

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						昼 可食量(g) 総使用量 産地			654人 可食量(g) 総使用量 産地								
白飯110g						こめ 水稻穀粒精白米 50 3.27 kg 北海道											
◎豚肉のカレー風味						豚肉 カット3cm幅2ミリ 33 21.582 Kg 北海道											
米粉						0.3 0.196 Kg 日本											
カレー粉						0.3 0.491 PC 日本											
サフラワー油						1 0.041 缶 日本											
エッグフリーマヨ						2 1.308 本 日本											
トマトケチャップ						0.5 0.109 P 日本											
パセリ 乾						0.01 0.082 本 日本											
◎赤ウイナ-13g						J F S A 切れ目入り赤ウイナ 13 654 本 日本											
◎キャベツソテー						キャベツ 16 13.08 Kg 日本											
人参						3 2.453 Kg 日本											
サフラワー油						2 0.082 缶 日本											
コンソメ (顆粒)						0.2 0.262 PC 日本											
◎ペンネのケチャップ炒め						オーマイペンネ 7 4.578 Kg イタリア											
むき玉葱						16 13.08 Kg 日本											
鶏ひき肉						4 2.616 Kg 北海道											
サフラワー油						3.5 0.143 缶 日本											
上白糖						0.1 0.065 Kg 日本											
食塩						0.1 0.003 袋 日本											
こしょう						0.01 0.019 PC 日本											
濃口醤油						0.5 0.327 kg 日本											
トマトケチャップ						7 1.526 P 日本											
◎マンゴー缶						マンゴーダイカット 20 7.109 缶 タイ											
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物
0	0	0	0	0	0	407	0.7	12.8	14.1	330	54.2	0	0	0	0	0	0
* 一日計 *																	
エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物	エネルギー	食塩	蛋白質	脂質	加水	炭水化物
407	0.7	12.8	14.1	330	54.2	407	0.7	12.8	14.1	330	54.2	407	0.7	12.8	14.1	330	54.2

予 定 献 立 表 (使用量)

園児食(缶詰)

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	
○	×	×	×	○	×	