																	
中濃ソース						3 1.377 kg 日本											
◎えだまめ																	
えだまめ冷凍(そのまま)						9 14.868 Kg タイ											
◎筑前煮(鶏肉)																	
鶏モモ肉スライスカット3						6 4.956 kg ブラジル											
乱切り大根(小)						28 23.128 Kg 日本											
ダイスキャロット						4 3.304 Kg 北海道											
サフラワー油						3 0.155 缶 日本											
水						15 12.39 ℓ											
合成清酒						1 0.459 本 日本											
味の素 本だし						0.8 0.661 kg 日本											
上白糖						1 0.826 Kg 日本											
濃口醤油						1 0.826 kg 日本											
おいがっお						0.5 0.413 kg 日本											
みりん						1 0.041 箱 日本											
◎パイン缶																	
チビットパイン 一缶						20 9.178 缶 タイ											
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物					
0 0 0 0 0 0						399 0.8 13.3 12.5 431 54.7						0 0 0 0 0 0					
												*一日計*					
エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物						エネルギー 食塩 蛋白質 脂質 加糖 炭水化物					
399 0.8 13.3 12.5 431 54.7												399 0.8 13.3 12.5 431 54.7					

## 予定献立表(使用量)

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	
○	×	×	×	○	×	