

2023年 9月 4日 月曜日

献立 1

昼食

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(中学校)

豊川市学校給食センター

献立名	ごはん しゅうまい													牛乳 ボイルもやし			マーボー豆腐 バックしょうゆ			1年 2年 3年 4年 5年 6年 特1 特2 特3 職員 他 合計 換算人											
																				人数 2600 単価 0.00 行事等											
エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性当量 μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量									
																						単位	g								
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0			[ごはん]	*	1.00 個	224.00							
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0			ごはん 100g										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2			[牛乳]		1.00 本	206.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2			牛乳										
181	15.5	8.3	7.2	7.2	5.3	1.9	14.7	680	48	99	7.4	1.4	8	0.47	0.44	7	1.9	1.6			[マーボー豆腐]										
9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			米油										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	16	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			トウバンジャン										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			おろししょうが										
48	7.5	7.5	0.0	2.1	2.1	0.0	0.1	17	1	9	0.2	0.7	1	0.33	0.08	0	0.0	0.0			ぶたももひき肉										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			酒										
23	0.7	0.0	0.7	0.1	0.0	0.1	5.9	1	12	6	0.2	0.1	0	0.03	0.01	5	1.1	0.0			たまねぎ										
62	5.0	0.0	5.0	3.1	3.1	0.0	3.4	7	23	71	6.6	0.5	1	0.11	0.33	1	0.3	0.0			冷凍とうふ										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	2	1	0.0	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.0			はねぎ										
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	14	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			チキンブイヨン (中華)										
4	0.4	0.4	0.0	0.1	0.1	0.0	0.3	65	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2			中華だし										
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			さとう (三温)										
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.4	60	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.2			ケチャップ										
4	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.4	285	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7			しょうゆ										
10	0.9	0.0	0.9	0.5	0.0	0.5	0.7	215	8	7	0.3	0.1	0	0.00	0.01	0	0.3	0.5			赤みそ										
7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.6	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			でんぷん										
3	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.3	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			ごま油										
137	5.9	0.7	5.2	8.1	3.1	5.0	9.0	235	16	18	0.5	0.6	2	0.08	0.04	1	1.1	0.6			[しゅうまい]		3.00 個	54.00							
137	5.9	0.7	5.2	8.1	3.1	5.0	9.0	235	16	18	0.5	0.6	2	0.08	0.04	1	1.1	0.6			しゅうまい										
8	0.9	0.0	0.9	0.1	0.0	0.1	1.3	1	5	4	0.1	0.2	0	0.02	0.03	4	0.7	0.0			[ボイルもやし]										
8	0.9	0.0	0.9	0.1	0.0	0.1	1.3	1	5	4	0.1	0.2	0	0.02	0.03	4	0.7	0.0			もやし										
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	228	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4			[バックしょうゆ]										
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	228	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4			バックしょうゆ										
825	35.4	15.8	19.6	24.1	16.2	7.9	112.9	1228	301	167	9.0	4.3	91	1.14	0.88	15	4.1	2.8			単純合計			772.60							
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5			基準			704.70							

2023年 9月 5日 火曜日

献立 1

昼食

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(中学校)

豊川市学校給食センター

献立名	冷やし白玉うどん かき揚げ 牛乳 えだ豆 ぶた肉とやさいの炒め煮 うどんつゆ													1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人					
														人数											2600	2600.00					
														単価											0.00	0.00					
エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性当量 μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量									
																						単位	g								
320	7.5	0.0	7.5	1.3	0.0	1.3	66.0	315	15	15	0.5	0.5	0	0.08	0.03	0	2.3	0.8		[冷やし白玉うどん] 冷やし白玉うどん 250g	*	1.00	個	250.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		[牛乳] 牛乳		1.00	本	206.00							
112	9.7	7.8	1.9	3.3	2.2	1.1	12.7	478	38	25	0.6	0.9	112	0.33	0.13	16	1.9	1.1		[ぶた肉とやさいの炒め煮] 米油 ぶたもも肉 酒 にんじん たまねぎ たけのこ キャベツ 揚げはん さやいんげん さとう(三温) 和風だし しょうゆ でんぷん											
9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0													
41	6.5	6.5	0.0	1.8	1.8	0.0	0.1	15	1	8	0.2	0.6	1	0.28	0.07	0	0.0	0.0													
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0													
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.4	4	4	2	0.0	0.0	108	0.01	0.01	1	0.4	0.0													
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.4	1	7	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.6	0.0													
3	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.6	0	3	1	0.0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.3	0.0													
6	0.4	0.0	0.4	0.1	0.0	0.1	1.6	2	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0													
14	1.3	1.3	0.0	0.4	0.4	0.0	1.4	73	6	1	0.1	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.2													
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	3	1	0.0	0.0	2	0.00	0.01	0	0.1	0.0													
8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0													
3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.6	98	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2													
4	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.4	285	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7													
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0													
197	1.4	0.0	1.4	16.2	0.0	16.2	11.8	10	11	5	0.1	0.1	58	0.02	0.01	2	0.9	0.1		[かき揚げ] かき揚げ 50g		1.00	個	50.00							
108	1.4	0.0	1.4	6.2	0.0	6.2	11.8	10	11	5	0.1	0.1	58	0.02	0.01	2	0.9	0.1		なたね油				10.00							
89	0.0	0.0	0.0	10.0	0.0	10.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0													
20	1.7	0.0	1.7	0.9	0.0	0.9	1.3	39	11	11	0.4	0.2	4	0.04	0.02	2	0.7	0.1		[えだ豆] えだ豆				15.00							
20	1.7	0.0	1.7	0.9	0.0	0.9	1.3	0	11	11	0.4	0.2	4	0.04	0.02	2	0.7	0.0		食塩				0.10							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	39	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1													
10	0.6	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	324	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.8		[うどんつゆ] うどんつゆ 60ml		1.00	個	60.00							
10	0.6	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	324	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.8													
797	27.7	15.2	12.5	29.5	10.0	19.5	101.7	1250	302	77	1.6	2.5	254	0.55	0.50	22	5.8	3.1		単純合計				748.10							
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		基準値				704.70							

2023年 9月 8日 金曜日

献立 1

昼食

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(中学校)

豊川市学校給食センター

献立名	ごはん さけの塩焼き													牛乳 やさいサラダ				細切りやさいの炒め煮 コーンドレッシング				1年 2年 3年 4年 5年 6年 特1 特2 特3 職員 他 合計 換算人											
																						人数 2600 単価 0.00 行事等											
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量											
																					単位	g											
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		[ごはん]	*	1.00 個	224.00										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		[牛乳]		1.00 本	206.00										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		牛乳													
116	8.2	5.4	2.8	3.0	1.5	1.5	16.3	511	49	37	1.1	1.1	183	0.29	0.12	10	4.4	1.2		[細切りやさいの炒め煮]													
9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米油			1.00										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		おろししょうが			0.30										
35	5.4	5.4	0.0	1.5	1.5	0.0	0.1	12	1	6	0.2	0.5	1	0.24	0.06	0	0.0	0.0		ぶたもも肉(せん)			25.00										
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		酒			2.00										
9	0.2	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	2.3	7	7	3	0.1	0.1	180	0.02	0.02	2	0.7	0.0		にんじん			25.00										
15	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	3.9	5	12	14	0.2	0.2	0	0.01	0.01	1	1.4	0.0		ごぼう(せん)			25.00										
6	0.7	0.0	0.7	0.1	0.0	0.1	1.0	1	5	1	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.6	0.0		たけのこ			25.00										
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.4	1	7	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.6	0.0		たまねぎ			40.00										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0	1	1	0.0	0.0	2	0.00	0.00	4	0.1	0.0		ピーマン			5.00										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.2	0.0		干しいたけ			0.50										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	3	11	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.6	0.0		突こんにやく			25.00										
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.5	78	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		和風だし			0.80										
8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう(三温)			2.00										
5	0.4	0.0	0.4	0.3	0.0	0.3	0.4	108	4	3	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.2	0.3		赤みそ			2.50										
4	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.4	285	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7		しょうゆ			5.00										
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		みりん			2.00										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	11	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		トウバンジャン			0.20										
65	10.9	10.9	0.0	2.0	2.0	0.0	0.1	33	7	0	0.3	0.0	6	0.08	0.11	0	0.0	1.1		[さけの塩焼き]													
65	10.9	10.9	0.0	2.0	2.0	0.0	0.1	33	7	0	0.3	0.0	6	0.08	0.11	0	0.0	1.1		さけ 50g		1.00 個	50.00										
15	0.7	0.0	0.7	0.2	0.0	0.2	3.6	1	14	8	0.1	0.2	5	0.02	0.02	11	1.1	0.0		[やさいサラダ]													
5	0.3	0.0	0.3	0.1	0.0	0.1	1.3	1	11	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	10	0.5	0.0		キャベツ			25.00										
9	0.3	0.0	0.3	0.1	0.0	0.1	2.0	0	0	2	0.0	0.1	1	0.01	0.01	0	0.5	0.0		コーン			10.00										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	3	2	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.1	0.0		きゅうり			10.00										
21	0.0	0.0	0.0	1.9	0.0	1.9	0.9	72	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		[コーンドレッシング]													
21	0.0	0.0	0.0	1.9	0.0	1.9	0.9	72	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		コーンドレッシング			5.00										
713	32.6	23.1	9.5	15.8	11.3	4.5	108.5	701	301	88	2.4	3.4	274	0.92	0.60	23	5.9	2.7		単純合計			716.30										
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		基準			704.70										

献立名	ごはん													牛乳			白みそ汁													1年		2年		3年		4年		5年		6年		特1		特2		特3		職員		他		合計		換算人	
	とりにく風味揚げ													糸切りこんぶの煮付け																人数		単価		行事等																					
	エネルギー	たんぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量	熱加工	食品名													個付	一人分量																				
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	g	g															単位	g																				
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		【ごはん】																																			
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		ごはん 100g													*	1.00 個	224.00																				
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		【牛乳】																																			
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		牛乳														1.00 本	206.00																				
102	7.7	2.6	5.1	3.7	0.2	3.5	11.5	609	61	63	1.6	0.7	7	0.08	0.07	12	4.4	1.7		【白みそ汁】																																			
12	2.6	2.6	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	17	2	3	0.3	0.1	1	0.01	0.02	0	0.0	0.2		厚削節															3.50																				
10	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.5	1	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0		たまねぎ															30.00																				
18	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	5.2	0	1	6	0.1	0.1	0	0.03	0.01	8	2.7	0.0		じゃがいも															30.00																				
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	0	0	1	0.1	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		えのきたけ															5.00																				
18	1.7	0.0	1.7	1.1	0.0	1.1	0.4	2	22	33	0.2	0.2	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0		とうふ															25.00																				
19	0.9	0.0	0.9	1.7	0.0	1.7	0.1	1	15	7	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		油揚げ															5.00																				
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	4	1	0.1	0.0	6	0.00	0.01	2	0.2	0.0		はねぎ															5.00																				
22	1.5	0.0	1.5	0.7	0.0	0.7	2.6	588	12	9	0.5	0.1	0	0.00	0.01	0	0.6	1.5		白みそ															12.00																				
136	14.3	14.0	0.3	7.1	1.1	6.0	4.4	222	2	18	0.2	0.5	4	0.04	0.05	1	0.0	0.6		【とりにくの風味揚げ】																																			
63	14.0	14.0	0.0	1.1	1.1	0.0	0.1	27	2	17	0.2	0.4	4	0.04	0.05	1	0.0	0.1		とりにく風味揚げ 60g														1.00 個	60.00																				
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		にんにく															0.50																				
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		おろししょうが															0.50																				
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		酒															1.00																				
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	195	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5		食塩															0.50																				
18	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	4.1	0	0	1	0.0	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米粉															5.00																				
53	0.0	0.0	0.0	6.0	0.0	6.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油															6.00																				
28	1.7	1.3	0.4	0.4	0.4	0.0	5.0	263	25	14	0.2	0.0	75	0.03	0.03	2	0.9	0.6		【糸切りこんぶの煮付け】																																			
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.9	3	3	1	0.0	0.0	72	0.01	0.01	1	0.3	0.0		にんじん															10.00																				
14	1.3	1.3	0.0	0.4	0.4	0.0	1.4	73	6	1	0.1	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.2		揚げはん															10.00																				
3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.3	52	16	11	0.1	0.0	3	0.01	0.01	1	0.6	0.1		糸切りこんぶ															2.00																				
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		酒															1.00																				
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう (三温)															1.00																				
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	49	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		和風だし															0.50																				
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	86	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		しょうゆ															1.50																				
762	36.5	24.7	11.8	19.9	9.5	10.4	108.5	1178	319	138	2.9	3.3	167	0.70	0.52	18	5.7	3.1		単純合計													値		645.00																				
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		基準													値		704.70																				

2023年 9月 27日 水曜日

献立 1

昼食

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(中学校)

豊川市学校給食センター

献立名	ごはん あじフライ													牛乳 ボイルキャベツ			ふ玉汁 バックソース			1年 2年 3年 4年 5年 6年 特1 特2 特3 職員 他 合計 換算人										
																				人数 2600 単価 0.00 行事等										
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミンB1 μRE	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熱加工	食品名				個付	一人分量					
																					単位	g								
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		[ごはん]	*	1.00 個	224.00							
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		ごはん 100g										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		[牛乳]		1.00 本	206.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		牛乳										
63	5.9	2.3	3.6	1.6	0.2	1.4	6.8	404	43	54	1.1	0.4	77	0.07	0.06	5	1.5	1.1		[ふ玉汁]										
10	2.3	2.3	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	14	1	3	0.3	0.1	1	0.01	0.02	0	0.0	0.1		厚削節										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	5	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		だし用こんぶ										
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.9	3	3	1	0.0	0.0	72	0.01	0.01	1	0.3	0.0		にんじん										
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.4	1	7	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.6	0.0		たまねぎ										
22	2.0	0.0	2.0	1.3	0.0	1.3	0.5	3	26	39	0.3	0.2	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0		とうふ										
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	0	0	1	0.1	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		えのきたけ										
7	0.6	0.0	0.6	0.1	0.0	0.1	1.1	0	1	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		白玉ふ										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0	2	1	0.1	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.0		みつば										
4	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	378	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	1.0		うすくちしょうゆ										
176	8.5	8.5	0.0	12.2	2.2	10.0	7.6	237	28	16	0.4	0.5	3	0.06	0.05	0	0.4	0.6		[あじフライ]		1.00 個	50.00							
87	8.5	8.5	0.0	2.2	2.2	0.0	7.6	237	28	16	0.4	0.5	3	0.06	0.05	0	0.4	0.6		あじフライ 50g										
89	0.0	0.0	0.0	10.0	0.0	10.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油										
8	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	2.1	2	17	6	0.1	0.1	2	0.02	0.01	16	0.7	0.0		[ボイルキャベツ]										
8	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	2.1	2	17	6	0.1	0.1	2	0.02	0.01	16	0.7	0.0		キャベツ										
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	92	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		[バックソース]										
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	92	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		バックソース										
748	27.7	17.6	10.1	22.6	10.2	12.4	105.3	819	321	120	2.6	3.1	162	0.69	0.47	23	3.0	2.1		単純合計			633.20							
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		基準値			704.70							

2023年 9月28日 木曜日

献立 1

昼食

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(中学校)

豊川市学校給食センター

献立名	五目きんぴら															1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人			
	ごはん															人数	2600													2600	2600.00
	ハンバーグの青じそソースかけ やさい炒め															単価	0.00													0.00	0.00
エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール活性当量 μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量									
																						単位	g								
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		[ごはん]	*	1.00	個	224.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		[牛乳]		1.00	本	206.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		牛乳											
101	5.3	3.1	2.2	2.1	0.9	1.2	17.0	533	59	32	0.9	0.6	185	0.06	0.09	4	4.0	1.3		[五目きんぴら]											
9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米油											
20	0.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	5.4	6	16	19	0.2	0.3	0	0.02	0.01	1	2.0	0.0		ごぼう(せん)											
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	2	9	0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0		突こんにゃく											
9	0.2	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	2.3	7	7	3	0.1	0.1	180	0.02	0.02	2	0.7	0.0		にんじん											
6	0.7	0.0	0.7	0.1	0.0	0.1	1.0	1	5	1	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.6	0.0		たげのこ											
34	3.1	3.1	0.0	0.9	0.9	0.0	3.5	183	15	4	0.2	0.1	0	0.01	0.03	0	0.0	0.5		揚げはん											
3	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.6	0	6	2	0.1	0.0	5	0.01	0.01	1	0.3	0.0		きやいんげん											
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	49	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		和風だし											
8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう(三温)											
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		みりん											
4	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.4	285	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7		しょうゆ											
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		酒											
135	9.5	7.1	2.4	7.5	2.8	4.7	8.4	270	56	17	1.9	0.5	12	0.07	0.07	1	3.2	0.6		[ハンバーグの青じそソースかけ]											
125	9.3	7.1	2.2	7.5	2.8	4.7	6.7	164	56	16	1.9	0.5	11	0.07	0.07	1	3.2	0.4		ハンバーグ 60g		1.00	個	60.00							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0		青じそ											
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	49	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		和風だし											
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	57	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		しょうゆ											
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		酒											
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		みりん											
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		でんぷん											
24	0.8	0.0	0.8	0.8	0.0	0.8	4.7	121	18	8	0.2	0.2	11	0.03	0.02	14	1.3	0.3		[やさい炒め]											
4	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0.5	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米油											
14	0.4	0.0	0.4	0.2	0.0	0.2	3.0	0	0	3	0.0	0.1	1	0.02	0.01	1	0.7	0.0		コーン											
6	0.4	0.0	0.4	0.1	0.0	0.1	1.6	2	13	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0		キャベツ											
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	2	5	1	0.1	0.0	9	0.00	0.00	1	0.1	0.0		チンゲンサイ											
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	117	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3		天日塩											
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう											
756	28.4	17.0	11.4	19.1	11.5	7.6	117.7	1008	364	100	3.9	3.4	288	0.69	0.53	21	8.9	2.4		単純合計				698.23							
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5		基準値				704.70							

献立名	ごはん もち麦入りはんぺん															牛乳 ひじきと大豆の煮付け			さといものみそ汁 月見ゼリー			行事等									
																人数	2600	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	合計	換算人		
																単価	0.00											0.00	2600.00		
エネルギー kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μgRE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 総量g	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量									
																						単位	g								
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0			[ごはん]										
358	6.0	0.0	6.0	0.9	0.0	0.9	77.7	0	4	22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0			ごはん 100g	*	1.00 個	224.00							
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2			[牛乳]										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2			牛乳		1.00 本	206.00							
66	5.2	2.6	2.6	1.1	0.2	0.9	10.4	530	36	29	1.2	0.6	113	0.06	0.06	9	2.6	1.5			[さといものみそ汁]										
12	2.6	2.6	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	17	2	3	0.3	0.1	1	0.01	0.02	0	0.0	0.2			厚削節										
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.4	4	4	2	0.0	0.0	108	0.01	0.01	1	0.4	0.0			にんじん										
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.0	5	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	3	0.4	0.0			だいこん										
10	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.5	1	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0			たまねぎ										
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.3	0	3	5	0.1	0.1	0	0.02	0.01	2	0.6	0.0			さといも										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	2	1	0.0	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.0			はねぎ										
9	0.6	0.0	0.6	0.3	0.0	0.3	1.1	245	5	4	0.2	0.1	0	0.00	0.01	0	0.2	0.6			白みそ										
12	1.0	0.0	1.0	0.6	0.0	0.6	0.9	258	9	8	0.4	0.1	0	0.00	0.01	0	0.4	0.7			赤みそ										
75	4.6	4.2	0.4	1.2	1.2	0.0	11.7	407	5	12	0.2	0.1	1	0.02	0.02	0	0.4	1.0			[もち麦入りはんぺん]										
75	4.6	4.2	0.4	1.2	1.2	0.0	11.7	407	5	12	0.2	0.1	1	0.02	0.02	0	0.4	1.0			もち麦入りはんぺん		3.00 個	54.00							
64	3.5	0.0	3.5	3.6	0.0	3.6	5.6	248	34	32	0.6	0.4	41	0.04	0.03	0	2.7	0.6			[ひじきと大豆の煮付け]										
4	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0.5	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			米油										
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	1	1	1	0.0	0.0	36	0.00	0.00	0	0.1	0.0			にんじん										
2	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0			たけのこ										
3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.9	27	15	10	0.1	0.0	5	0.00	0.01	0	0.8	0.1			ひじき										
24	2.2	0.0	2.2	1.5	0.0	1.5	1.3	0	12	15	0.3	0.3	0	0.03	0.01	0	1.3	0.0			水煮大豆										
19	0.6	0.0	0.6	1.6	0.0	1.6	0.5	0	3	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0			冷凍油揚げ										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			酒										
6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			さとう (三温)										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	49	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1			和風だし										
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	171	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4			しょうゆ										
52	0.1	0.0	0.1	0.6	0.0	0.6	13.1	13	52	1	1.3	0.0	1	0.00	0.00	37	1.5	0.1			[月見ゼリー]										
52	0.1	0.0	0.1	0.6	0.0	0.6	13.1	13	52	1	1.3	0.0	1	0.00	0.00	37	1.5	0.1			月見ゼリー		1.00 個	50.00							
753	26.2	13.6	12.6	15.2	9.2	6.0	128.4	1282	358	117	4.2	3.2	236	0.65	0.46	48	7.6	3.4			単純合計			689.50							
830	34.2	17.1	17.1	23.1			0.0	984	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5			基準値			704.70							