

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 132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 0.66 kg 北海道													
◎豚肉のカレー風味							豚肉 カット3cm幅2ミリ 33 4.356 Kg 北海道													
米粉							0.3 0.04 Kg 日本													
カレー粉							0.3 0.099 PC 日本													
サフラワー油							1 0.008 缶 日本													
エッグフリーマヨ							2 0.264 本 日本													
トマトケチャップ							0.5 0.022 P 日本													
パセリ 乾							0.01 0.017 本 日本													
◎赤ウイナ-13g							J F S A 切れ目入り赤ウイナ 13 132 本 日本													
◎キャベツソテー							キャベツ 16 2.64 Kg 日本													
人参							3 0.495 Kg 日本													
サフラワー油							2 0.017 缶 日本													
コンソメ (顆粒)							0.2 0.053 PC 日本													
◎ペンのケチャップ炒め							オーマイペンネ 7 0.924 Kg イタリア													
むき玉葱							16 2.64 Kg 日本													
鶏ひき肉							4 0.528 Kg 北海道													
サフラワー油							3.5 0.029 缶 日本													
上白糖							0.1 0.013 Kg 日本													
食塩							0.1 0.001 袋 日本													
こしょう							0.01 0.004 PC 日本													
濃口醤油							0.5 0.066 kg 日本													
トマトケチャップ							7 0.308 P 日本													
◎キウイ							キウイフルーツ 50 66 個 アメリカ													
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物
0	0	0	0	0	0	0	420	0.7	13.2	14.1	35	0.9	57.5	0	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																				
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加鈣M	鉄	炭水化物
420	0.7	13.2	14.1	35	0.9	57.5	420	0.7	13.2	14.1	35	0.9	57.5	420	0.7	13.2	14.1	35	0.9	57.5

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	
○	×	×	×	○	×	