

献立名	麦ごはん			牛乳			沢煮わん			行事等										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	
	和風コロッケ			ツナそぼろ丼													3100	0.00	0.00															0.00
	kcal	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
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														
66	6.3	4.5	1.8	2.4	0.8	1.6	5.5	413	31	25	0.9	0.6	79	0.14	0.08	6	2.5	1.1		[沢煮わん]														
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											
14	2.2	2.2	0.0	0.6	0.6	0.0	0.0	5	0	3	0.1	0.2	0	0.09	0.02	0	0.0	0.0		ぶたもも肉(せん)			10.00											
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											
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			10.00											
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(せん)			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											
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											
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			25.00											
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											
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											
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			6.00											
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			0.02											
193	2.2	0.0	2.2	13.4	0.0	13.4	16.4	138	8	11	0.3	0.2	20	0.04	0.01	10	1.3	0.4		[和風コロッケ]		1.00	個	60.00										
87	2.2	0.0	2.2	1.4	0.0	1.4	16.4	138	8	11	0.3	0.2	20	0.04	0.01	10	1.3	0.4		和風コロッケ 60g			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											
57	6.6	5.5	1.1	0.6	0.2	0.4	6.1	260	6	16	0.7	0.3	3	0.05	0.05	1	0.7	0.6		[ツナそぼろ丼]														
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		きとう(三温)			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											
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	0.1	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											
26	5.5	5.5	0.0	0.2	0.2	0.0	0.4	89	1	8	0.5	0.1	1	0.03	0.02	0	0.0	0.2		まぐろ水煮			30.00											
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											
7	0.6	0.0	0.6	0.3	0.0	0.3	0.4	0	4	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	1	0.2	0.0		むきえだ豆			5.00											
812	28.1	16.8	11.3	25.1	8.8	16.3	114.7	895	279	96	2.8	3.3	182	0.72	0.50	19	5.9	2.3		単純合計			653.22											
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											

2024年 4月10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	ミルクロールパン		牛乳		米粉のコンカレースープ													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																			
	ハンバーグのケチャップソースかけ		やさいソテー															人数	単価														3100	0.00														3100	3100.00
																		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			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																											
				動物性 g	植物性 g	g																単位	g																										
352	11.1	2.3	8.8	6.2	0.0	6.2	59.8	470	84	32	0.7	1.1	0	0.16	0.16	0	1.7	1.2		[ミルクロールパン]	*	1.00	個	120.00																									
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																									
111	3.0	0.2	2.8	2.5	0.0	2.5	21.3	422	22	21	0.6	0.3	4	0.08	0.07	11	3.9	1.1		[米粉のコンカレースープ]																													
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																										
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			20.00																										
21	0.4	0.0	0.4	0.1	0.0	0.1	4.7	65	1	5	0.1	0.1	1	0.01	0.01	1	0.5	0.2		クリームコーン			25.00																										
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																										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0		パセリ			0.30																										
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		こしょう			0.02																										
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																										
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																										
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																										
37	0.3	0.0	0.3	1.8	0.0	1.8	4.9	164	10	0	0.1	0.0	0	0.01	0.03	0	0.0	0.4		米粉のホワイトルウ			8.00																										
156	9.4	7.1	2.3	7.5	2.8	4.7	14.1	388	59	19	2.0	0.5	15	0.08	0.07	2	3.4	1.0		[ハンバーグのケチャップソースかけ]																													
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																									
10	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	2.5	108	1	2	0.0	0.0	4	0.01	0.00	1	0.2	0.3		ケチャップ			9.00																										
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.9	116	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3		ソース			3.50																										
16	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	4.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう (三温)			4.00																										
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																										
16	0.7	0.0	0.7	0.6	0.0	0.6	2.7	94	25	6	0.2	0.1	86	0.02	0.03	15	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			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																										
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	0.1	1	9	1	0.1	0.0	13	0.00	0.01	2	0.1	0.0		こまつな			5.00																										
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																										
773	31.0	16.4	14.6	24.6	10.6	14.0	107.8	1458	417	99	3.5	2.8	185	0.42	0.64	30	9.9	3.7		単純合計	値		575.56																										
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																										

2024年 4月11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	赤はん			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																		
	ぶりの竜田揚げ			こまつなの和風あえ			お祝いいちごゼリー			人数	3100											3100	3100.00					
	単価			0.00			0.00			行事等												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			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						
				動物性 g	植物性 g	動物性 g																植物性 g	単位					g
372	6.9	0.0	6.9	1.1	0.0	1.1	79.5	390	7	31	0.7	1.6	0	0.29	0.02	0	1.6	0.9		[赤はん]	*	1.00	個	224.00				
372	6.9	0.0	6.9	1.1	0.0	1.1	79.5	390	7	31	0.7	1.6	0	0.29	0.02	0	1.6	0.9		赤はん 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	本	206.00				
78	5.6	2.6	3.0	2.5	0.2	2.3	9.4	650	43	32	1.1	0.5	80	0.06	0.04	10	2.7	1.8		[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				
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				
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				
6	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.6	8	10	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	5	0.6	0.0		だいこん				40.00				
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				
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	33	4	6	0.0	0.0	3	0.00	0.00	0	0.2	0.1		わかめ				0.50				
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				3.00				
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				
167	9.3	9.1	0.2	12.5	7.5	5.0	4.6	128	3	13	0.6	0.3	22	0.10	0.16	1	0.0	0.3		[ぶりの竜田揚げ]								
123	9.3	9.1	0.2	7.5	7.5	0.0	4.6	128	3	13	0.6	0.3	22	0.10	0.16	1	0.0	0.3		ぶりの竜田揚げ 50g		1.00	個	50.00				
44	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	5.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油				5.00				
21	0.9	0.0	0.9	0.0	0.0	0.0	4.7	174	22	8	0.3	0.0	50	0.02	0.04	11	0.8	0.4		[こまつなの和風あえ]								
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				
2	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	0	2	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	1	0.2	0.0		もやし				15.00				
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				
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				2.50				
10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		さとう (三温)				3.00				
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				
36	0.1	0.0	0.1	0.8	0.0	0.8	7.4	12	36	1	1.3	0.0	0	0.00	0.00	37	0.2	0.0		[お祝いいちごゼリー]								
36	0.1	0.0	0.1	0.8	0.0	0.8	7.4	12	36	1	1.3	0.0	0	0.00	0.00	37	0.2	0.0		お祝いいちごゼリー		1.00	個	35.00				
812	29.6	18.5	11.1	24.7	15.5	9.2	115.5	1438	338	106	4.0	3.2	232	0.55	0.57	61	5.3	3.6		単純合計				684.50				
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				

2024年 4月12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	牛乳										はるさめスープ										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		
	ミニトマト										かんそう小魚										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	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																
52	1.4	0.5	0.9	0.1	0.1	0.0	11.6	540	26	12	0.3	0.1	150	0.03	0.03	9	1.7	1.4		[はるさめスープ]																
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													
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													
24	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	6.1	1	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0		はるさめ			7.00													
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			3.00													
1	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	88	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		がらスープの素			0.50													
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	0.3	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			6.00													
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													
117	9.1	7.2	1.9	5.9	3.5	2.4	7.1	433	44	26	1.1	1.8	90	0.06	0.11	4	1.1	1.0		[ビビンバ]																
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		にんにく			0.30													
59	7.2	7.2	0.0	3.5	3.5	0.0	0.1	18	1	8	0.5	1.6	1	0.03	0.07	0	0.0	0.0		牛もも肉(せん)			35.00													
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													
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													
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	0.6	0.0	0.6	0.2	0.0	0.2	0.3	0	3	3	0.1	0.1	0	0.01	0.01	1	0.3	0.0		大豆もやし			15.00													
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		いりごま			2.00													
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													
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													
10	0.3	0.0	0.3	0.3	0.0	0.3	1.5	116	2	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.3		テンメンジャン			4.00													
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	8	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		コチュジャン			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													
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													
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												
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																
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]		1.00	個	8.00												
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 8g																
701	27.8	18.7	9.1	15.1	11.8	3.3	110.2	1181	407	98	3.4	4.6	339	0.65	0.51	23	3.5	2.9		単純合計				637.93												
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												

2024年 4月16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	愛知の米粉入りパン		牛乳		春キャベツのスープ																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																	
	ミートボールのトマト煮		フルーツカクテル																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	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	g		単位	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]																														
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																										
69	4.6	2.7	1.9	1.8	0.6	1.2	8.5	482	28	20	0.4	0.5	77	0.15	0.08	19	2.2	1.2		[春キャベツのスープ]																														
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				1.00																										
18	2.1	2.1	0.0	0.6	0.6	0.0	0.0	44	1	3	0.1	0.2	0	0.09	0.02	0	0.0	0.1		ベーコン				10.00																										
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																										
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																										
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																										
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																										
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																										
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																										
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																										
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				6.00																										
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																										
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																										
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0		パセリ				0.30																										
63	3.7	3.7	0.0	2.7	2.7	0.0	7.1	147	95	11	1.3	0.3	7	0.03	0.03	1	2.0	0.4		[ミートボールのトマト煮]																														
63	3.7	3.7	0.0	2.7	2.7	0.0	7.1	147	95	11	1.3	0.3	7	0.03	0.03	1	2.0	0.4		ミートボールのトマト煮15g		3.00	個	45.00																										
69	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	18.3	7	35	4	0.6	0.0	0	0.02	0.12	27	1.2	0.0		[フルーツカクテル]																														
21	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	5.0	1	1	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	25	0.1	0.0		りんごレトルト				25.00																										
19	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	5.1	0	2	2	0.1	0.0	0	0.02	0.00	2	0.1	0.0		パイナップルレトルト				25.00																										
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																										
705	27.5	14.2	13.3	20.9	11.1	9.8	100.6	1285	430	80	3.2	3.0	164	0.39	0.64	49	6.6	3.3		単純合計				562.35																										
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															じゃがいものインド煮															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																																			
	ごはん															さけの塩焼き															人数																3100																3100	3100.00														
	たんぱく質															動物性															植物性															単価																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	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																																																											
140	8.5	5.5	3.0	3.1	1.5	1.6	22.7	404	27	35	1.0	0.9	182	0.35	0.14	24	7.4	0.9	[じゃがいものインド煮]																																																											
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																																																								
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																																																								
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																																																								
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																																																								
35	1.0	0.0	1.0	0.1	0.0	0.1	10.4	1	2	11	0.2	0.1	0	0.05	0.02	17	5.3	0.0	じゃがいも(乱)			60.00																																																								
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	0	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0	エリンギ			5.00																																																								
7	0.6	0.0	0.6	0.3	0.0	0.3	0.4	0	4	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	1	0.2	0.0	むきえだ豆			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																																																								
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																																																								
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																																																								
2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0	2	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0	カレー粉			0.40																																																								
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																																																							
42	1.2	0.0	1.2	1.1	0.0	1.1	7.7	171	23	12	0.2	0.1	38	0.03	0.01	14	1.0	0.4	[れんこんのごま炒め]																																																											
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	ごま油			0.50																																																								
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																																																								
20	0.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	4.7	7	6	5	0.2	0.1	0	0.03	0.00	14	0.6	0.0	れんこん(いちよう)			30.00																																																								
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																																																								
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	0.0	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																																																								
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																																																								
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																																																								
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																																																								
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	すりごま			0.50																																																								
743	33.4	23.2	10.2	14.9	11.3	3.6	118.1	692	288	90	2.4	3.1	306	0.99	0.61	40	8.8	2.6	単純合計			718.40																																																								
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																																																								

[予定献立表 (日毎)]

献立名	ごはん			牛乳			ゆばのすいもの													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									
	チキンハムカツ			ボイルキャベツ			バックソース													人数																				3100	3100.00
	ミニゼリー(蒲郡みかん)																			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																		
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]																					
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																	
75	7.3	2.9	4.4	2.4	0.2	2.2	6.0	453	47	55	1.3	0.6	77	0.08	0.07	4	1.4	1.2		[ゆばのすいもの]																					
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																	
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																	
5	0.6	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	50	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		かまぼこ				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																	
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																	
19	1.7	0.0	1.7	1.1	0.0	1.1	0.4	0	9	8	0.4	0.2	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0		ゆば				10.00																	
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				3.00																	
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		うずくちしょうゆ				6.00																	
175	4.5	3.8	0.7	12.9	2.8	10.1	10.3	200	5	8	2.7	0.2	11	0.02	0.03	1	0.3	0.5		[チキンハムカツ]																					
86	4.5	3.8	0.7	2.9	2.8	0.1	10.3	200	5	8	2.7	0.2	11	0.02	0.03	1	0.3	0.5		チキンハムカツ 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																	
10	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	2.6	3	18	7	0.1	0.1	38	0.02	0.01	16	0.8	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				40.00																	
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																	
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				4.00																	
21	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.7	2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	4	0.1	0.0		[ミニゼリー(蒲郡みかん)]																					
21	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.7	2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	4	0.1	0.0		ミニゼリー (蒲郡みかん)		1.00	個	23.00																	
782	25.1	13.5	11.6	24.1	10.8	13.3	113.4	834	303	114	5.1	3.0	206	0.65	0.46	27	3.0	2.1		単純合計				664.20																	
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				704.70																	

献立名	ごはん		牛乳		だいこんのそぼろ煮										行事等										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		
	コーンはんぺん		粉ふきいも																						3100														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	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																				
126	8.2	4.3	3.9	5.9	4.7	1.2	11.4	384	49	52	0.9	1.0	186	0.27	0.11	10	2.9	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																	
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																	
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																	
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		突こんにやく			25.00																	
9	0.3	0.0	0.3	0.1	0.0	0.1	2.5	11	14	6	0.1	0.1	0	0.01	0.01	7	0.8	0.0		だいこん			60.00																	
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	0.2	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0		しめじ			5.00																	
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			3.00																	
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																	
90	5.1	5.1	0.0	1.6	1.6	0.0	14.2	245	3	15	0.3	0.3	5	0.05	0.05	0	1.1	0.7		[コーンはんぺん]		1.00	個	50.00																
90	5.1	5.1	0.0	1.6	1.6	0.0	14.2	245	3	15	0.3	0.3	5	0.05	0.05	0	1.1	0.7		コーンはんぺん 50g																				
27	0.8	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	7.8	80	2	10	0.2	0.1	1	0.04	0.01	13	4.0	0.2		[粉ふきいも]																				
27	0.8	0.0	0.8	0.0	0.0	0.0	7.8	0	2	9	0.2	0.1	0	0.04	0.01	13	4.0	0.0		じゃがいも新			45.00																	
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0		青のり粉			0.05																	
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		食塩			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			0.01																	
739	26.9	16.2	10.7	16.2	14.1	2.1	121.0	793	285	120	2.3	3.5	272	0.89	0.52	25	8.4	2.0		単純合計			720.76																	
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																	

2024年 4月 22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	牛乳 ぶた汁																	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														
	ごはん さばの煮付け ごまあえ																															3100												3100	3100.00
																																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																				
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	本	206.00																				
93	9.1	5.1	4.0	3.1	1.1	2.0	7.9	543	120	64	1.8	0.9	112	0.20	0.07	5	2.7	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																				
21	3.2	3.2	0.0	0.9	0.9	0.0	0.0	7	1	4	0.1	0.3	0	0.14	0.03	0	0.0	0.0			ぶたもも肉				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																				
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																				
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	2	0.3	0.0			だいこん				20.00																				
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																				
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	0.4	0	0	1	0.1	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0			えのきたけ				5.00																				
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	0.2	0	2	1	0.0	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.0			はねぎ				3.00																				
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																				
119	8.6	8.6	0.0	6.9	6.9	0.0	5.7	275	115	15	1.0	0.6	23	0.00	0.20	0	0.0	0.7			[さばの煮付け]																								
119	8.6	8.6	0.0	6.9	6.9	0.0	5.7	275	115	15	1.0	0.6	23	0.00	0.20	0	0.0	0.7			さばの煮付け 50g		1.00	個	50.00																				
29	1.0	0.0	1.0	0.6	0.0	0.6	5.6	175	40	14	0.4	0.2	51	0.02	0.03	18	1.0	0.4			[ごまあえ]																								
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																				
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																				
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																				
10	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.5	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0			さとう (三温)				2.50																				
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																				
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																				
737	31.5	20.5	11.0	19.3	15.8	3.5	106.8	1077	506	136	4.1	3.8	266	0.75	0.65	25	4.1	2.6			単純合計				659.50																				
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																				

2024年 4月23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 フライドポテト フレンチサラダ													ミートソース 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	3100.00
																											単価																					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																													
170	7.6	6.2	1.4	5.5	4.3	1.2	24.0	947	34	26	0.9	0.8	236	0.31	0.10	10	2.6	2.4		[ミートソース]																													
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																										
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		ぶたももひき肉			25.00																										
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																										
11	0.2	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	2.8	8	8	3	0.1	0.1	216	0.02	0.02	2	0.8	0.0		にんじん			30.00																										
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																										
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0		トマト			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																										
2	0.3	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	30	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		洋風だし			0.60																										
21	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	240	3	4	0.1	0.0	9	0.01	0.01	2	0.3	0.6		ケチャップ			20.00																										
39	0.4	0.4	0.0	2.2	2.2	0.0	4.5	266	4	3	0.1	0.1	8	0.01	0.00	0	0.3	0.7		米粉のハヤシルウ			8.00																										
9	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	231	4	2	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.6		ソース			7.00																										
18	0.2	0.2	0.0	0.5	0.5	0.0	3.2	159	2	1	0.1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.4		ブラウンルウ			5.00																										
147	1.3	0.0	1.3	9.8	0.0	9.8	14.6	79	2	16	0.4	0.2	0	0.05	0.03	18	1.4	0.2		[フライドポテト]																													
103	1.3	0.0	1.3	4.8	0.0	4.8	14.6	1	2	16	0.4	0.2	0	0.05	0.03	18	1.4	0.0		フライドポテト			45.00																										
44	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	5.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油			5.00																										
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		食塩			0.20																										
16	0.8	0.0	0.8	0.2	0.0	0.2	3.8	2	14	7	0.1	0.2	3	0.02	0.02	13	1.1	0.0		[フレンチサラダ]																													
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																										
927	31.5	13.0	18.5	27.1	12.1	15.0	137.6	1492	303	114	2.6	3.2	319	0.61	0.52	43	7.7	3.9		単純合計			764.83																										
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				いりどり																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											
	いわしのうめ煮		くきわかめの煮付け																				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																							
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																										
119	8.2	5.7	2.5	2.6	1.5	1.1	17.3	480	44	36	0.8	1.1	187	0.10	0.13	15	4.2	1.2		[いりどり]																										
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																							
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																							
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																							
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(乱)			20.00																							
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																							
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																							
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																							
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7	3	13	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.7	0.0		こんにやく 1/30			30.00																							
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(いちよう)			20.00																							
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			10.00																							
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	0.5	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																							
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																							
111	7.6	7.6	0.0	6.8	2.5	4.3	5.0	225	95	14	0.9	0.4	8	0.00	0.12	0	0.3	0.6		[いわしのうめ煮]		1.00	個	50.00																						
111	7.6	7.6	0.0	6.8	2.5	4.3	5.0	225	95	14	0.9	0.4	8	0.00	0.12	0	0.3	0.6		いわしのうめ煮 50g																										
36	2.2	1.9	0.3	1.1	0.6	0.5	4.8	264	22	13	0.1	0.0	72	0.02	0.03	1	0.7	0.6		[くきわかめの煮付け]																										
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			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																							
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																							
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	16	10	9	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0		くきわかめ			10.00																							
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																							
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	0.0	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																							
762	30.8	22.0	8.8	19.2	12.4	6.8	114.7	1053	392	106	2.7	3.6	347	0.65	0.63	18	5.6	2.6		単純合計			694.50																							
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	ごはん		牛乳				中華スープ										行事等										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															
	はるまき		もやしのあま酢あえ																																						3100	0.00												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																																	
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																																			
54	4.1	1.2	2.9	1.4	0.1	1.3	6.4	506	44	50	0.6	0.3	81	0.06	0.03	5	1.2	1.3		[中華スープ]																																			
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																															
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	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		たけのこ				5.00																															
22	2.0	0.0	2.0	1.3	0.0	1.3	0.5	3	26	39	0.3	0.2	0	0.03	0.01	0	0.1	0.0		とうふ				30.00																															
4	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	40	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		なるとまき				5.00																															
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				5.00																															
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				6.00																															
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	0.4	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																															
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																															
143	3.1	1.9	1.2	9.1	3.1	6.0	12.0	134	9	7	0.2	0.4	28	0.09	0.04	5	0.7	0.4		[はるまき]		1.00	個	60.00																															
90	3.1	1.9	1.2	3.1	3.1	0.0	12.0	134	9	7	0.2	0.4	28	0.09	0.04	5	0.7	0.4		はるまき 60g				60.00																															
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																															
24	1.1	0.0	1.1	0.3	0.0	0.3	4.2	173	8	8	0.2	0.1	37	0.02	0.03	5	0.8	0.4		[もやしのあま酢あえ]				5.00																															
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				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	0	1	1	0.0	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0		きゅうり				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		しょうが				0.10																															
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	171	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4		しょうゆ				3.00																															
1	0.0	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																															
717	21.1	9.9	11.2	19.5	11.0	8.5	110.2	897	292	108	1.9	2.9	226	0.70	0.45	17	3.1	2.3		単純合計				665.53																															
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 ぶた肉のしょうが炒め	牛乳 ミニトマト	のっぺい汁 ヨーグルト	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		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
				動物性	植物性	動物性	植物性														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					
74	4.5	2.3	2.2	1.8	0.2	1.6	11.6	394	34	35	0.8	0.6	149	0.07	0.07	8	3.4	1.0	[のっぺい汁]					
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	
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	
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				25.00	
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	干ししいたけ				0.50	
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	
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	
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				25.00	
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				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	
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	
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	でんぷん				1.00	
86	9.1	8.6	0.5	2.9	2.4	0.5	5.7	193	12	15	0.5	0.9	1	0.39	0.10	2	0.8	0.4	[ぶた肉のしょうが炒め]				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	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				40.00	
55	8.6	8.6	0.0	2.4	2.4	0.0	0.1	20	2	10	0.3	0.8	1	0.38	0.09	0	0.0	0.0	ぶたもも肉				2.00	
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				30.00	
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				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				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)				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				3.00	
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				0.50	
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					
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	
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					
68	2.3	2.3	0.0	1.1	1.1	0.0	12.1	31	264	7	2.6	0.2	12	0.02	0.10	0	0.2	0.1	[ヨーグルト]		1.00	個	80.00	
68	2.3	2.3	0.0	1.1	1.1	0.0	12.1	31	264	7	2.6	0.2	12	0.02	0.10	0	0.2	0.1	ヨーグルト80g					
731	29.0	20.0	9.0	14.5	11.5	3.0	118.7	703	544	103	4.9	3.8	261	1.03	0.63	20	5.1	1.7	単純合計				732.70	
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				704.70	