

2023年11月1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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	ごはん		牛乳		きのこ汁				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	
	さばのみそ煮		お好みあえ						人数	3100											3100	3100.00	
									単価	0.00												0.00	0.00
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			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	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]			
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	206.00
82	8.0	5.8	2.2	2.1	0.5	1.6	8.6	393	27	31	0.7	0.5	75	0.11	0.10	4	2.9	1.0		[きのこ汁]			
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			3.00
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			0.20
16	3.5	3.5	0.0	0.3	0.3	0.0	0.0	7	1	4	0.0	0.1	1	0.02	0.02	0	0.0	0.0		とりむね肉			15.00
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	0.1	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
8	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.1	1	4	2	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.4	0.0		たまねぎ			25.00
9	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.3	3	7	8	0.1	0.1	0	0.01	0.01	0	0.9	0.0		ごぼう			15.00
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		しいたけ			5.00
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		エリンギ			5.00
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		しめじ			5.00
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			5.00
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.8	0	4	1	0.0	0.0	1	0.01	0.00	1	0.3	0.0		根菜ねぎ			10.00
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			3.00
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	189	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5		うすくちしょうゆ			3.00
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		でんぷん			0.80
130	10.6	9.2	1.4	6.8	2.5	4.3	6.4	312	84	21	1.2	0.7	15	0.01	0.15	0	0.5	0.8		[さばのみそ煮]			
130	10.6	9.2	1.4	6.8	2.5	4.3	6.4	312	84	21	1.2	0.7	15	0.01	0.15	0	0.5	0.8		さばのみそ煮 60g		1.00	60.00
11	0.6	0.0	0.6	0.1	0.0	0.1	3.0	67	17	7	0.1	0.1	4	0.01	0.01	13	0.7	0.2		[お好みあえ]			
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			30.00
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
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.1	65	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.2		福神漬			5.00
719	32.0	21.8	10.2	17.7	10.8	6.9	105.6	856	359	102	2.9	3.4	174	0.66	0.61	19	4.5	2.2		単純合計			641.00
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			704.70

2023年11月2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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	クロールパン		牛乳		フルーツカクテル		ボークビーンズ										行事等														
	オムレツ																														
	人数	3100																			合計	換算人									
単価	0.00																			合計	換算人										
行事等																				合計	換算人										
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									
																						単位	g								
357	10.8	1.7	9.1	6.2	0.0	6.2	61.5	438	93	33	1.3	1.0	0	0.16	0.14	0	1.7	1.2			[クロールパン]	*	1.00	個	115.00						
357	10.8	1.7	9.1	6.2	0.0	6.2	61.5	438	93	33	1.3	1.0	0	0.16	0.14	0	1.7	1.2			くろロールパン 70g										
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						
162	13.6	8.1	5.5	5.7	2.1	3.6	17.1	394	39	52	1.2	1.4	90	0.43	0.15	13	5.7	1.0			[ボークビーンズ]										
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						
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				35.00						
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						
12	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	2.9	1	6	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0			たまねぎ				35.00						
15	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	4.3	0	1	5	0.1	0.1	0	0.02	0.01	7	2.2	0.0			じゃがいも				25.00						
4	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.9	1	2	3	0.1	0.0	9	0.01	0.01	2	0.3	0.0			冷凍トマト				20.00						
41	3.7	0.0	3.7	2.5	0.0	2.5	2.1	0	20	25	0.6	0.5	0	0.04	0.02	0	2.1	0.0			水煮大豆				25.00						
2	0.2	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	0.1	0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			豆乳				5.00						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0			パセリ				0.30						
3	0.5	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	50	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1			洋風だし				1.00						
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			チキンブイヨン (洋風)				5.00						
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)				0.50						
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			天日塩				0.10						
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				0.03						
16	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	4.1	180	2	3	0.1	0.0	6	0.01	0.01	1	0.3	0.5			ケチャップ				15.00						
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	99	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3			ソース				3.00						
68	4.3	4.3	0.0	4.6	4.6	0.0	1.5	123	19	4	0.7	0.5	53	0.02	0.16	0	0.0	0.4			[オムレツ]										
68	4.3	4.3	0.0	4.6	4.6	0.0	1.5	123	19	4	0.7	0.5	53	0.02	0.16	0	0.0	0.4			オムレツ 50g		1.00	個	50.00						
61	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	16.3	6	34	3	0.5	0.0	0	0.01	0.12	21	1.2	0.0			[フルーツカクテル]										
17	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	4.0	0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	20	0.1	0.0			りんごレトルト				20.00						
15	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	4.1	0	1	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.1	0.0			パイナップル				20.00						
29	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.2	6	32	1	0.4	0.0	0	0.00	0.12	0	1.0	0.0			カクテルゼリー				30.00						
786	35.7	20.9	14.8	24.3	14.5	9.8	106.3	1045	412	113	3.7	3.7	223	0.70	0.88	36	8.6	2.8			単純合計				621.93						
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11月6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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	ごはん			牛乳			だいこんのそぼろ煮			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			
	あじフライ			ポイルキャベツ			パックソース			人数	3100												3100	3100.00		
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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	熱加工	食品名				個付	一人分量	単位	g
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	g	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							
126	7.9	4.3	3.6	5.9	4.7	1.2	11.4	386	51	52	1.0	0.9	188	0.27	0.11	12	3.0	0.9	[だいこんのそぼろ煮]							
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	
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	0.1	0.0	おろししょうが						1.00	
28	4.3	4.3	0.0	1.2	1.2	0.0	0.0	10	1	5	0.1	0.4	1	0.19	0.04	0	0.0	0.0	ぶたももひき肉						20.00	
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	
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	
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0	しめじ						5.00	
11	0.4	0.0	0.4	0.1	0.0	0.1	2.9	13	17	7	0.1	0.1	0	0.01	0.01	8	1.0	0.0	だいこん						70.00	
48	2.3	0.0	2.3	3.5	3.5	0.0	1.8	11	9	30	0.4	0.2	1	0.04	0.01	0	0.2	0.0	冷凍生揚げ						30.00	
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	
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	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.5	342	2	4	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.9	しょうゆ						6.00	
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	みりん						1.00	
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]							
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					1.00	個	50.00
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	なたね油						10.00	
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	[ポイルキャベツ]							
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						40.00	
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	[パックソース]							
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	パックソース						4.00	
811	29.7	19.6	10.1	26.9	14.7	12.2	109.9	801	329	118	2.5	3.6	273	0.88	0.52	30	4.5	1.9	単純合計						727.00	
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						704.70	

2023年11月7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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	白玉うどん		牛乳		みそ煮込みうどん		いなりずし		きゅうりの塩こんぶあえ		さつまいもチップス		行事等										合計		換算人		
	人数	単価	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	3100	0.00	3100	3100.00										
	単価	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00										
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	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			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	[白玉うどん]	*	1.00	個	250.00				
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	白玉うどん 250g								
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								
110	12.4	9.5	2.9	3.3	1.7	1.6	9.0	748	51	36	1.7	1.0	153	0.10	0.13	9	2.4	2.1	[みそ煮込みうどん]								
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				
34	5.7	5.7	0.0	1.5	1.5	0.0	0.0	21	2	7	0.2	0.5	5	0.04	0.06	1	0.0	0.1	とりもも肉				30.00				
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0	にんじん				20.00				
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	0.0	0.2	えのきたけ				5.00				
9	1.2	1.2	0.0	0.1	0.0	0.1	1.0	100	3	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	かまぼこ				10.00				
4	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.0	2	13	3	0.1	0.1	2	0.01	0.01	6	0.4	0.0	はくさい				30.00				
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.8	0	4	1	0.0	0.0	1	0.01	0.00	1	0.3	0.0	根深ねぎ				10.00				
29	2.4	0.0	2.4	1.5	0.0	1.5	2.0	602	21	18	1.0	0.3	0	0.01	0.02	0	0.9	1.5	赤みそ				14.00				
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)				0.50				
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	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	一味唐辛子				0.01				
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	でんぷん				0.50				
63	1.8	0.0	1.8	1.8	1.8	0.0	9.5	62	0	2	0.1	0.1	0	0.07	0.00	0	0.1	0.1	[いなりずし]		1.00	個	35.00				
63	1.8	0.0	1.8	1.8	1.8	0.0	9.5	62	0	2	0.1	0.1	0	0.07	0.00	0	0.1	0.1	いなりずし 35g								
10	0.9	0.0	0.9	0.0	0.0	0.0	2.4	108	20	10	0.3	0.1	8	0.02	0.02	12	0.9	0.3	[きゅうりの塩こんぶあえ]								
4	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.0	1	9	3	0.1	0.0	1	0.01	0.01	8	0.4	0.0	キャベツ				20.00				
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.8	0	7	4	0.1	0.1	7	0.01	0.01	4	0.3	0.0	きゅうり				25.00				
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	しょうが				0.20				
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.6	107	4	3	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.3	塩こんぶ				1.50				
26	0.2	0.0	0.2	0.7	0.0	0.7	4.7	1	11	0	0.2	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0	[さつまいもチップス]		1.00	個	6.00				
26	0.2	0.0	0.2	0.7	0.0	0.7	4.7	1	11	0	0.2	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0	さつまいもチップス								
667	29.6	16.3	13.3	14.9	11.3	3.6	101.5	1318	324	84	2.8	2.5	241	0.36	0.49	25	6.0	3.5	単純合計				669.21				
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11月8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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	ごはん		牛乳				肉じゃが										行事等										合計		換算人	
	ちくわの青じそ揚げ		ごまあえ																								3100		3100.00	
	単価		0.00																								0.00		0.00	
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			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										
128	7.7	5.4	2.3	2.7	1.5	1.2	21.4	462	30	29	0.8	0.8	147	0.32	0.12	20	6.8	1.1		[肉じゃが]										
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	0.1	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						
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				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						
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0		にんじん				20.00						
20	0.6	0.0	0.6	0.1	0.0	0.1	5.0	1	10	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.9	0.0		たまねぎ				60.00						
32	0.9	0.0	0.9	0.1	0.0	0.1	9.5	1	2	10	0.2	0.1	0	0.05	0.02	15	4.9	0.0		じゃがいも(乱)				55.00						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	2	6	0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0		菜ごんにやく				15.00						
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		さやいんげん				5.00						
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		和風だし				1.00						
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	0.0	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						
5	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.5	342	2	4	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.9		しょうゆ				6.00						
161	5.8	5.5	0.3	10.9	0.9	10.0	10.3	374	7	14	0.5	0.2	1	0.02	0.04	0	0.0	0.9		[ちくわの青じそ揚げ]										
54	5.5	5.5	0.0	0.9	0.9	0.0	6.1	374	7	13	0.5	0.1	1	0.02	0.04	0	0.0	0.9		ちくわ 本		1.00	本	45.00						
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		青じそフレーク				0.10						
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						
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				10.00						
33	1.2	0.0	1.2	1.1	0.0	1.1	5.1	150	50	21	0.5	0.3	110	0.04	0.04	13	1.4	0.4		[ごまあえ]										
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						
5	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.3	2	17	4	0.1	0.1	3	0.01	0.01	8	0.5	0.0		はくさい				40.00						
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	2	5	7	0.2	0.1	35	0.01	0.02	4	0.3	0.0		ほうれんそう				10.00						
12	0.4	0.0	0.4	1.1	0.0	1.1	0.4	0	24	7	0.2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0		すりごま				2.00						
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	143	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4		しょうゆ				2.50						
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						
818	27.5	17.7	9.8	23.4	10.2	13.2	124.4	1070	318	107	2.7	3.4	338	0.91	0.55	35	8.6	2.6		単純合計				751.10						
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				704.70						

2023年11月9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)

豊川市南部学校給食センター

献立名	牛乳 コンソメスープ やさいソテー																	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									3100	3100.00		
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								
																						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										
76	3.8	1.7	2.1	1.6	0.3	1.3	13.4	408	11	19	0.3	0.4	4	0.12	0.04	13	4.3	1.1		[コンソメスープ]										
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										
9	1.1	1.1	0.0	0.3	0.3	0.0	0.0	22	0	1	0.0	0.1	0	0.05	0.01	0	0.0	0.1		ベーコン										
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										
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										
18	0.6	0.0	0.6	0.3	0.0	0.3	4.0	0	1	5	0.1	0.1	1	0.02	0.01	1	1.0	0.0		コーン										
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		チキンブイヨン(洋風)										
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										
5	0.6	0.2	0.4	0.0	0.0	0.0	0.6	75	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2		ローリエ										
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		洋風だし										
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	189	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5		うすくちしょうゆ										
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										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1	0	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.0	0.0		パセリ										
138	9.4	7.1	2.3	7.5	2.8	4.7	9.4	314	58	17	1.9	0.5	14	0.07	0.07	2	3.3	0.8		[ハンバーグのワインソースかけ]										
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							
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	84	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.1	0.2		ケチャップ										
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	66	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		ソース										
3	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		赤ぶどう酒										
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										
16	0.7	0.0	0.7	0.6	0.0	0.6	2.9	92	20	10	0.2	0.1	56	0.03	0.02	18	0.9	0.2		[やさいソテー]										
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										
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										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	1	2	3	0.1	0.0	18	0.01	0.01	2	0.1	0.0		ほうれんそう										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	10	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		洋風だし										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	78	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		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										
726	26.7	15.6	11.1	18.4	10.9	7.5	113.3	898	320	89	3.3	3.1	154	0.75	0.48	35	8.9	2.3		単純合計	値		660.47							
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	値		704.70							

献立名	ごはん けんちんしのだ	牛乳 柿	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		
				人数	3100																						3100	3100.00			
				単価	0.00																						0.00	0.00			
行事等																															
エネルギー kcal	たんぱく質			脂質			炭水化物			ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	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								
	g	動物性	植物性	g	動物性	植物性	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				*	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													
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													
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					1.00	本	206.00						
104	5.2	3.1	2.1	2.0	0.9	1.1	18.2	534	62	37	0.9	0.7	185	0.06	0.10	4	4.4	1.3													
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													
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	0.1	0.0													
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													
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													
26	0.8	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	6.9	8	21	24	0.3	0.4	0	0.02	0.02	1	2.6	0.0													
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													
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													
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													
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													
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													
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													
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													
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													
155	7.0	1.2	5.8	9.0	1.3	7.7	11.1	684	88	93	0.9	0.5	28	0.06	0.07	0	1.2	1.7													
136	6.6	1.2	5.4	9.0	1.3	7.7	7.2	358	87	89	0.8	0.5	28	0.06	0.06	0	1.2	0.9													
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													
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	0.6													
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													
16	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	4.0	0	2	2	0.1	0.0	9	0.01	0.01	18	0.4	0.0													
16	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	4.0	0	2	2	0.1	0.0	9	0.01	0.01	18	0.4	0.0				0.13	個	25.00							
771	25.1	11.1	14.0	19.8	10.0	9.8	120.9	1302	383	175	2.8	3.3	302	0.66	0.53	24	6.4	3.2	単純合計	値				677.30							
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	値				704.70							

2023年11月13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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	ごはん にしんの塩焼き																	牛乳 大豆のいそ煮																	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																			
																																																				人数	単価	行事等																												3100	3100.00
																																																				単価	0.00																													0.00	0.00
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			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																																																															
72	6.3	2.6	3.7	1.9	0.2	1.7	8.1	528	49	51	1.5	0.6	7	0.06	0.06	8	2.1	1.5		[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																																																												
7	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.7	0	3	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.3	0.0		たまねぎ			20.00																																																												
5	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.2	6	7	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	4	0.4	0.0		だいこん			30.00																																																												
11	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.6	0	2	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	1	0.5	0.0		さといも			20.00																																																												
15	1.3	0.0	1.3	0.8	0.0	0.8	0.3	2	17	26	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0		とうふ			20.00																																																												
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																																																												
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			6.00																																																												
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			5.00																																																												
94	8.4	8.4	0.0	7.2	7.2	0.0	0.0	53	104	16	0.5	0.5	9	0.00	0.08	0	0.0	0.1		[にしんの塩焼き]		1.00	個	40.00																																																											
94	8.4	8.4	0.0	7.2	7.2	0.0	0.0	53	104	16	0.5	0.5	9	0.00	0.08	0	0.0	0.1		にしん 40g																																																															
47	2.7	0.0	2.7	2.0	0.0	2.0	5.8	252	36	29	0.5	0.3	113	0.04	0.04	1	2.7	0.6		[大豆のいそ煮]																																																															
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			0.50																																																												
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			15.00																																																												
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	1	4	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0		突こんにやく			10.00																																																												
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			1.50																																																												
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			15.00																																																												
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)			1.50																																																												
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																																																												
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			3.00																																																												
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																																																												
709	30.2	17.8	12.4	19.8	15.2	4.6	101.5	917	420	139	3.4	3.5	209	0.63	0.53	11	5.2	2.4		単純合計			627.50																																																												
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			704.70																																																												

献立名	牛乳 かんに玉												チャブチェ かんそう小魚				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												単価				行事等													
	3100												0.00																	
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]	*	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		かんに玉 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]										
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						
130	6.6	4.7	1.9	3.3	1.3	2.0	20.2	374	40	23	0.8	0.7	198	0.23	0.11	8	2.9	0.9		[チャブチェ]										
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	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		にんにく				0.20						
28	4.3	4.3	0.0	1.2	1.2	0.0	0.0	10	1	5	0.1	0.4	1	0.19	0.04	0	0.0	0.0		ぶたもも肉(せん)				20.00						
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						
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						
4	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.8	1	4	1	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0		たけのこ				20.00						
17	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	4.2	1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0.0		たまねぎ				50.00						
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						
41	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	10.5	2	2	0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.5	0.0		はるさめ				12.00						
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	3	10	2	0.1	0.0	17	0.00	0.01	2	0.1	0.0		チンゲンサイ				10.00						
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				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						
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						
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		一味唐辛子				0.01						
3	0.1	0.0	0.1	0.3	0.0	0.3	0.1	0	6	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		いりごま				0.50						
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		ごま油				0.50						
71	5.1	5.0	0.1	3.1	3.1	0.0	5.3	290	23	10	0.6	0.6	45	0.04	0.18	1	0.6	0.8		[かに玉]										
60	4.8	4.8	0.0	3.1	3.1	0.0	3.4	148	23	9	0.6	0.6	45	0.04	0.18	1	0.6	0.4		かに玉 50g		1.00	個	50.00						
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう(三温)				1.20						
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						
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						
2	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	33	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		中華だし				0.50						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	23	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		オイスターソース				0.50						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		でんぶん				0.40						
17	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	4.9	0	1	2	0.0	0.0	1	0.01	0.00	2	0.6	0.0		[りんご]										
17	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	4.9	0	1	2	0.0	0.0	1	0.01	0.00	2	0.6	0.0		りんご		0.13	個	30.00						
29	4.2	4.2	0.0	0.4	0.4	0.0	2.2	123	103	14	1.0	0.6	0	0.01	0.01	0	0.0	0.3		[かんそう小魚]										
29	4.2	4.2	0.0	0.4	0.4	0.0	2.2	123	103	14	1.0	0.6	0	0.01	0.01	0	0.0	0.3		かんそう小魚 8g		1.00	個	8.00						
743	28.8	20.7	8.1	15.6	12.6	3.0	120.2	871	398	92	3.3	4.0	324	0.82	0.65	13	4.5	2.2		単純合計				670.81						
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11月15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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	愛知の米粉入りパン メンチカツ										牛乳 ごぼうサラダ			かぶの豆乳クリーム煮 ごまドレッシング			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 3100 単価 0.00 行事等														
エネルギー	たんぱく質			脂質			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 μgRE	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	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							
	g	g	g	g	g	g	g	g	g															g	g	g	g	g	g	g	g
366	12.2	1.0	11.2	8.6	0.0	8.6	56.8	565	45	24	0.9	1.4	0	0.11	0.10	0	1.2	1.5				[愛知の米粉入りパン]	*	1.00	個	113.00					
366	12.2	1.0	11.2	8.6	0.0	8.6	56.8	565	45	24	0.9	1.4	0	0.11	0.10	0	1.2	1.5				愛知の米粉入りパン70g									
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									
134	5.9	3.5	2.4	5.5	0.8	4.7	16.4	360	41	19	0.6	0.5	146	0.10	0.13	10	1.9	0.8				[かぶの豆乳クリーム煮]									
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					
17	2.9	2.9	0.0	0.8	0.8	0.0	0.0	10	1	4	0.1	0.3	2	0.02	0.03	0	0.0	0.0				とりもも肉				15.00					
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					
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0				にんじん				20.00					
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	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0				しめじ				5.00					
5	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.4	2	7	2	0.1	0.0	0	0.01	0.01	6	0.5	0.0				かぶ				30.00					
3	0.5	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	50	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1				洋風だし				1.00					
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0				チキンブイヨン (洋風)				5.00					
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				こしょう				0.03					
65	0.4	0.0	0.4	3.2	0.0	3.2	8.6	287	17	0	0.2	0.0	0	0.02	0.06	0	0.0	0.7				米粉のホワイトルウ				14.00					
10	0.9	0.0	0.9	0.5	0.0	0.5	0.4	0	3	5	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.0	0.0				豆乳				20.00					
211	6.4	4.8	1.6	16.5	4.5	12.0	9.0	169	101	11	2.7	0.6	1	0.24	0.05	1	0.6	0.5				[メンチカツ]		1.00	個	50.00					
105	6.4	4.8	1.6	4.5	4.5	0.0	9.0	169	101	11	2.7	0.6	1	0.24	0.05	1	0.6	0.5				メンチカツ50g				50.00					
106	0.0	0.0	0.0	12.0	0.0	12.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0				なたね油				12.00					
22	0.8	0.0	0.8	0.1	0.0	0.1	5.4	4	12	15	0.1	0.3	4	0.02	0.02	2	1.7	0.0				[ごぼうサラダ]				20.00					
12	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.1	4	9	11	0.1	0.2	0	0.01	0.01	1	1.1	0.0				ごぼう (せん)				10.00					
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					
6	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	1.3	80	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2				[ごまドレッシング]				5.00					
6	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.1	1.3	80	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2				ごまドレッシング				5.00					
877	32.2	16.1	16.1	38.6	13.1	25.5	98.8	1262	428	91	4.3	3.6	231	0.55	0.61	15	5.4	3.2				単純合計				579.03					
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11月16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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	筑前煮																	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				
	牛乳 はくさいのごま酢あえ																	人数	3100														3100	3100.00
	たらの銀紙焼き																	単価	0.00														0.00	0.00
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]	*	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														
108	6.4	3.8	2.6	2.1	1.0	1.1	17.9	416	42	35	0.7	1.0	185	0.09	0.13	16	4.3	0.9		[筑前煮]														
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											
23	3.8	3.8	0.0	1.0	1.0	0.0	0.0	14	1	5	0.1	0.4	3	0.02	0.04	1	0.0	0.0		とりもも肉			20.00											
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											
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											
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		たけのこ			15.00											
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		こんにやく 1/30			25.00											
12	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.1	4	9	11	0.1	0.2	0	0.01	0.01	1	1.1	0.0		ごぼう			20.00											
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.1	5	4	3	0.1	0.1	0	0.02	0.00	10	0.4	0.0		れんこん (いちょう)			20.00											
3	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.6	0	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.02	0	0.5	0.0		干しいたけ			1.00											
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 (乱)			25.00											
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		さやいんげん			5.00											
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		和風だし			1.00											
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	0.0	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											
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											
109	11.4	11.4	0.0	4.3	4.3	0.0	6.3	390	438	28	0.3	0.6	6	0.01	0.04	0	0.7	1.0		[たらの銀紙焼き]		1.00	個	60.00										
109	11.4	11.4	0.0	4.3	4.3	0.0	6.3	390	438	28	0.3	0.6	6	0.01	0.04	0	0.7	1.0		たらの銀紙焼き 60g														
24	1.0	0.0	1.0	0.5	0.0	0.5	4.1	117	40	11	0.3	0.2	16	0.01	0.03	11	0.8	0.3		[はくさいのごま酢あえ]														
5	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.3	2	17	4	0.1	0.1	3	0.01	0.01	8	0.5	0.0		はくさい			40.00											
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	0	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	1	0.1	0.0		もやし			10.00											
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	1	9	1	0.1	0.0	13	0.00	0.01	2	0.1	0.0		こまつな			5.00											
6	0.2	0.0	0.2	0.5	0.0	0.5	0.2	0	12	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		いりごま			1.00											
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											
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	114	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3		しょうゆ			2.00											
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		米酢			0.50											
737	31.6	22.0	9.6	15.6	13.1	2.5	115.9	1007	751	117	2.2	3.9	287	0.64	0.55	29	6.2	2.4		単 純 合 計 値				718.50										
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										

2023年11月20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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	ごはん			牛乳			ぶた汁														合計		換算人										
	キャベツ入りつくね			糸切りこんぶの煮付け			なっとう			人数	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他	3100	3100.00										
	単価			単価			単価			0.00												0.00	0.00										
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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	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		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														
89	9.5	6.2	3.3	3.1	1.9	1.2	6.9	542	108	48	2.6	1.0	43	0.23	0.11	5	2.3	1.3	[ぶた汁]														
9	1.9	1.9	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	51	66	7	0.5	0.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	煮干し粉			3.00											
28	4.3	4.3	0.0	1.2	1.2	0.0	0.0	10	1	5	0.1	0.4	1	0.19	0.04	0	0.0	0.0	ぶたもも肉			20.00											
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											
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			5.00											
7	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.7	0	3	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.3	0.0	たまねぎ			20.00											
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.6	3	4	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	2	0.2	0.0	だいこん			15.00											
6	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	2	5	5	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.6	0.0	ごぼう			10.00											
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	1	4	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	突こんにゃく			10.00											
9	0.8	0.0	0.8	0.5	0.5	0.0	0.5	1	3	11	1.0	0.1	0	0.02	0.05	0	0.0	0.0	冷凍とうふ			15.00											
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											
23	1.9	0.0	1.9	1.2	0.0	1.2	1.6	473	17	14	0.7	0.2	0	0.00	0.01	0	0.7	1.2	赤みそ			11.00											
87	4.3	3.1	1.2	5.7	5.7	0.0	4.2	198	12	8	0.2	0.2	8	0.03	0.04	11	0.5	0.5	[キャベツ入りつくね]														
87	4.3	3.1	1.2	5.7	5.7	0.0	4.2	198	12	8	0.2	0.2	8	0.03	0.04	11	0.5	0.5	キャベツ入りつくね50g		1.00	個	50.00										
34	2.3	1.9	0.4	0.6	0.6	0.0	5.7	300	28	15	0.2	0.0	75	0.03	0.04	2	0.9	0.7	[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											
20	1.9	1.9	0.0	0.6	0.6	0.0	2.1	110	9	2	0.1	0.0	0	0.01	0.02	0	0.0	0.3	揚げはん			15.00											
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	0.2	0.0	しょうゆ			1.50											
57	4.3	0.0	4.3	2.6	0.0	2.6	4.1	149	24	27	0.9	0.5	0	0.02	0.14	0	1.7	0.4	[なっとう]														
57	4.3	0.0	4.3	2.6	0.0	2.6	4.1	149	24	27	0.9	0.5	0	0.02	0.14	0	1.7	0.4	なっとう 30g		1.00	個	30.00										
763	33.2	18.0	15.2	20.7	16.0	4.7	108.5	1273	403	141	4.8	3.8	206	0.84	0.68	20	5.8	3.1	単純合計			656.00											
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			704.70											

2023年11月21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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	牛乳 ソフトめん めひかりフライ フレンチサラダ																	米粉のカレーソース フレンチドレッシング																	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												3100			3100	3100.00
																																			単価												0.00			0.00	0.00
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																													
438	15.0	0.0	15.0	2.1	0.0	2.1	84.7	303	26	44	1.2	1.2	0	0.15	0.06	0	2.6	0.9		[ソフトめん]	*	1.00	個	294.00																											
438	15.0	0.0	15.0	2.1	0.0	2.1	84.7	303	26	44	1.2	1.2	0	0.15	0.06	0	2.6	0.9		ソフトめん 120g																															
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																															
157	6.9	5.2	1.7	5.3	3.9	1.4	21.9	684	36	26	1.2	0.6	120	0.26	0.09	12	3.7	1.7		[米粉のカレーソース]																															
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																												
28	4.3	4.3	0.0	1.2	1.2	0.0	0.0	10	1	5	0.1	0.4	1	0.19	0.04	0	0.0	0.0		ぶたもも肉(せん)			20.00																												
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		赤ぶどう酒			2.00																												
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		こしょう			0.03																												
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			15.00																												
17	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	4.2	1	9	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0.0		たまねぎ			50.00																												
12	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	3.5	0	1	4	0.1	0.0	0	0.02	0.01	6	1.8	0.0		じゃがいも			20.00																												
4	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.6	0	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.1	0.0		ローストオニオン			1.00																												
3	0.5	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	50	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1		洋風だし			1.00																												
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.6	198	4	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5		ソース			6.00																												
25	0.2	0.2	0.0	1.0	1.0	0.0	3.8	142	5	2	0.2	0.0	4	0.01	0.00	0	0.2	0.4		米粉のカレールウ			6.00																												
41	0.4	0.4	0.0	1.6	1.6	0.0	6.2	279	9	3	0.4	0.1	7	0.01	0.01	0	0.4	0.7		米粉のカレールウ(甘口)			10.00																												
5	0.4	0.0	0.4	0.3	0.0	0.3	0.2	0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		豆乳			10.00																												
154	5.5	5.5	0.0	10.7	1.7	9.0	9.2	68	97	15	0.2	0.2	9	0.05	0.08	0	0.4	0.2		[めひかりフライ]		3.00	個	45.00																											
74	5.5	5.5	0.0	1.7	1.7	0.0	9.2	68	97	15	0.2	0.2	9	0.05	0.08	0	0.4	0.2		めひかりフライ																															
80	0.0	0.0	0.0	9.0	0.0	9.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油			9.00																												
18	0.8	0.0	0.8	0.2	0.0	0.2	4.3	3	15	8	0.1	0.2	39	0.02	0.02	13	1.2	0.0		[フレンチサラダ]																															
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			5.00																												
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																												
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			30.00																												
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0	1	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0		きゅうり			5.00																												
18	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	1.7	0.6	77	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		[フレンチドレッシング]																															
18	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	1.7	0.6	77	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		フレンチドレッシング			5.00																												
923	35.0	17.5	17.5	27.8	13.4	14.4	130.6	1219	401	114	2.7	3.0	248	0.56	0.56	27	7.9	3.2		単純合計			751.03																												
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11月22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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	牛乳 とよか和ボトフ																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	
	とよか和ボトフ ミニトマト																人数	単価											3100	3100.00
																	行事等											0.00	0.00	
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			単位	g								
358	6.2	0.0	6.2	0.9	0.0	0.9	76.8	0	7	23	0.9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		[麦ごはん]	*	1.00	個	228.00						
358	6.2	0.0	6.2	0.9	0.0	0.9	76.8	0	7	23	0.9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		麦ごはん 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										
169	8.2	6.5	1.7	11.4	9.8	1.6	7.2	679	53	20	1.5	1.2	318	0.18	0.17	10	1.8	1.7		[とよか和ボトフ]										
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0		にんじん			20.00							
7	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.7	0	3	2	0.1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.3	0.0		たまねぎ			20.00							
5	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.2	6	7	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	4	0.4	0.0		だいこん			30.00							
67	3.1	3.1	0.0	5.6	5.6	0.0	0.2	118	1	3	0.8	0.5	1	0.12	0.04	0	0.0	0.3		カットウインナー			20.00							
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			5.00							
55	3.3	3.3	0.0	4.2	4.2	0.0	0.2	63	14	2	0.0	0.5	144	0.01	0.10	0	0.0	0.2		うずらたまご			30.00							
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	2	17	1	0.3	0.0	26	0.01	0.01	4	0.2	0.0		こまつな			10.00							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1	0	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0	0.0	0.0		青じそ			0.30							
6	0.3	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	1.1	196	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5		和風だし			2.00							
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			3.00							
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			0.30							
68	7.5	6.7	0.8	2.3	1.8	0.5	5.6	194	15	21	0.3	0.8	78	0.06	0.09	3	1.4	0.5		[とよか和ボトフ]										
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			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							
40	6.7	6.7	0.0	1.8	1.8	0.0	0.0	24	2	8	0.2	0.6	6	0.04	0.07	1	0.0	0.1		とりももひき肉			35.00							
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							
12	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.1	4	9	11	0.1	0.2	0	0.01	0.01	1	1.1	0.0		ごぼう(せん)			20.00							
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			0.50							
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							
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	114	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3		しょうゆ			2.00							
7	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.7	1	3	3	0.1	0.0	19	0.02	0.01	8	0.3	0.0		[ミニトマト]										
7	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.7	1	3	3	0.1	0.0	19	0.02	0.01	8	0.3	0.0		ミニトマト		2.00	個	24.00						
740	29.0	20.0	9.0	22.4	19.4	3.0	101.2	958	305	88	2.8	4.2	495	0.75	0.63	23	4.9	2.4		単純合計			668.60							
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11月24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) 豊川市南部学校給食センター

献立名	麦ごはん		牛乳		マーボー豆腐				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	
	ぎょうざ		もやしのナムル						人数		単価		行事等																3100		3100.00			
	単価		0.00						0.00																		0.00		0.00					
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			単位	g												
358	6.2	0.0	6.2	0.9	0.0	0.9	76.8	0	7	23	0.9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		[麦ごはん]	*	1.00	個	228.00										
358	6.2	0.0	6.2	0.9	0.0	0.9	76.8	0	7	23	0.9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		麦ごはん 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														
174	14.5	7.3	7.2	6.9	5.0	1.9	14.8	678	50	98	7.5	1.3	10	0.42	0.44	8	2.0	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				1.00										
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				0.30										
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										
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		ぶたももひき肉				30.00										
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										
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				70.00										
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				100.00										
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										
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)				5.00										
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				1.00										
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)				0.50										
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				5.00										
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										
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				5.00										
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				2.00										
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				0.30										
101	4.0	3.1	0.9	2.6	1.0	1.6	14.5	238	11	10	0.3	0.4	3	0.09	0.04	6	0.8	0.6		[ぎょうざ]		3.00	個	54.00										
101	4.0	3.1	0.9	2.6	1.0	1.6	14.5	238	11	10	0.3	0.4	3	0.09	0.04	6	0.8	0.6		ぎょうざ														
23	1.1	0.0	1.1	0.3	0.0	0.3	3.9	131	8	8	0.2	0.1	18	0.03	0.03	6	0.7	0.3		[もやしのナムル]				45.00										
7	0.8	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	1.2	1	5	4	0.1	0.1	0	0.02	0.02	4	0.6	0.0		もやし				5.00										
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	1	2	3	0.1	0.0	18	0.01	0.01	2	0.1	0.0		ほうれんそう				0.30										
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				0.30										
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		にんにく				0.10										
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										
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	114	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3		しょうゆ				2.00										
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		米酢				2.00										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	15	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		テンメンジャン				0.50										
794	32.6	17.2	15.4	18.5	13.8	4.7	119.9	1131	303	160	8.9	4.0	111	1.03	0.87	22	4.9	2.7		単純合計				776.50										
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				704.70										

献立名	米粉のハヤシライス																	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			
	牛乳 キャベツソテー																	人数	3100													3100	3100.00	
ごはん 愛知の大豆入りナゲット																	単価	0.00														0.00	0.00	
行事等																											一人分量							
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	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														
182	9.9	7.5	2.4	5.9	4.5	1.4	25.2	733	29	30	0.8	0.9	160	0.37	0.12	16	5.1	1.8		[米粉のハヤシライス]														
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											
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		ぶたもも肉			30.00											
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		赤ぶどう酒			2.00											
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		こしょう			0.03											
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0		にんじん			20.00											
20	0.6	0.0	0.6	0.1	0.0	0.1	5.0	1	10	5	0.2	0.1	0	0.02	0.01	4	0.9	0.0		たまねぎ			60.00											
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	1	1	0.0	0.0	5	0.01	0.00	1	0.1	0.0		冷凍トマト			10.00											
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	18	0	0	0.0	0.1	0	0.00	0.01	0	0.2	0.0		マッシュルーム			5.00											
4	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.6	0	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.1	0.0		ローストオニオン			1.00											
5	0.6	0.2	0.4	0.0	0.0	0.0	0.6	75	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2		洋風だし			1.50											
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		ローリエ			0.02											
34	0.4	0.4	0.0	1.9	1.9	0.0	3.9	233	3	2	0.1	0.0	7	0.01	0.00	0	0.2	0.6		米粉のハヤシルウ			7.00											
25	0.3	0.3	0.0	0.7	0.7	0.0	4.4	223	2	1	0.1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.2	0.6		ブラウンルウ			7.00											
8	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	2.2	96	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	1	0.1	0.2		ケチャップ			8.00											
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	66	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		ソース			2.00											
5	0.4	0.0	0.4	0.3	0.0	0.3	0.2	0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		豆乳			10.00											
229	9.4	3.6	5.8	18.4	8.4	10.0	6.5	227	27	36	1.1	0.6	23	0.11	0.05	1	2.5	0.6		[愛知の大豆入りナゲット]		3.00 個	60.00											
140	9.4	3.6	5.8	8.4	8.4	0.0	6.5	227	27	36	1.1	0.6	23	0.11	0.05	1	2.5	0.6		愛知の大豆入りナゲット														
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			10.00											
16	0.8	0.0	0.8	0.6	0.0	0.6	2.7	91	22	7	0.2	0.1	2	0.02	0.02	21	0.9	0.2		[キャベツソテー]														
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			0.50											
11	0.7	0.0	0.7	0.1	0.0	0.1	2.6	3	22	7	0.2	0.1	2	0.02	0.02	21	0.9	0.0		キャベツ			50.00											
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	10	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		洋風だし			0.20											
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	78	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		天日塩			0.20											
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			0.02											
923	32.9	17.9	15.0	33.6	20.7	12.9	122.0	1135	309	116	3.0	3.7	265	1.03	0.54	40	8.9	2.8		単純合計			745.47											
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	牛乳													つみれ汁														
	ごはん													さつまいもコロッケ														
	こまつなと油揚げのおかか炒め																											
													人数	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		
													単価	0.00											0.00	0.00		
													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	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量	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									
65	7.3	5.7	1.6	0.9	0.8	0.1	7.4	585	27	31	1.9	0.5	73	0.10	0.16	3	1.4	1.5	[つみれ汁]									
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				3.00					
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				0.20					
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					
3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.8	4	5	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	だいこん				20.00					
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	2	6	0	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0	こんにやく 1/60				15.00					
26	3.4	3.4	0.0	0.1	0.0	0.1	3.2	196	3	6	0.1	0.3	0	0.06	0.05	0	0.3	0.5	アカモク入りつみれ				25.00					
12	1.0	0.0	1.0	0.6	0.6	0.0	0.7	1	5	14	1.3	0.1	0	0.02	0.07	0	0.1	0.0	冷凍とうふ				20.00					
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					
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				3.00					
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	189	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	うすくちしょうゆ				3.00					
215	2.2	0.0	2.2	13.0	0.0	13.0	22.6	244	20	16	0.4	0.2	1	0.07	0.02	12	1.4	0.6	[さつまいもコロッケ]									
109	2.2	0.0	2.2	1.0	0.0	1.0	22.6	244	20	16	0.4	0.2	1	0.07	0.02	12	1.4	0.6	さつまいもコロッケ 60g		1.00	個	60.00					
106	0.0	0.0	0.0	12.0	0.0	12.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	なたね油				12.00					
56	2.0	0.4	1.6	3.0	0.0	3.0	5.4	92	41	13	0.7	0.2	112	0.05	0.05	10	1.6	0.2	[こまつなと油揚げのおかか炒め]									
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				0.50					
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					
7	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.7	0	7	3	0.1	0.1	1	0.01	0.01	3	0.5	0.0	根深ねぎ				20.00					
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.4	2	26	2	0.4	0.0	39	0.01	0.02	6	0.3	0.0	こまつな				15.00					
30	0.9	0.0	0.9	2.5	0.0	2.5	0.8	0	5	6	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.5	0.0	冷凍油揚げ				8.00					
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	0.1	86	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2	しょうゆ				1.50					
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	みりん				1.00					
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	花かつお				0.50					
832	24.3	12.9	11.4	25.6	8.6	17.0	123.0	1005	319	103	3.9	3.0	266	0.75	0.58	27	4.8	2.5	単純合計				660.70					
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					