2024 年 5 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)

1/.	tん いしのし。	ようが煮		牛し	乳 んこあえ	ż			肉どう	ş.				人 数 単 価	1年 3100 0.00	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3 月	職員 他	:	計 類 3100 3100 0.00 0.00	00		
名 エネルド・-	たんぱく既	動物性	古州州	脂質	動物性	1:5 11/m bil-	炭水 化物	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	行 じが P1	事 等	ピタシ	食物繊維	食塩 熱相当量	<u></u>	食品	Þ	10	分量	使用量	業者	単 価	金額	/#	考
kca1 358	6. 0	0.0	6. 0	0. 9 0. 9	90.0 0.0 0.0	他物生 0.9 0.9	15.70 g 77.7 77.7	m g 0 0	m g 4	mg 22 22	mg 0.9 0.9	mg 1.3	活性当量 μ gRE 0	B1 mg 0.45	B2 m g 0.04	C mg	総量 g 0.4	0.0	[]	<b>及口口</b> ん ん 100 g	<u>有</u>	付 単位	g	単位		円	円	7/用	75
358 138	6. 0 6. 8	0. 0 6. 8	6. 0 0. 0	7.8	0. 0 7. 8 7. 8	0.0	9. 9	84	4 227	21	0.0	1. 3 0. 8	0 80	0. 45 0. 08	0.04	0 2	0.4	0.0	[牛乳	.]		* 1.00 個							
138 148	6. 8 11. 7	6. 8 6. 5	0. 0 5. 2	7. 8 5. 2	4. 0	0. 0 1. 2 1. 0	9. 9 14. 9	84 525	227 40	21 73 0	0. 0 5. 2	0.8 1.3	80 186	0.08	0. 31 0. 34	2 8	0. 0 2. 1	0. 2 1. 2	牛乳 [肉と	'うふ]		1.00 本	206. 00						
$\begin{array}{c} 9 \\ 41 \\ 2 \end{array}$	0. 0 6. 5 0. 0	0. 0 6. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 0 1. 8 0. 0	0. 0 1. 8 0. 0	1. 0 0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 1 0. 1	0 15 0	0 1 0	0 8 0 3 5	0. 0 0. 2 0. 0	0. 0 0. 6 0. 0	0 1 0	0.00 0.28 0.00	0. 00 0. 07 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	酒	もも肉			1. 00 30. 00 2. 00						
9 20 2 43	0. 2 0. 6 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 6 0. 2	0. 1 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 2. 2	0. 1 0. 0	0. 1 2. 3 5. 0 0. 3	7 1 0	7 10 2	3 5 0	0. 0 0. 2 0. 0 0. 1 0. 2 0. 0 4. 6	0. 1 0. 1 0. 0	180 0 0	0. 02 0. 02 0. 00	0. 02 0. 01 0. 00	2 4 0	0. 7 0. 9 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0	にん たまれ	じん ねぎ ひこ とうふ			25. 00 60. 00 8. 00						
1 3	3. 5 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	3. 5 0. 1 0. 1	2. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 2. 4 0. 2 0. 6	5 0 98	16 2 0	0 50 1 1	0.0	0. 4 0. 0 0. 0	1 4 0	0. 08 0. 00 0. 00	0. 23 0. 00 0. 00	1 1 0	0. 2 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2	はねれ	ぎ だし			70.00 3.00 1.00						
10 5 3	0. 0 0. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	2. 5 0. 6 0. 8	0 399 0	0 2 0	0 5 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 01 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 0 0. 0	さと しょ でん	う (三温) うゆ ぷん			2. 50 7. 00 1. 00						
124 124	6. 3 6. 3	6. 3 6. 3	0. 0 0. 0	9. 2 9. 2	1. 0 1. 0	8. 2 8. 2	4. 1 4. 1	250 250	80 80	11 11	0. 9 0. 9	0. 4 0. 4	3 3	0.00 0.00	0. 10 0. 10	0	0. 2 0. 2	0. 7 0. 7	[いわ	しのしょう しのしょう;	が煮] が煮 50 g	1.00個	50.00						
13 5	0. 5 0. 3	0.0	0. 5 0. 3	0. 1 0. 1	0. 0	0.1	3. 2 1. 3	102	16 11 3	7 4 2	0.1	0. 1	4	0. 02 0. 01	0. 02 0. 01	13 10	0.7 0.5	0.3 0.0	キャー				25. 00						
6	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 1. 5	0 101	2	1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	3	0. 00 0. 01	0. 00 0. 01	2 1	0. 1 0. 1	0. 0 0. 3	きゅたく	うり あん漬			12. 00 8. 00						
781 830	31. 3 34. 2	19. 6 17. 1	11. 7 17. 1	23. 2 23. 1	12.8	10. 4	109. 8 0. 0	961 984	367 450	134 120	7. 1 4. 5	3. 9 3. 0	273 300	0. 95 0. 50	0. 81 0. 60	23 35	3. 4 7. 0		単 注 基	純 <u>合</u> 準	計 <u>値</u>		735. 50 704. 70						

2024 年 5 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)

37.	めごはA ろ入り~	し つくね		牛赤	乳 しそあえ	Ž.			すまし <del>汁</del> かしわも					人 数 単 価	1年 3100 0.00	2年	3年	4年		5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計 3100 0.00 0.00 0.00			
名 エネルギー	たん _			形质			炭水	+11147	カルシウム	<b>ックヾ ゔ</b> ンパト	鉄	亜鉛	レチノール	年 画	事等	ピータミン	食物	食塩	熱	A 11	<b>→</b>	/EI -	- -人分量	使用量		)\\\ /\m'	金額		
kcal 363	ぱく質 g 6.2	動物性 g 0.0	g	g	動物性 g 0.0	植物性 g 0.9	化物 g 78.8	m g 617	m g 14	mg	數 mg 0.9	里町 mg 1.4	活性当量 μ gRE	B1 mg 0.44	B2 m g 0.05	C mg	繊維 総量g 0.9	相当量 g 1.6	工	食品/	<u>名</u>	付 単位	Ž §		業位	者 単 畑		(i	着 考
363 138	6. 2	0. 0 6. 8	6. 2 6. 2 0. 0	0. 9 0. 9 7. 8	0. 0 7. 8	0. 9	78. 8 9. 9	617	14 227	25 25 21	0. 9	1. 4	2 2 80	0. 44	0. 05	0 2	0.9	1.6		わかめごはん 10 [牛乳]	00 g	* 1.00	個 231.0	0					
138 59	6. 8 5. 8	6.8 2.9	0. 0 2. 9	7. 8 1. 5	7. 8 0. 2	0.0	9. 9 5. 8	84 455	227 42	21 54	0.0	0. 8	80 113	0. 08 0. 07	0. 31 0. 06	2 4	0. 0 1. 4	0. 2 1. 2		牛乳 [すまし汁]		1.00	本 206.0						
10 0 5	2. 3 0. 0 0. 1	2. 3 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 2 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 1. 4	14 5 4	1 2 4	3 1 2 3	0. 3 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	1 0 108	0. 01 0. 00 0. 01	0. 02 0. 00 0. 01	0 0 1	0. 0 0. 1 0. 4	0. 1 0. 0 0. 0		厚削節 だし用こんぶ にんじん			3. 0 0. 2 15. 0	0					
10 2 22 5	0. 3 0. 1 2. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 1 2. 0	0. 0 0. 0 1. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 1. 3	2. 5 0. 4 0. 5	1 0 3	5 0 26	1 39	0. 1 0. 1 0. 3	0. 1 0. 0 0. 2	0 0	0. 01 0. 01 0. 03	0. 00 0. 01 0. 01	2 0 0	0. 5 0. 2 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0		たまねぎ えのきたけ とうふ			30. 0 5. 0 30. 0	0					
1 4	0. 6 0. 1 0. 3	0. 6 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 1 0. 3	50 0 378	$\begin{array}{c} 1 \\ 2 \\ 1 \end{array}$	1 1 3	0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	4 0	0. 00 0. 00 0. 00	0. 00 0. 00 0. 01	0 1 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 1 0. 0 1. 0		かまぼこ みつば うすくちしょうゆ	,		5. 0 3. 0 6. 0	0					
97 97	5. 6 5. 6	3. 4 3. 4	2. 2 2. 2	3. 8 3. 8	3. 8 3. 8	0. 0 0. 0	9. 6 9. 6	205 205	14 14	17 17	0. 4 0. 4	0. 3 0. 3	3	0. 04 0. 04	0. 03 0. 03	1	1. 1 1. 1	0. 5 0. 5		[ごぼう入りつくね ごぼう入りつくね	խ] (	3. 00	個 60.0	0					
10 8 1	0. 7 0. 5 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 7 0. 5 0. 1	0. 1 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 1 0. 0	2. 6 2. 1 0. 3	87 2 0	21 17 3	8 6 2 0	0. 1 0. 1 0. 0	0. 1 0. 1 0. 0	9 2 3	0. 02 0. 02 0. 00	0. 01 0. 01 0. 00	17 16 1	0. 9 0. 7 0. 1	0. 2 0. 0 0. 0		[赤しそあえ] キャベツ きゅうり			40. 0 10. 0	0					
61	0. 1	0.0	0. 1	0. 0	0.0	0.0	0. 2	85 17	1 5 5	4	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0. 2		赤しそ粉		1.00	0.5						
61	1. 2	0.0	1. 2	0. 1	0.0	0. 1	14. 0	17	ь	4	0.3	0. 2	0	0.01	0. 01	0	0.5	0.0		かしわもち		1.00	個 30.0	0					
728 830	26. 3 34. 2	13. 1 17. 1	13. 2 17. 1		11.8	2. 4	120. 7 0. 0	1465 984	323 450	129 120	2. 7 4. 5	3. 2 3. 0	207 300	0. 66 0. 50	0. 47 0. 60	24 35	4.8 7.0	3. 7 2. 5	単 基	<u>純</u> 合	計値		674. 7 704. 7						

2024 年 5 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)

1	献表ご	はん			牛	乳	111/1-1/-		上尺		ハもだん	ご汁				1年	2年	3年	4年	5	5年   6年   特1		特3	職員	也合	計 換算人		
Section   Sect	1/.	肉丼			あ	まなつみ	ょかん								111 1													
		F- 4.						炭水		I		**		レチノール			ト* カミソ	舎伽	<b>舎</b> 指	枷			人 分量					
100   100		ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物						活性当量	B1	B2	C	繊維	相当量	加工	食品名	10					備	考
139   6.8   6.8   6.8   6.0   7.8   7.9   0.0   9.9   81   227   23   0.0   0.3   29   0.05   0.21   7.5   1.09   4   296.00				6. 2 6. 2	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0		76. 8 76. 8	0	7			1.4	0	0.41	0.05	0					* 1.00 f	固 228.00					
10   2.3   2.3   3.0   0.2   0.2   0.0   0.1   12   1   3   0.3   0.3   0.1   10   0.0					7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9		227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80			2 2					1.00 2	206.00					
5			2. 9 2. 3			4. 6 0. 2	1. 6 0. 0	14. 9 0. 0			23	0. 8 0. 3											3, 00					
3 0 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 5	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 1 1. 4	4	2 4	1 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 108	0.00 0.01	0. 00 0. 01	0 1	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	たに	だし用こんぶ こんじん		0. 20 15. 00					
3 0.6 0.6 0.6 0.9 0.1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	1	0. 1 0. 6	0. 0 0. 0	0. 1 0. 6	0. 0 1. 6	0. 0 0. 0	0. 0 1. 6	0. 3 0. 5	0	0 3	1 4	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0	0.00 0.01	0. 01 0. 00	0	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0	干	干ししいたけ 令凍油揚げ		0. 50 5. 00					
4 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.3 378 1 3 0.1 0.0 0 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00		0.4	0.0	0.4	4.4	4.4	0.0	10.5	60	3	4	0.1	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0. 1 0. 0	ľ	じゃがいもだんご		30.00					
4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0						0.0	0.0	0. 3		1	3	0. 1	0.0	0									6. 00					
10 0 3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	4 41	0. 0 6. 5	0. 0 6. 5	0. 0 0. 0	0. 5 1. 8	1.8	0. 5 0. 0	0. 0 0. 1	0 15	0 1	0 8	0. 0 0. 2	0. 0 0. 6	0 1	0.00 0.28	0. 00 0. 07	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	* \$	米油 ぶたもも肉		30.00					
4 0.4 0.4 0.0 0.4 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.		0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 5 0. 6	1 3	5	3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 00	0. 00 0. 00	2	0. 5 0. 6	0. 0 0. 0	たダ	たまねぎ 突こんにゃく		30. 00 25. 00					
2 2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	1 8 4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	0	2 0 1	1 0 3	0.0	0.0	0	0.00	0.00		0.0	0.0	2	さとう(三温)		3. 00 2. 00 5. 00					
11 0.2 0.0 0.2 0.0 0.0 0.0 0.0 2.5 0 4 3 0.1 0.0 2 0.02 0.01 10 0.3 0.0 かまなつみかん 0.13幅 25.00 0.13幅 25.00 0.15 25.2 16.2 9.0 17.2 14.2 3.0 110.9 995 282 86 2.3 3.2 200 0.85 0.59 23 4.7 2.2 単純合計価 665.70		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	J,	みりん		1.00					
				0. 2 0. 2		0. 0 0. 0		2. 5 2. 5			3 3	0. 1 0. 1		2 2	0. 02 0. 02							0. 13 化	固 25.00					
						14. 2	3. 0														純 合 計 値							
0.0 34.2 17.1 17.1 25.1 0.0 96年 450 120 4.5 5.0 500 0.50 0.00 55 7.0 2.5 左 中 順 704.70	830	34. Z	11.1	17.1	23. 1	<u> </u>		0.0	984	450	120	4.5	3. 0	300	0.50	0.60	35	7.0	2.5	基	华 14	1	704. 70					

2024 年 5 月 8 日 水曜日

献立1 昼食

全食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献ごは	ん				乳	2.33			米粉のカ		ープ			1 161	1年	2年	3年	4年		5年 6年	特1	#	寺2	特3	職員	也	合計	換算人	_		
立 名	チカツ			亦	イルキュ	ヤペツ			パックン	/ – ,				人 数 単 価	3100 0.00												0.00		_		
20.28	たん			脂質			炭水	+k11+k	カルシウム・	<b>ッカ゛ラ</b> シウル	鉄	亜鉛	レチノール	<u>行</u> ! i yi y	事 E <sup>*</sup> タミン	ピータミン	食物	食塩	熱	A 11	<i>→</i>	<b>/⊞</b>	— <i>)</i>	分量	使用量			単 価	金 額		
kcal	ぱく質 g	動物性	植物性	加貝 g	動物性	植物性	化物 g	mg	m g	m g	m g	HEFO Mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量 g	加 工	食品	名	付	単位	g		業位	者	平 個 円	並 領 円	備	考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0		[ごはん] ごはん 100g		*	1.00 個	224.00							
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0.0 0.0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳			1.00 本	206.00							
101 5	6. 6 0. 1	4. 1 0. 0	2. 5 0. 1	2. 1 0. 0	1. 5 0. 0	0. 6 0. 0	15. 0 1. 4	439 4	29 4	28 2 3	1. 2 0. 0	0. 3 0. 0	115 108	0.09 0.01	0. 06 0. 01	11 1	3.8 0.4	1. 2 0. 0		[米粉のカレー: にんじん	スープ]			15. 00							
10 12 2 17	0. 3 0. 3 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 3 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	2. 5 3. 5 0. 3	1 0 0	5 1 0	3 4 1	0. 1 0. 1 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0 0 0	0. 01 0. 02 0. 01	0. 00 0. 01 0. 01	2 6 0	0. 5 1. 8 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0		たまねぎ じゃがいも エリンギ				30. 00 20. 00 5. 00							
13	3. 6 1. 2	3. 6 0. 0	0. 0 1. 2	0. 2 0. 6	0. 2 0. 0	0. 0 0. 6	0. 2 0. 9	59 0	1 8	6 7	0.3 0.3	0. 1 0. 1	0 2	0. 02 0. 02	0. 01 0. 01	0 2 0	0. 0 0. 5	0. 2 0. 0		まぐろ水煮 むきえだ豆				20.00 10.00							
3 2 1	0. 5 0. 2 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 3 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 2 0. 1	50 114 0	0 1 1	1 1 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 01 0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 1 0. 3 0. 0		洋風だし しょうゆ カレー粉				1. 00 2. 00 0. 20							
2 0 13	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 5	0. 0 0. 0 0. 5	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 0 1. 9	0 0 71	0 0 3	0 0 1	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 2	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 2		みりん こしょう 米粉のカレール				1. 00 0. 03 3. 00							
21 194	0. 2 6. 4	0. 2 4. 8	0. 0 1. 6	0. 8 14. 5	0. 8 4. 5	0. 0	3. 1 9. 0	140 169	3 5 101	2 11	0.2	0. 0	3 1	0.00 0.24	0. 00 0. 05	0	0. 2 0. 6	0.4		米粉のカレール [メンチカツ]	・ウ(甘口)			5. 00							
105 89	6. 4 0. 0	4.8	1. 6	4. 5 10. 0	4. 5 0. 0	0. 0	9. 0 0. 0	169 0	101	11 0	2. 7 2. 7 0. 0	0. 6 0. 0	1 0	0. 24 0. 00	0. 05 0. 00	1 0	0. 6 0. 0	0. 5 0. 0		メンチカツ50g なたね油			1.00 個	50.00 10.00							
8 8	0. 5 0. 5	0. 0 0. 0	0. 5 0. 5	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	2. 1 2. 1	$\frac{2}{2}$	17 17	6 6	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	2 2	0.02 0.02	0. 01 0. 01	16 16	0. 7 0. 7	0. 0 0. 0		[ボイルキャベ] キャベツ	ツ]			40.00							
5 5	0. 0 0. 0	1. 2 1. 2	92 92	2 2	1 1	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[パックソース] パックソース				4. 00												
804	26. 3	15. 7	10.6	25. 4	13. 8	11.6	114. 9	786	380	89	5. 0	3. 1	198	0.88	0. 47	30	5. 5	2. 1	出	 . 純 合	計値	古		646. 23							
830	34. 2		17. 1		10.0	11.0	0.0	984		120	4.5	3. 0		0. 50		35	7. 0		基		— FI 11	直		704. 70							

2024 年 5 月 9 日 木曜日

献立1 昼食

食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献 立 かつ	ん おのお	かか煮		生 ご	乳 まあえ				若竹汁 ヨーグ <i>/</i>	レト			-	人数	1年 3100	2年	3年	4年	5	5年 6年 特1	特2	特3	職員 他		計 換算人	0		<u>• /</u>
名												1		単価		. 7									0.00	0		
kcal	はく貝 g	動物性	g	脂質 g	動物性	g	炭水 化物 g	mg	カルシウム mg	mg	鉄 mg	亜鉛 mg	νチ <i>)</i> ル 活性当量 μ gRE	ピータミン B1 mg	B2 mg	ピタジン C mg	繊維 総量g	g -	熱 加 工	食品名	個 <u>一一</u> / 付 単位	分量	使用量 単位	業者	単 価 円	金 額 円	備	考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4 4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0	L	[ごはん] ごはん 100g	* 1.00 個	224.00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳	1.00 本	206.00						
53 10 0 7 7 5 18	5. 3 2. 3 0. 0 0. 1 0. 2 0. 5 1. 7	2. 3 2. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 2 0. 5 1. 7	1. 3 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 1. 1	0. 2 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 1. 1	5. 5 0. 0 0. 1 1. 9 1. 7 0. 8 0. 4	445 14 5 6 0 0	45 1 2 6 3 3 22	54 3 1 2 2 2 2 33 7	0. 9 0. 3 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2	0. 5 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 2 0. 2	153 1 0 144 0 0	0. 06 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 02	0. 07 0. 02 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01	$\begin{array}{c} 4 \\ 0 \\ 0 \\ 1 \\ 1 \\ 1 \\ 0 \end{array}$	1. 9 0. 0 0. 1 0. 6 0. 3 0. 5 0. 1	1. 2 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	馬 た た た た	若竹汁] 厚削節  これに  これに  とまれぎ  とけのこ(フレッシュ)  とうふ		3. 00 0. 20 20. 00 20. 00 15. 00 25. 00						
$\begin{array}{c} 1 \\ 1 \\ 4 \end{array}$	0. 1 0. 1 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 1 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 1 0. 3	40 0 378	22 5 2 1	7 1 3	0. 2 0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	$\begin{smallmatrix} 4\\4\\0\end{smallmatrix}$	0.00 0.00 0.00	0. 01 0. 00 0. 01	0 1 0	0. 2 0. 1 0. 0	0. 1 0. 0 1. 0	J,	わかめ みつば うすくちしょうゆ		0. 60 3. 00 6. 00						
105 105	10. 9 10. 9	10. 6 10. 6	0. 3 0. 3	4. 5 4. 5	1. 6 1. 6	2. 9 2. 9	5. 4 5. 4	305 305	30 30	17 17	1.5 1.5	0. 5 0. 5	11 11	0. 01 0. 01	0. 14 0. 14	0	0. 2 0. 2	0. 8 0. 8	カ	かつおのおかか煮] かつおのおかか煮 50 g	1.00 個	50.00						
34 2 7 1 12 10 2	1. 2 0. 0 0. 5 0. 1 0. 4 0. 0 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 2 0. 0 0. 5 0. 1 0. 4 0. 0 0. 2	1. 2 0. 0 0. 1 0. 0 1. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 2 0. 0 0. 1 0. 0 1. 1 0. 0 0. 0	5. 5 0. 5 1. 8 0. 1 0. 4 2. 5 0. 2	175 1 2 1 0 0 171	50 1 15 9 24 0 1	16 1 5 1 7 0 2	0. 5 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2 0. 0 0. 1	0. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	50 36 1 13 0 0	0. 02 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00	0. 03 0. 00 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01	16 0 14 2 0 0	1. 1 0. 1 0. 6 0. 1 0. 3 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	にきこすさ	ごまあえ] こんじん. とこんでベツ こまりごう きこまででき ことうゆ さしょうゆ		5. 00 35. 00 5. 00 2. 00 2. 50 3. 00						
68 68	2. 3 2. 3	2. 3 2. 3	0. 0 0. 0	1. 1 1. 1	1. 1 1. 1	0. 0 0. 0	12. 1 12. 1	31 31	264 264	7 7	2. 6 2. 6	0. 2 0. 2	12 12	0. 02 0. 02	0. 10 0. 10	0	0. 2 0. 2	0. 1 0. 1	]	[ヨーグルト] ヨーグルト80g	1.00 個							
756	32. 5		10.5	16.8	10.7	6. 1	116. 1	1040	620	137	6.4	3. 5	306	0.64		22	3.8			純 合 計 値		705. 30						
830	34. 2	17. 1	17.1	25. 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 5月10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)

献ごは	ん きたまこ	<u>_</u> "			乳 色炒め				生揚げる	のみそ煮				人 数	1年 3100	2年	3年	4年		5年 6年 特1	特2	特3	職員 他		計 換算人 3100 3100.0			
名														単価	0.00 事 等									(	0.00	00		
エネルキ゛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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール 活性当量	ビタミン B1	t*タミン B2	ピータミン C	繊維	食塩 相当量	熱加	食品名	個 — — <i>)</i> 付 単位	分量g	使用量	業者	単 価	金 額	備	<b>着</b> 考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	m g 0 0	m g 4 4	mg 22 22	0.9 0.9	1.3 1.3	μ gRE 0 0	0.45 0.45	0.04 0.04	m g 0 0	総量 g 0.4 0.4		工	[ごはん] ごはん 100 g	* 1.00 個	+ -	単位	<u>f</u>	円	円		
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]								
138 156	6. 8 9. 5	6. 8 4. 3	0. 0 5. 2	7. 8 7. 6	7. 8 5. 8	0. 0 1. 8	9. 9 12. 6	84 662	227 54	21 65	0. 0 1. 4	0. 8 1. 0	80 149	0. 08 0. 26	0. 31	2	0. 0 2. 4	1.6		牛乳 [生揚げのみそ煮]	1.00 4							
9 28 2	0. 0 4. 3 0. 0	0. 0 4. 3 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 0 1. 2 0. 0	0. 0 1. 2 0. 0	1. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0 10 0	0 1 0	0 5 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 4 0. 0	0 1 0	0.00 0.19 0.00	0. 00 0. 04 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0.0		米油 ぶたもも肉 酒		1. 00 20. 00 2. 00						
7 6 1	0. 1 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 9 1. 6 0. 5	6 8 2	6 10 9	2 4 0	0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 0. 1 0. 0	144 0 0	0. 01 0. 01 0. 00	0. 01 0. 00 0. 00	1 5 0	0. 6 0. 6 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0		にんじん だいこん こんにゃく 1/60		20. 00 40. 00 20. 00						
64 1 17	3. 0 0. 1 1. 4	0. 0 0. 0 0. 0	3. 0 0. 1 1. 4	4. 6 0. 0 0. 8	4. 6 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 8	2. 4 0. 3 1. 2	15 0 344	12 3	40 1 10	0. 5 0. 0 0. 5	0. 3 0. 0 0. 2	2 2 0	0.05 0.00 0.00	0. 02 0. 01 0. 01	0 0	0. 2 0. 1 0. 5	0. 0 0. 0 0. 9		冷凍生揚げ さやいんげん 赤みそ		40. 00 5. 00 8. 00						
1 5	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 1. 0	49 0	12 0 0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0		和風だし みりん		0. 50 2. 00						
3 12	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 3. 0	228 0	1 0	3	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0	0. 6 0. 0		しょうゆ さとう (三温)		4. 00 3. 00						
67 67	4. 4 4. 4	4. 4 4. 4	0. 0 0. 0	4. 1 4. 1	4. 1 4. 1	0. 0 0. 0	2. 5 2. 5	173 173	19 19	5 5	0. 7 0. 7	0. 5 0. 5	53 53	0. 02 0. 02	0. 15 0. 15	0	0. 0 0. 0	0.5		[厚焼きたまご] 厚焼きたまご 50g	1.00 個	50.00						
16 4 2	0. 7 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 7 0. 0 0. 0	0. 6 0. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 5 0. 0	2. 7 0. 0 0. 5	101 0	16 0 1	7 0 1	0. 1 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	37 0 36	0. 02 0. 00 0. 00	0. 02 0. 00 0. 00	14 0 0	0. 9 0. 0 0. 1	0. 2 0. 0 0. 0		[三色炒め] 米油 にんじん.		0. 50 5. 00						
6 3	0. 4 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 3	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	1. 6 0. 5	2 0 20	13 2 0	$\frac{4}{2}$	0. 1 0. 0	0. 1 0. 1	1 0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01 0. 00	12 2 0	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0		キャベツ もやし 和風だし		30. 00 20. 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 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	78 0	0	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0 0. 0	0.2		和風だし 天日塩 こしょう		0. 20 0. 20 0. 02						
735 830	27. 4 34. 2	15. 5 17. 1		21. 0 23. 1	17. 7	3. 3	105. 4	1020 984	320 450	120 120	3. 1 4. 5	3.8	319 300	0.83		22 35			単基	純     合     計     値		701. 42 704. 70						
										,		•									•							

2024年 5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)

献 立 しゅ	tん うまい				乳さい炒め	か			チャプラ	Fх				人数	1年 3100	2年	3年	4年	Ξ.	5年 6年	特1	特2	特3	職員	員 他	合	計 換算人			
名														単価	9.00											(	0.00	0		
エネルキ゛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・	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチ <i>リール</i> 活性当量	t*タミン B1	t*タミン B2	ビタミン C	食物 繊維	食塩 相当量	熱加	食品	名	個 単位	-人分量		使用量	業者	単 価	金 額	備	考
358	6. 0	0. 0	6. 0	0. 9 0. 9	0. 0	0. 9	g 77. 7 77. 7	m g	mg 4	mg 22 22	m g	m g	μ gRE 0	m g 0.45	m g 0. 04	m g	総量g 0.4	0. 0	工	[ごはん] ごはん 100 g			-	g	単位		円	円		
358 138	6. 0 6. 8	0. 0 6. 8	6. 0 0. 0	7.8	0. 0 7. 8	0. 9	9. 9	0 84	4 227	21	0.9	1. 3 0. 8	0 80	0. 45 0. 08	0.04	0 2	0.4	0.0		こねん 100g [牛乳]			) 個 224.							
138 129	6. 8 6. 4	6. 8 4. 7	0. 0 1. 7	7. 8 3. 3	7. 8 1. 3	0. 0 2. 0	9. 9 20. 2	84 370	227 30	21 21	0.0	0.8	80 183	0. 08 0. 23	0. 31	2 10	0. 0 2. 5	0. 2		牛乳 [チャプチェ]		1.00	)本 206.	00						
9	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		米油 にんにく			1. 0.	20						
28 1 9	4. 3 0. 0 0. 2	4. 3 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2	1. 2 0. 0 0. 1	1. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 2. 3	10 0 7	1 0 7	5 0 3	0. 1 0. 0 0. 1	0. 4 0. 0 0. 1	1 0 180	0. 19 0. 00 0. 02	0. 04 0. 00 0. 02	0 0 2	0. 0 0. 0 0. 7	0. 0 0. 0 0. 0		ぶたもも肉(せ) 酒 にんじん	6)		20. 1. 25.	00						
3 18	0. 4 0. 6	0. 0 0. 0	0. 4 0. 6	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 6 4. 6	0 1 2	3 9	1 5	0. 0 0. 2	0. 1 0. 1	0	0.00 0.02	0. 01 0. 01	2 0 4	0.3 0.8	0. 0 0. 0		たけのこ たまねぎ			25. 15. 55.	00						
41 1 4	0. 0 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	10. 5 0. 3 0. 3	0 65	2 1 0	0 1 1	0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 2 0	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0 4 0	0. 5 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2		はるさめ ピーマン 中華だし			1.	00						
4 4 0	0. 0 0. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 0 0. 4 0. 0	0 285 0	0 1 0	0 3 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 01 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 7 0. 0		さとう (三温) しょうゆ 一味唐辛子				00 00 01						
4 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 3	0. 0 0. 1	0	0	0 2	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0		0. 00 0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0		が ごま油 いりごま			0.	50 50						
137 137	5. 9 5. 9	0. 7 0. 7	5. 2 5. 2	8. 1 8. 1	3. 1 3. 1	5. 0 5. 0	9. 0 9. 0	235 235	16 16	18 18	0. 5 0. 5	0. 6 0. 6	3	0. 12 0. 12	0. 05 0. 05	2 2	1. 1 1. 1	0.6 0.6		[しゅうまい] しゅうまい		3. 00	) 個 54.	00						
21 4	0. 9 0. 0	0. 1 0. 0	0. 8 0. 0	0. 7 0. 5	0. 0 0. 0	0. 7 0. 5	3. 9 0. 0	96 0	23 0	8	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	19 0	0. 02 0. 00	0. 03 0. 00	14 0	1. 1 0. 0	0. 2 0. 0		[やさい炒め] 米油			0	50						
9 6	0. 3 0. 4	0. 0 0. 0	0. 3 0. 4	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	2. 0 1. 6	0 2 3	0 13	2 4	0. 0 0. 1	0. 1 0. 1	1 1	0.01 0.01	0. 01 0. 01	0 12 2	0. 5 0. 5	0. 0 0. 0		コーン キャベツ			10. 30.	00 00						
$\begin{array}{c} 1\\1\\0\end{array}$	0. 1 0. 1 0. 0	0. 0 0. 1 0. 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. 2 0. 1 0. 0	13 78	10 0 0	2 0 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	17 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 01 0. 00 0. 00	2 0 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2		チンゲンサイ 中華だし 天日塩			10. 0. 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.							
783	26. 0	12. 3	13. 7	20.8	12. 2	8. 6	120. 7	785	300	90	2. 2	3, 6	285	0.90	0. 52	28	5. 1	1.9	単	 i. 純 合	計値		677.	13						
830	34. 2	17. 1			14.4	0.0	0. 0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0.50		35	7. 0	2. 5	基	準	値		704.							

2024 年 5 月 14 日 火曜日

献立1 昼食

2 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献 白玉うどん かき揚げ			牛乳 メロン				山菜うる	どん			-	人数	1年 3100	2年	3年	4年	5	年 6年	特1	特2	特3	職員		計 数算 3100 3100.0			
名												<u>単 価</u> 行 事	9.00											0.00 0.0	00		
ェネルギー たん ぱく質 動 kcal g	動物性 植	植物性 g	動物性	植物性	炭水 化物 g	mg	カルシウム mg	マク゛ネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	νチ/ール 活性当量 μ gRE	ピタシ B1 mg	ピタミン B2 mg	ピタジン C mg	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 g	熱 加 工	食品	名	個     一人       付     単位	分量 g	使用量単	業者位	単 価円	金額円	備	考
320 7. 5 320 7. 5	0. 0	7. 5 1 7. 5 1	. 3 . 3 0. 0	1. 3 1. 3	66. 0 66. 0	315 315	15 15	15 15	0. 5 0. 5	0. 5 0. 5	0	0. 08 0. 08	0. 03 0. 03	0	2. 3 2. 3	0. 8 0. 8	<u></u>	白玉うどん] ∣玉うどん 25∉	0 g	* 1.00 個	250.00						
		0. 0 0. 0	. 8 . 8 7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		牛乳] :乳		1.00 本	206. 00						
10	2.3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	0.0 0 0 0.0 0 0 0.0 0 0 0.0 0 0 0.1 0 0 0.3 0 0 0.0 0 0.0 0	. 2   0.5   2.2   0.2   0.2   0.3   0.0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	7. 7 0. 0 0. 1 0. 0 0. 9 3. 4 0. 1 0. 2 1. 0 8 11. 8 11. 8 11. 8 1. 3 1. 1	511 14 57 0 3 11 0 0 228 252 0 0 0 10 0 0 228 252 252 2 2	34 1 2 1 0 3 7 7 0 1 15 2 1 1 1 0 0 0 0 1 1 1 1 0 0 0 0 1 1 1 1	28 3 1 4 0 1 1 1 7 7 1 3 2 2 0 0 0 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	0. 7 0. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1	0. 4 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	79 1 0 1 0 72 0 0 0 1 0 0 0 58 58 1 1	0. 06 0. 01 0. 00 0. 02 0. 00 0. 01 0. 02 0. 00	0. 07 0. 02 0. 00 0. 02 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01	5 0 0 0 0 1 3 0 0 0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0	1. 7 0. 0 0. 1 0. 0 0. 3 0. 6 0. 2 0. 3 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 3 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	厚たと酒にた干山油はしうみて「これな」	山削しり (人) には、		1.00 個 0.06 個	10.00						
			. 5 8. 3	19. 2		922	289	73	1.4	1. 9	218	0. 26	0. 43	14	5. 1			純合	計 値		642. 70						
830 34.2	17.1	17.1 23	. 1	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 5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)

献 ごは 立 うの	ん 花はん~	° 1		牛	乳 ゅうりま	£			じゃがレ	いものそ	ぼろ煮			1 */r	1年 2927	2年	3年	4年	:	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計 換算/			
立名	1517W,	~ <i>N</i>		2	ゆうりゅ	かん								人数 価	0.00											0.00 0.			
1.1.2	たん			脂質			炭水	ナトリウム	カルシウム	<b>ァ</b> ケ゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	と がり	事 等 ビタミン	ピタシ	食物	食塩	熱	АП.	<i>⊢</i>	個 -	-人分量	使用量	l	単 価	金 額		
kcal	ぱく質 g	動物性	植物性	g	動物性	植物性g	化物 g	mg	mg	mg	m g	m g	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量 g	加 工	食品	占	付単位	Ž g		業 差位	者 平 岡 円		備	考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4 4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0		[ごはん] ごはん 100g		* 1.00	個 224.0	)					
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0. 08 0. 08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳		1.00	本 206.0	)					
118 9	7. 4 0. 0	5. 4 0. 0	2. 0 0. 0	2. 7 1. 0	1. 5 0. 0	1. 2 1. 0	18. 7 0. 0	403 0	26 0	28 0	0. 8 0. 0	0. 7 0. 0	111 0	0.32 0.00	0. 12 0. 00	19 0	6. 1 0. 0	0. 9 0. 0		[じゃがいものそん 米油	ぎろ煮]		1. 0	)					
0 35 2	0. 0 5. 4 0. 0	0. 0 5. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 5 0. 0	0. 0 1. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 1 0. 1	0 12 0	0 1 0	0 6 0	0. 0 0. 2 0. 0	0. 0 0. 5 0. 0	0 1 0	0.00 0.24 0.00	0.00 0.06 0.00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		おろししょうが ぶたももひき肉 酒			0. 5 25. 0 2. 0	)					
2 5 17	0. 1 0. 5	0. 0 0. 0	0. 1 0. 5	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	1. 4 4. 2	4	4 9	2 5	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	108	0. 01 0. 02	0. 01 0. 01	$\frac{1}{4}$	0. 4 0. 8	0. 0 0. 0		にんじん たまねぎ			15. 0 50. 0	0					
1 30 1	0. 0 0. 8 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 8 0. 1	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 3 8. 7 0. 3	2 1 0	6 2 3	0 10 1	0. 1 0. 2 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	0 0 2	0.00 0.05 0.00	0. 00 0. 02 0. 01	$\begin{array}{c} 0 \\ 14 \\ 0 \end{array}$	0. 3 4. 5 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0		突こんにゃく じゃがいも さやいんげん			15. 0 50. 0 5. 0	0					
3 6 4	0. 1 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 1. 5 0. 4	98 0 285	0 0 1	1 0 3 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0.00 0.00 0.01	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 7		和風だし さとう (三温) しょうゆ			1. 0 1. 5 5. 0	)					
5 96	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0 2. 3	0. 0	1. 0	342	0		0. 0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 0		みりん [うの花はんぺん]			2. 0	0					
96 11	4. 4	3. 7 0. 0	0.7	2. 3	2. 3	0.0	8.8	342 161	37 37 17	13 13	0. 1	0. 1	25 25 10	0.02	0. 02	i 11	1. 3	0.9		うの花はんぺん [きゅうりあえ]		3. 00	個 60.0	0					
$\frac{4}{2}$	0. 3 0. 2	0. 0 0. 0	0. 3 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 6 1. 0 0. 5	$\frac{1}{0}$	9 4	7 3 2 2	0. 2 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	1 4	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	8 2	0. 4 0. 2	0. 0 0. 0		キャベツ きゅうり			20. 0 15. 0	)					
5	0. 3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1. 1	160	4	2	0.1	0.0	5	0.00	0.00	1	0.3	0.4		きゅうり漬			10.0	)					
721 830	25. 4 34. 2	15. 9 17. 1	9. 5 17. 1	13. 7 23. 1	11.6	2. 1	117. 7 0. 0	990 984	311 450	91 120	2. 0 4. 5	2. 9 3. 0	226 300	0.88 0.50	0. 50 0. 60	33 35	8. 7 7. 0	2.4	<b></b> 基	<u> </u>	<u>計</u> 值		708. 0 704. 7						

2024 年 5月16日 木曜日

献立1 昼食

食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献 ごは 立 チン		コウスー		牛ミ	乳 ニトマト				中華スー 角チース					人 数 単 価	1年 3100 0.00	2年	3年	4年	Ξ	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他		計 換算人 100 3100.0 .00 0.0	0		
名	En )					ı	岸水			1	1		1.4.1	<u>単 1回</u> 行 <u>『</u> ピタシ	事 等 E <sup>*</sup> タミン	ピッタミン	A Han	A#	参加				一人分量	1		1 0		· .		
エネルキ゛ー / kcal	たん ぱく質 [ g	動物性	植物性	脂質 g	動物性	植物性	炭水 化物	ナトリウム mg	カルシウム ヤ	マク゛ネシウム m &	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 ε	加工	食品	名	付 単位		使用 g	量単位	業者	単 価 円	金額円	備	考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0		[ごはん] ごはん 100g		* 1.00	個 224.		1 123			, ,		
138 138	6. 8 6. 8	6.8 6.8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳		1.00	本 206.	00						
94 13 9	6. 3 0. 4 0. 3	3. 4 0. 0 0. 0	2. 9 0. 4 0. 3	4. 4 0. 0 0. 1	2. 9 0. 0 0. 0	1. 5 0. 0 0. 1	7. 6 3. 4 2. 0	554 1 0	$\begin{array}{c}41\\7\\0\end{array}$	47 4 2	0. 4 0. 1 0. 0	0. 8 0. 1 0. 1	97 0 1	0.06 0.02 0.01	0. 11 0. 00 0. 01	4 3 0	1. 3 0. 6 0. 5	1. 3 0. 0 0. 0		[中華スープ] たまねぎ コーン			40. 10.	00						
18 2 4	1. 7 0. 2 0. 4	0. 0 0. 0 0. 4	1. 7 0. 2 0. 0	1. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 1 0. 0 0. 0	0. 4 0. 3 0. 6	2 0 40	22 1 1	33 1 1	0. 2 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0 0	0. 02 0. 00 0. 00	0. 01 0. 01 0. 00	0 1 0	0. 1 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1		とうふもやしなるとまされ			25. 10. 5.	00						
36 3 2	2. 2 0. 3 0. 4	2. 2 0. 3 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0	2. 8 0. 1 0. 0	2. 8 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 3 0. 1	42 52 14	9 0	2 1 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 0	96 0 0	0. 01 0. 00 0. 00	0. 07 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 1 0. 0		うずらたまご 中華だし チキンブイヨン がらスープの素	(中華)		20. 0. 5.	80 00						
3 0 3	0. 1 0. 3 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 3 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 3	0. 1 0. 3 0. 0 0. 0	88 315 0 0	0 1 0 0	0 3 0 0	0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0 0	0.00 0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 01 0. 00 0. 00	0 0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 8 0. 0 0. 0		からスーノの素 うすくちしょうり こしょう ごま油	Þ		0. 5. 0. 0.	00 03						
80 4 0	9. 8 0. 0 0. 0	9. 0 0. 0 0. 0	0. 8 0. 0 0. 0	2. 9 0. 5 0. 0	2. 4 0. 0 0. 0	0. 5 0. 5 0. 0	3. 9 0. 0 0. 0	246 0 0	8 0 0	16 0 0	0. 4 0. 0 0. 0	0. 9 0. 0 0. 0	8 0 0	0.38 0.00 0.00	0. 11 0. 00 0. 00	15 0 0	0.7 0.0 0.0	0. 5 0. 0 0. 0		[チンジャオロウ 米油 おろししょうが	スー]		0.							
55 2 4	8. 6 0. 0 0. 5	8. 6 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 5	2. 4 0. 0 0. 0	2. 4 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 1 0. 8	20 0 1	2 0 4	10 0 1	0. 3 0. 0 0. 1	0. 8 0. 0 0. 1	1 0 0	0.38 0.00 0.00	0. 09 0. 00 0. 01	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 5	0. 0 0. 0 0. 0		ぶたもも肉(せん) 酒 たけのこ	J)		40. 2. 20.	00						
2 2	0. 1 0. 1 0. 2	0. 0 0. 0 0. 2 0. 0	0. 1 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. 3 0. 4 0. 2	0 0 33 0	1 0 0	1 1 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	5 0	0.00 0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 01 0. 00 0. 00	5 10 0 0	0. 1 0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1 0. 0		ピーマン 赤ピーマン 中華だし さとう (三温)			6. 6. 0.	00 50						
3 1 2	0. 0 0. 2 0. 1 0. 0	0. 0 0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 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. 0 0. 0	1. 0 0. 5 0. 1 0. 4	135 57 0	0 1 0 0	0 2 1 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 0.00 0.00	0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 3 0. 1 0. 0		マンスターソース オイスターソース しょうゆ でんぷん	ζ.		3. 1. 0.	00						
7 7	0. 3 0. 3	0. 0 0. 0	0. 3 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 7 1. 7	1 1	3	3	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	19 19	0. 02 0. 02	0. 01 0. 01	8	0.3 0.3	0. 0 0. 0		ミニトムト [ミニトムト]		2.00	個 24.	00						
30 30	1. 8 1. 8	1. 8 1. 8	0. 0 0. 0	2. 4 2. 4	2. 4 2. 4	0. 0 0. 0	0. 3 0. 3	109 109	200 200	7 7	2. 3 2. 3	0. 5 0. 5	28 28	0.00 0.00	0. 04 0. 04	0	0. 0 0. 0	0.3 0.3		[角チーズ] 角チーズ 10g		1.00	個 10.	00						
707	31.0	21. 0	10.0	18. 4	15. 5	2. 9	101. 1	994	483	116	4. 1	4. 3	232	0.99	0.62	29	2.7	2.3	単	<u> </u>	計値		666.				l			
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	<u> </u>	生 生			704.	10						

2024 年 5月17日 金曜日

献立1 昼食

食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献ごは、				牛ポ	乳 テトサラ	ラダ			春だいこ マヨネー			ゲ		人数	1年 3100	2年	3年	4年	1	5年 6年	特1	特2	特3	職員 他		計 換算人			
立 名									·					単価	0.00											0.00 0.0			
	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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチ <i>JーN</i> 活性当量	ピッタミン B1	ピッタミン B2	t* タミン C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食品	<u></u>	1回	-人分量	使用量	業者	単価	金 額	備	考
kcal 358	6. 0	0. 0	6. 0	0. 9	0. 0	0. 9	77. 7 77. 7	m g		mg 22 22	mg 0.9	m g	μ gRE 0	mg 0.45	m g 0.04	mg 0	総量 g 0.4	g 0.0	エ	[ごはん]	Н	付 単位		1 単位	Ĺ	円	円		
358 138	6. 0 6. 8	0. 0 6. 8	6. 0 0. 0	0. 9 7. 8	0. 0 7. 8	0. 9	9. 9	0 84	4 227	21	0. 9	1. 3 0. 8	0 80	0. 45 0. 08	0.04	0 2	0.4	0.0		ごはん 100g [牛乳]		* 1.00	個 224.0	0					
138 57	6. 8 6. 9	6. 8 5. 8	0. 0 1. 1	7. 8 0. 5	7. 8 0. 4	0. 0	9. 9 6. 9	84 480	227 39	21 20	0.0	0.8	80 136	0. 08 0. 05	0. 31 0. 07	2 10	0. 0 1. 5	0. 2 1. 3		牛乳 [春だいこんのみ	ぞれ汁1	1.00	本 206.0	0					
10 0	2. 3 0. 0	2. 3 0. 0 2. 3	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 2	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	14 5	1 2 0	3	0. 3 0. 0	0. 1 0. 0	1 0	0. 01 0. 00 0. 01	0. 02 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0 0. 0		厚削節 だし用こんぶ とりむね肉			3. 0 0. 2 10. 0	0					
11 1 5	2. 3 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 1. 4	5 0 4	0 4	3 0 2	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0 108	0.00 0.01	0. 01 0. 00 0. 01	0	0. 0 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0		酒 にんじん			1. 0 15. 0	0					
6 9	0. 1 0. 2 1. 2	0. 0 0. 0 1. 2	0. 1 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	0. 3 1. 6 1. 0	0 8 100	0 10 3	1 4 1	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	0 0 0	0.00 0.01 0.00	0. 01 0. 00 0. 00	0 5 0	0. 2 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 3		干ししいたけ だいこん かまぼこ			0. 5 40. 0 10. 0	0					
1 5 5	0. 2 0. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 5 1. 0	$\begin{array}{c} 2 \\ 342 \\ 0 \end{array}$	17 2 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 4 \\ 0 \end{array}$	0. 3 0. 1 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	26 0 0	0.01 0.00 0.00	0. 01 0. 01 0. 00	4 0 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 9 0. 0		こまつな しょうゆ みりん			10. 0 6. 0 2. 0	0					
3 161	0. 0 7. 1	0. 0 5. 6	0. 0 1. 5	0. 0 10. 8	0. 0	0.0	0. 8 8. 8	0 233	0 17	0	0. 0	0. 0	0 2	0.00	0. 00 0. 02	0	0.0	0.0		でんぷん [えびカツ]			1.0						
72 89	7. 1 0. 0	5. 6 0. 0	1. 5 0. 0	0. 8 10. 0	0. 3 0. 0	0. 5 10. 0	8. 8 0. 0	233 0	17 17 0	13 13 0	0. 4 0. 4 0. 0	0. 3 0. 0	$\frac{2}{2}$	0. 03 0. 00	0. 02 0. 02 0. 00	1 0	0. 4 0. 4 0. 0	0. 6 0. 6 0. 0		えびカツ 50g なたね油		1.00	個 50.0 10.0						
33 21	1. 3 0. 6	0. 0 0. 0	1. 3 0. 6	0.4	0. 0 0. 0	0. 4 0. 0	7. 5 6. 1	78 0	5 1	12 7	0. 2 0. 1	0. 2 0. 1	1 0	0.05 0.03	0. 02 0. 01	11 10	3. 5 3. 1	0.2		[ポテトサラダ] じゃがいも			35.0						
7 5 0	0. 6 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 1 0. 0	0. 3 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 1 0. 0	0. 4 1. 0 0. 0	0 0 78	4 0 0	4 1 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	1 0 0	0. 01 0. 01 0. 00	0. 01 0. 00 0. 00	1 0 0	0. 2 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2		むきえだ豆 コーン 食塩			5. 0 5. 0 0. 2	0					
0 16	0. 0	0.0	0.0	0. 0 1. 4	0. 0	0.0	0. 0 0. 5	0 55	0	0	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう	ッシング]		0.0	1					
16	0. 2	0.0	0.2	1. 4	0.0	1. 4	0. 5	55	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0.1		マヨネーズドレッ	シング		5. 0	0					
763 830	28. 3 34. 2	18. 2 17. 1	10. 1 17. 1	21.8	8. 5	13. 3	111. 3 0. 0	930 984	293 450	89 120	2.3	3. 0	219 300	0. 66 0. 50	0. 46 0. 60	24 35	5. 9 7. 0	2. 4 2. 5	身 表	<u> </u>	計値		638. 9 704. 7						
						ı			100	140	2.0	J. 0	300			-	,,,	_, ~			ĮЩ		, , , , , ,	-					

2024年 5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)

献 ごは 立 にし	ん んの塩炊	焼き		生た	乳 けのこの	ンピリ辛	:炒め		白みそれ	+				人 数	1年 3100	2年	3年	4年	5	5年 6年 特	1	特2	特3 ]	職員 化		計 換算人	0		
名														<u>単価</u> 行 =	0.00											0.00 0.0	0		
エネルキ゛ー kcal	たん ぱく質 g	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	炭水 化物 g	ナトリウム mg	カルシウム m g	マク゛ネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	νチ/ール 活性当量 μ gRE	ピッタミン B1 mg	ピタミン B2 mg	ピタシ C mg	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 g	熱 加 工	食品名	1	一人       付単位	分量 g	使用量	業者	単 価 円	金額円	備	考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4 4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0	[ ]	ごはん] ごはん 100g		* 1.00 個	224. 00						
138 138	6. 8 6. 8	6.8 6.8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0.0 0.0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0.0 0.0	0. 2 0. 2	[· 4	牛乳] 牛乳		1.00 本	206. 00						
102 12 10 18 18 19 2	7. 7 2. 6 0. 3 0. 5 1. 7 0. 9 0. 1 0. 1	2. 6 2. 6 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	5. 1 0. 0 0. 3 0. 5 1. 7 0. 9 0. 1 0. 1	3. 7 0. 2 0. 0 0. 0 1. 1 1. 7 0. 0 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 5 0. 0 0. 0 0. 0 1. 1 1. 7 0. 0 0. 0	11. 5 0. 0 2. 5 5. 2 0. 4 0. 1 0. 4 0. 3	609 17 1 0 2 1 0	61 2 5 1 22 15 0 4	6 33 7 1 1	1. 6 0. 3 0. 1 0. 1 0. 2 0. 2 0. 1	0. 7 0. 1 0. 1 0. 1 0. 2 0. 1 0. 0	7 1 0 0 0 0 0 0	0. 08 0. 01 0. 01 0. 03 0. 02 0. 00 0. 01 0. 00	0. 07 0. 02 0. 00 0. 01 0. 01 0. 00 0. 01	12 0 2 8 0 0 0 0 2	0. 5 2. 7 0. 1 0. 1 0. 2 0. 2	1. 7 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	馬 だしと 油え に	白みそ汁] 厚削節 とまねぎ こうふ 抽りあげ もりあげ もれぎる			3. 50 30. 00 30. 00 25. 00 5. 00 5. 00						
94 94	1. 5 8. 4	0. 0 8. 4	0.0	0. 7 7. 2 7. 2	0. 0 7. 2 7. 2	0. 7	2. 6	588 53	12	9	0.5	0. 1	9	0.00	0. 01	0	0.6	0.1	]	ョみそ にしんの塩焼き]		1 00 /⊞	12.00						
94 36 4 5 4 11 1 4 2 2 1 0	8. 4 2. 2 0. 0 0. 1 0. 5 1. 3 0. 1 0. 0 0. 0 0. 2 0. 0 0. 0	8. 4 1. 3 0. 0 0. 0 0. 0 1. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 9 0. 0 1 0. 5 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 0	7. 2 0. 9 0. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	7. 2 0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 5 0. 0 0. 0	0. 0 5. 3 0. 0 1. 4 0. 8 1. 4 0. 3 0. 2 1. 0 0. 2 0. 0 0. 0	53 278 0 4 1 73 0 29 0 171 0 0	104 18 0 4 4 4 6 6 3 3 0 0 1 1 0 0	16 7 0 2 1 1 1 1 0 0 0 2 2 0 0 0	0. 5 0. 3 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	9 110 0 108 0 0 0 0 0 0 0 0	0.00 0.02 0.00 0.01 0.00 0.01 0.00 0.00	0. 08 0. 05 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0 1 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 0 1. 0 0. 0. 4 0. 5 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 7 0. 0 0. 0 0. 0 0. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 4 0. 0 0. 0	[米にた據る利名し習	こしん 40g たけのこのピリ辛炒め] こんじん とけのこ 場げはん まされいんけん ロS とう は ロS とう ゆ 一味 唐辛子		1.00 個	40.00 0.50 15.00 20.00 10.00 0.30 1.00 0.30 0.50 0.01						
700	21.1	10.1	12.0	20.5	15.6	4.0	104.4	1094	414	120	2.2	2.4	206	0.62	0.55	15		2.7	Н.	ófi Δ 3↓	陆		640.01						
728 830	31. 1 34. 2	19. 1 17. 1	12. 0 17. 1	20. 5 23. 1	15.6	4. 9	104. 4	1024 984	414 450	129 120	3.3 4.5	3. 4 3. 0	206 300	0.63	0. 55 0. 60	15 35	5. 8 7. 0		基基	<u>純 合計</u> 準	値		640. 81 704. 70						
					ı l		, ,,,,,		200	-80										Too.	إختور								

2024 年 5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)

		チロール (ンナー/キャ^			乳 ニケチャ	ップ			米粉のコ	ーンクリームス・	ープ゜		-	人数	1年 3100	2年	3年	4年		5年 6年	特1		特2	特3	職員	他	_	100 3100.0	0	
名													-	<u>単 価</u> 行 =	0.00 事 等												] 0.	.00 0.0	0	
エネルキ゛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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	<i>レチノール</i> 活性当量	t * タミン B1	t * タミン B2	ビタミン C	食物 繊維	食塩 相当量	熱加	食品	品名	個	— <u>— — 人</u> 計 単位	.分量 	使用	量	業者	単 価	金 額	備考
kcal 397	12. 2	2. 1	10. 1	7. 1	0. 0	7. 1	67. 6 67. 6	m g 531	mg 79	mg 35 35	m g	1.2 1.2	μ gRE 0	m g 0.17	m g 0.16	mg 0	総量 g 2.0	g 1.3	工	[サンドイッチロ-	-ルパン]	113		8		単位		円	F.	]
397 138	12. 2 6. 8	2. 1 6. 8	10.1	7. 1 7. 8	0. 0 7. 8	7. 1 0. 0	67. 6 9. 9	531 84	79 227	35 21	0.9	0.8	0 80	0. 17	0. 16 0. 31	0 2	2. 0 0. 0	1.3		サンドイッチロールパン 8 [牛乳]	0 g	*	1.00 個	131.00	)					
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	2	牛乳			1.00 本	206.00						
125 9 13	3. 5 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	3. 3 0. 0	3. 7 1. 0 0. 0	0. 0	3. 7 1. 0	21.5	422 0	24 0	24	0.6	0. 4	4 0 0	0. 09 0. 00 0. 02	0. 07 0. 00 0. 00	11	3.9 0.0	1. 1 0. 0 0. 0	3	[米粉のコーンクリームスー 米油 たまねぎ	プ ]			1.00						
12 18	0. 4 0. 3 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 3 0. 6	0. 0 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 3	3. 4 3. 5 4. 0	0	1 1	4 4 5	0. 1 0. 1 0. 1	0. 1 0. 0 0. 1	0 1	0. 02 0. 02 0. 02	0. 00 0. 01 0. 01	3 6 1	0. 6 1. 8 1. 0	0. 0 0. 0 0. 0		にゃがいも コーン				40. 00 20. 00 20. 00						
21 0	0. 4	0.0	0. 4 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	4. 7 0. 0	65 0	1 1	5 0	0. 1 0. 0	0. 1	1 2	0.01 0.00	0. 01 0. 00	1 0	0. 5 0. 0	0.2	-	クリームコーン パセリ				25. 00 0. 30	)					
5 0 0	0. 6 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 0	75 117 0	0 0 0	1 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 01 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 3 0. 0	3	洋風だし 天日塩 こしょう				1. 50 0. 30 0. 02	)					
0 37	0. 0 0. 3	0.0	0. 0 0. 3	0. 0 1. 8	0. 0 0. 0	0. 0 1. 8	0. 0 4. 9	$^{0}_{164}$	0 10	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0	0.00 0.01	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	1	ローリエ 米粉のホワイトル	ウ			0. 02 8. 00	2					
10 212	0. 9 9. 7	0. 0 9. 2	0. 9	0. 5 17. 5		0.5	0. 4 2. 8	0 435	3 19	5 16	0.1	0. 1 1. 5	0 6	0.01	0. 00 0. 12	0 17	0.0	0.0		豆乳 [ホットドッグ(ウインナー/	キャヘ´ ツソテー) T			20.00	Ï					
200 4	9. 2 0. 0	9. 2 0. 0	0. 0 0. 0	16. 9 0. 5	16. 9 0. 0	0. 6 0. 0 0. 5	0. 7 0. 0	355 0	2	16 10 0	2. 5 2. 4 0. 0	1. 4 0. 0	4	0.36 0.00	0. 11 0. 00	1 0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 0	3	ウインナーソーセ 米油			3.00 個	0.50	)					
8 0 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0.0	0. 1 0. 0 0. 0	2. 1 0. 0 0. 0	78 0	17 0 0	6 0 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	2 0 0	0. 02 0. 00 0. 00	0. 01 0. 00 0. 00	16 0 0	0. 7 0. 0 0. 0	0. 0 0. 2 0. 0	3	キャベツ 天日塩 こしょう				40.00 0.20 0.02	)					
9	0. 1	0.0	0.1	0.0	0. 0	0.0	2. 2	88	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		[ミニケチャップ]										
9	0. 1	0.0	0. 1	0.0	0. 0	0.0	2. 2	88	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		ミニケチャップ			1.00 個	8. 00						
001	20.0	10 0	14.0	26 1	04.7	11 4	104.0	1560	940	0.0	4.0	0.0	00	0.79	0.66	20	6 6	2.0	H4	&rt:	Δ ∃I.	िक		E01 00						1
881 830	32. 3 34. 2	18. 3 17. 1	14. 0 17. 1	36. 1 23. 1	24. 7	11.4	0.0	1560 984	349 450	96 120	4. 0	3. 9	90 300	0.72	0.66	30 35	6. 6 7. 0	3.9 2.5	基	純	合 計 準	値		581. 86 704. 70						

2024 年 5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)

献 <sup>ごは</sup>	ん のコロ	ッケ		牛 切	乳 り干した	ごいこん	のサラク		ふ玉汁 ごまドロ	ノッシン	グ			人数 単価	1年 3100 0.00 事 等	2年	3年	4年	5	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計 換算 3100 3100. 0.00 0.	00	
エネルキ゛ー	たん ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	炭水 化物		カルシウム		鉄	亜鉛	活性当量	も、タミン B1	ピッタミン B2	ピータミン C	繊維	食塩 類相当量	熱加工	食品	<del></del> 名	個 一	·人分量 <u>g</u> g	使用	未 1	単価円	金額	備考
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	m g 0 0	m g 4 4	m g 22 22	0.9 0.9	1.3 1.3	μ gRE 0 0	0.45 0.45	0.04 0.04	m g 0 0	総量g 0.4 0.4	0. 0 0. 0	<u> </u>	ごはん] ごはん 100g			個 224.00		単位	H	P.	
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		牛乳] 牛乳		1.00	本 206.00					
60 10 0 4 13 2 19 7 1 4	5. 4 2. 3 0. 0 0. 1 0. 4 0. 1 1. 5 0. 6 0. 1 0. 3	2. 3 2. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 4 0. 1 1. 5 0. 6 0. 1 0. 3	1. 2 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 9 0. 1 0. 0 0. 0	1. 1 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 9 0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0	7. 5 0. 0 0. 1 0. 9 3. 4 0. 4 1. 0 1. 1 0. 3 0. 3	403 14 5 3 1 0 2 0 0 378	26 1 2 3 7 0 7 1 4 1	36 3 1 1 4 1 21 1 3	2. 8 0. 3 0. 0 0. 0 0. 1 2. 0 0. 1 0. 1 0. 1	0. 4 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 0	79 1 0 72 0 0 0 0 0 6	0. 08 0. 01 0. 00 0. 01 0. 02 0. 01 0. 03 0. 00 0. 00 0. 00	0. 16 0. 02 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 10 0. 00 0. 01 0. 01	6 0 1 3 0 0 0 2 0	1. 6 0. 0 0. 1 0. 3 0. 6 0. 2 0. 1 0. 2 0. 0	1. 1 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	厚たにたえ冷白はう	ふ玉計] 厚削師こんぶ こんじねだした ことである ことでも ことでも ことでも ことでも ことでも ことでも ことでも ことでも			3. 00 0. 20 10. 00 40. 00 5. 00 30. 00 2. 00 5. 00 6. 00					
221 97 124	3. 6 3. 6 0. 0	1. 7 1. 7 0. 0	1. 9 1. 9 0. 0	16. 1 2. 1 14. 0	1. 5 1. 5 0. 0	14. 6 0. 6 14. 0	16. 0 16. 0 0. 0	148 148 0	4 4 0	12 12 0	0. 4 0. 4 0. 0	0. 6 0. 6 0. 0	12 12 0	0. 07 0. 07 0. 00	0. 04 0. 04 0. 00	6 6 0	0. 9 0. 9 0. 0	0. 4 0. 4 0. 0	米	米粉のコロッケ] K粉のコロッケ 70g よたね油	ğ	1.00	個 70.00 14.00					
24 7 14 3	0. 8 0. 2 0. 4 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 8 0. 2 0. 4 0. 2	0. 2 0. 0 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 2 0. 0	5. 3 1. 7 3. 0 0. 6	5 5 0 0	18 13 0 5	10 4 3 3	0. 2 0. 1 0. 0 0. 1	0. 2 0. 1 0. 1 0. 0	7 0 1 6	0. 04 0. 01 0. 02 0. 01	0. 03 0. 01 0. 01 0. 01	5 1 1 3	1. 4 0. 5 0. 7 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	切 コ き	切り干しだいこんの 別り干しだいこん コーン きゅうり	サラダ]		2. 50 15. 00 20. 00					
6 6	0. 1	0. 0	0. 1	0. 1	0. 0	0. 1	1. 3 1. 3	80 80	22	1	0. 0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0.0000	0.2		ごまドレッシング			5.00					
807 830	22. 7 34. 2	10. 8 17. 1	11. 9 17. 1	26. 3 23. 1	10.4	15.9	117. 7	720 984	281 450	102 120	4.3	3. 3 3. 0	178 300	0.72	0. 58 0. 60	19 35	4. 3 7. 0	1. 9 2. 5	単 基	<u>純</u> 合	計値	(	657. 70 704. 70					

2024 年 5月23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)

献 <sup>ごは</sup> 立 <sup>ぎょ</sup>	:ん うざ				乳 やしのっ	トムル			マーボー	-どうふ				人数	1年 3100	2年	3年	4年	Ξ.	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合 3	計 換算人 100 3100.0			
名														単価	0.00												. 00 0. 0			
1.1.8	たん ピノ떠	動物性	植物性	脂質	動物性	枯州州	炭水 化物	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール 活性当量	ピタジ B1	t * タミン B2	ピタシ C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食品	タ	旭	一人分量	使是	用量	業者	単 価	金 額	備	去
kcal 358	はく貝 g 6.0	g 0.0	6. 0	g	90.0	但107日 g 0.9	g	mg 0	m g	m g	mg 0.9	mg 1.3	μ gRE 0	m g 0.45	m g 0.04	mg 0	総量g	作3里 0.0	工	<b>文 ロロ</b> /  [ごはん]	<u> </u>	付 単位	立	g	単位	未石	円	円	VHI	~
358	6. 0	0.0	6. 0	0.9	0.0	0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0.9	1. 3	0	0.45	0.04	0	0.4	0.0		ごはん 100g		* 1.00	) 個 224.	00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0. 08 0. 08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳		1.00	) 本 206.	00						
175 9	14. 5 0. 0	7. 3 0. 0	7. 2 0. 0	6. 9 1. 0	5. 0 0. 0	1. 9 1. 0	14. 8 0. 0	678 0	48 0	98 0	7. 4 0. 0	1. 3 0. 0	8	0.42 0.00	0. 43 0. 00	7 0	1.9 0.0	1.6 0.0		[マーボーどうふ] 米油	]		1.							
0 0 41	0. 0 0. 0 6. 5	0. 0 0. 0 6. 5	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 1. 8	0. 0 0. 0 1. 8	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 1	16 0 15	0	0 0 8	0. 0 0. 0 0. 2	0. 0 0. 0 0. 6	0 0 1	0.00 0.00 0.28	0. 00 0. 00 0. 07	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		トウバンジャン おろししょうが ぶたももひき肉			0. 0. 30.	50						
41 2 23 62	0. 0 0. 7	0. 0 0. 0	0. 0 0. 7	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 1 5. 9	0 1	0 12 23	0 6	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	0	0.00 0.03	0. 00 0. 01	0 5	0. 0 1. 1	0. 0 0. 0		酒 たまねぎ			2. 70.	00 00						
62 1 2	5. 0 0. 1 0. 4	0. 0 0. 0 0. 4	5. 0 0. 1 0. 0	3. 1 0. 0 0. 0	3. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	3. 4 0. 2 0. 1	7 0 14	23 2 0	71 1 0	6. 6 0. 0 0. 0	0. 5 0. 0 0. 0	1 4 0	0.11 0.00 0.00	0. 33 0. 00 0. 00	$\begin{array}{c} 1 \\ 1 \\ 0 \end{array}$	0. 3 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		冷凍とうふ はねぎ チキンブイヨン (	(中華)		100. 3. 5.	00						
4 5	0. 4 0. 1	0. 4 0. 0	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 1. 4	65 60	0 1	1	0.0	0. 0 0. 0	0 2	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 2 0. 2		中華だし ケチャップ			1. 5.	00 00						
10 4 2 7	0. 9 0. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 9 0. 4 0. 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 7 0. 4 0. 5	215 285 0	8 1 0	1 7 3 0 0 0	0.3 0.1 0.0	0. 1 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 01 0. 01 0. 00	0 0 0	0. 3 0. 0 0. 0	0. 5 0. 7 0. 0		赤みそ しょうゆ さとう (三温)				00 00 50						
7 3	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0	1. 6 0. 0	0	0	0	0.0	0. 0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0	0. 0		でんぷん ごま油				00						
101 101	4. 0 4. 0	3. 1 3. 1	0. 9 0. 9	2. 6 2. 6	1. 0 1. 0	1. 6 1. 6	14. 5 14. 5	238 238	11 11	10 10	0.3 0.3	0. 4 0. 4	3	0.09 0.09	0. 04 0. 04	6 6	0.8 0.8	0.6 0.6		[ぎょうざ] ぎょうざ		3. 00	) 個 54.	00						
24 2	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	4. 1 0. 5	132	15 1	6	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	49 36	0. 02 0. 00	0. 03 0. 00	5 0	0. 7 0. 1	0. 3 0. 0		[もやしのナムル] にんじん	]		5.	00						
6 1	0. 7 0. 1	0. 0 0. 0	0. 7 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 1	1	4 9	3 1	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	0 13	0. 02 0. 00	0. 02 0. 01	$\frac{3}{2}$	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0		もやし こまつな			40. 5.	00 00						
0 8 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 3	0. 0 2. 0 0. 0	0 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 0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		にんにく さとう (三温) ごま油			0. 2. 0.	00 30						
2	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	114 15 0	1 0 0	1 0 0	0. 0 0. 0	0.0	0 0 0	0.00 0.00 0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 0 0. 0		しょうゆ テンメンジャン 米酢			2. 0. 2.	50						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 1	U	0	0	0.0	0.0	U	0.00	0.00	0	0.0	0.0		WEI.			۷.	00						
796	32. 3	17. 2	15. 1	18. 5	13.8	4. 7	121. 0	1132	305	157	8.8	3. 9	140	1.06	0. 85	20	3.8	2. 7	単	鱼 純 合	計 値		771.	50	1	ı				
830	34. 2	17. 1					0. 0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0.50	0. 60	35	7. 0	2. 5	基	準	値		704.							

2024 年 5月24日 金曜日

献立1 昼食

食 0:通常献立

### [ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献ごは	こん こみのうと	め害じる	-フライ		乳切りこれ	んぶの煮	付け		いなか	ŀ				人数	1年 3100	2年	3年	4年	5	年 6年	特]	1	特2	特3	職員	他	合計 換算 <i>)</i> 3100 3100.0		
立 名		<i>э</i> н о с		/N	937 - 7	0.50-42 W	1117							単価	0.00 事 等												0.00 0.0		
3 2 2 8	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・	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	<i>レチノーN</i> 活性当量	ピタジ B1	ピータミン B2	ピタシ C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食	品名	Ą		人分量	使用量	量 業 =	単 価	金 額	備考
kcal 358	6. 0	0.0	6. 0	0. 9 0. 9	0. 0	0. 9	g	m g 0		mg 22	mg 0.9	mg 1.3	μ gRE 0	mg 0.45	m g 0.04	mg 0	総量 g 0.4	0.0	工 [	ごはん]	нн-/Н	17	単位		Ì	単位	円	円	913
358 138	6. 0 6. 8	0. 0 6. 8	6. 0 0. 0	0. 9 7. 8	0. 0 7. 8	0. 9	77. 7 77. 7 9. 9	0 84	4 227	22 22 21	0.9	1. 3 0. 8	0 80	0. 45 0. 08	0. 04 0. 31	0	0.4	0.0		ごはん 100g 牛乳]		>	1.00	固 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 2	0.0	0.2	4	-乳			1.00	本 206.00					
61 10 0	4. 1 2. 3 0. 0	2. 3 2. 3 0. 0	1. 8 0. 0 0. 0	1. 8 0. 2 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0	1. 6 0. 0 0. 0	8. 5 0. 0 0. 1	390 14 5	37 1 2	24 3 1	0. 8 0. 3 0. 0	0. 4 0. 1 0. 0	149 1	0.06 0.01 0.00	0. 04 0. 02 0. 00	5 0 0	2. 7 0. 0 0. 1	1. 0 0. 1 0. 0	厚	いなか汁] [削節 ごし用こんぶ				3. 00 0. 20					
7 13	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 9 3. 4	6 1	6 7	2 4	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	144	0. 01 0. 02	0. 01 0. 00	1 3 0	0. 6 0. 6	0. 0 0. 0	にた	こんじん こまねぎ				20. 00 40. 00					
6 1 19	0. 2 0. 0 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 6	0. 0 0. 0 1. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 1. 6	1. 5 0. 5 0. 5	2 2 0	5 9 3	5 0 4	0. 1 0. 1 0. 1	0. 1 0. 0 0. 1	0 0 0	0. 01 0. 00 0. 01	0. 00 0. 00 0. 00	0 0	0. 6 0. 4 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	- 3	ごぼう こんにゃく 1/ ↑凍油揚げ	6 0			10. 00 20. 00 5. 00					
1 2 2	0. 1 0. 2	0.0	0. 1 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	0 171	2	1 2 2	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	4 0	0.00 0.00	0. 00 0. 01	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 4	l'i	tねぎ レようゆ				3.00 3.00					
212	0. 2 10. 4	0. 0 7. 9	0. 2 2. 5	0. 0 13. 4	0.0	0. 0 12. 8 0. 8	0. 2 12. 2	189 199	1 8		0.0	0.0	0 5	0.00	0.00	0	0.0	0. 5 0. 5	]	i すくちしょう! ささみのうめ青	『じそフライ]			3.00					
106 106	10. 4 0. 0	7. 9 0. 0	2. 5 0. 0	1. 4 12. 0	0. 6 0. 0	0. 8 12. 0	12. 2 0. 0	199 0	8	19 19 0	0. 3 0. 0	0. 4 0. 0	5 0	0.06 0.00	0. 00 0. 00	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 7 0. 0	0. 5 0. 0		くさみのうめ青 なたね油	じそフライ60		1.00	固 60.00 12.00					
34 4	2. 3 0. 1	1. 9 0. 0	0. 4 0. 1	0. 6 0. 0	0. 6 0. 0	0. 0 0. 0	5. 7 0. 9	300	28 3	15 1	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	75 72	0. 03 0. 01	0. 04 0. 01	2	0. 9 0. 3	0. 7 0. 0	13	糸切りこんぶの こんじん.	煮付け]			10.00					
3 20 1	0. 1 1. 9 0. 1	0. 0 1. 9 0. 0	0. 1 0. 0 0. 1	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 3 2. 1 0. 3	52 110 49	16 9 0	11 2 0	0. 1 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	3 0 0	0. 01 0. 01 0. 00	0. 01 0. 02 0. 00	1 0 0	0. 6 0. 0 0. 0	0. 1 0. 3 0. 1	揚	<切りこんぶ				2. 00 15. 00 0. 50					
4	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0.0	さ 酒	くとう (三温) 雪				1.00 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		ようゆ				1.50					
803	29.6	18. 9	10. 7		9. 2	15. 3	114. 0	973	304	101	2. 2	2. 9	309	0.68	0. 43	10	4. 7	2.4	単	純	合 計			640. 20					
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0.50	0.60	35	7. 0	2. 5	基		準	値		704. 70		-			

2024年 5月27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)

献ごは	ん			4	乳				わかめこ	スープ					1年	2年	3年	4年	F.	5年 6	5年	特1	特2	特	3	<b></b>	也 合	·計 換算力			
立。酢ぶ	た			3	ニトマー				アーモ	ンド小魚				人数	3100													3100 3100.0			
名														単価	9.00		1											0.00 0.0	00		
<b>ァ</b> クルセ゛ー	たん			脂質			炭水	411147	カルシウム	つか うい立ち	鉄	亜鉛	レチノール	ピタシ	t あらん	ピータミン	食物	食塩	熱	•	n <i>h</i>		/ŒI	一人分	·量	使用量		単 価	金 額		
	ぱく質		植物性	加貝~	動物性	植物性	化物						活性当量	B1	B2	C	繊維 総量g	相当量	加工	食:	品名	i	付身	位	g	東 単	業者	平皿円	亚 帜	備	考
kcal 358	6. 0	0. 0	6.0	0.9	0.0	0. 9	77. 7 77. 7	m g 0	mg 4	m g 22 22	m g 0.9	1.3	μ gRE 0	0.45	0.04	mg 0	0.4	0.0		[ごはん]						半1	1/_	[7]	[7]		
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 10	0 g		* 1.	00個2	224. 00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0.0	0. 8 0. 8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳			1	00 本 2	206. 00						
58	4. 8	1.6	3. 2	1.6	0. 1	1. 5	6. 4	615	39	59	0. 5	0. 4	10	0.06	0. 05	4	1.5	1.5		[わかめスー	<b>-</b> プ1		1.		200.00						
14 3	0.4	0. 0	0. 4 0. 3	0. 2	0.0	0.2	3.0	0 0	0 2	3 2	0.0	0.1	1	0. 02 0. 01	0. 01 0. 01	1	0. 7 0. 3	0.0		コーンもやし	/ 1				15. 00 20. 00						
22	0. 3 2. 0	0.0	2.0	1.3	0. 0	0. 0	0. 5 0. 5	3	$2\bar{6}$	39	0.0	0. 1	0	0.03	0.01	2 0	0.1	0.0		とうふ					30.00						
8	0. 8 0. 1	0.8	0. 0	0.0	0.0	0. 0	1. 2 0. 3	80 53	2 6	1 9	0.1	0. 0	0 5	0.00	0. 00 0. 01	0	0. 0	0. 2		なるとまきわかめ					10.00 0.80						
$\frac{1}{4}$	0. 1 0. 4	0. 0 0. 4	0. 1 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 3	0 65	2 0	1 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	4	0.00 0.00	0. 00 0. 00	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 2		はねぎ 中華だし					3. 00 1. 00						
$\frac{1}{1}$	0. 3 0. 1	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	11 88	0	0	0.0	0. 0 0. 0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2		チキンブイがらスープ		華)			4. 00 0. 50						
3 0	0. 3 0. 0	0.0	0.3 0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 3	315 0	1 0	3	0.1	0. 0	0	0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0.8 0.0		うすくちし こしょう	ようゆ				5. 00 0. 03						
139	8. 3	6. 9	1. 4	6. 4	1. 9	4. 5	13. 2	314	13	19	0. 3	0. 8	91	0.30	0. 09	7	1. 4	0.7		[酢ぶた]											
4 4	0. 0 0. 1	0.0	0. 0	0. 5	0. 0	0. 5	0. 0	0 3	0 3	0	0.0	0. 0	0 86	0.00	0. 00 0. 01	0 1	0. 0	0.0		米油にんじん					0.50 12.00						
2 10	0. 2	0. 0 0. 0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	0	2 5	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0 2	0. 2 0. 5	0.0		たけのこ たまねぎ					8. 00 30. 00						
10	0.1	0.0	0.3	0.0	0. 0	0. 0	2. 5	0	0	3	0.1	0. 1	0	0.00	0.01	0	0.2	0.0		干ししいた	け				0.50						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 3 0. 1	0 86	0	1	0.0	0. 0	2 0	0.00	0.00	4 0	0. 1	0.0		ピーマンしょうゆ					5. 00 1. 50						
2 4	0. 0 0. 1	0.0	0. 0 0. 1	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 1. 1	0 48	0 1	0 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 2	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1		みりん ケチャップ					1. 00 4. 00						
6 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 5 0. 1	0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		さとう(三) 米酢	温)				1. 50 1. 20						
4 0	0. 4 0. 0	0. 4 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	65 39	0	1 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1		中華だし 天日塩					1. 00 0. 10						
41 1	6. 5 0. 0	6. 5 0. 0	0. 0 0. 0	1. 8 0. 0	1. 8 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	15 0	1 0	8	0. 2 0. 0	0. 6 0. 0	1 0	0. 28 0. 00	0. 07 0. 00	0	0. 0 0. 0	0.0		ぶたもも肉 酒	(角)				30. 00 0. 50						
$\frac{1}{21}$	0. 1 0. 4	0.0	0. 1 0. 4	0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 1 4. 9	57 0	0	1 1	0.0	0. 0 0. 1	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0		しょうゆ 米粉					1. 00 6. 00						
35	0. 0	0.0	0.0	4. 0	0. 0	4. 0	0. 0	0	ő	0	0. 0	0. 0	Ŏ	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油					4. 00						
7 7	0. 3 0. 3	0.0	0.3 0.3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 7 1. 7	1	3	3	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	19 19	0. 02 0. 02	0. 01 0. 01	8 8	0.3 0.3	0. 0 0. 0		[ミニトマト			2	00 個	24. 00						
38	2. 1	2 1	0.0	2. 3		0. 0	2. 7	49	54		0. 5	0. 3	0	0.00	0. 04	0	0. 4	0. 1		[アーモント			-	o o iiei	21.00						
38	2. 1	2. 1	0.0	2. 3	2. 3 2. 3	0. 0	2. 7	49	54	17 17	0.5	0. 3	ő	0.00	0. 04	ő	0. 4	0. 1		アーモンド		g	1.	00 個	8.00						
F0.0	00.0	15 :	10.0	16.0				1000						0.03	0			6 =	33.	4 //-	Λ =1				250		1	I			
738 830	28. 3 34. 2			19. 0 23. 1	12. 1	6. 9	111. 6 0. 0	1063 984	340 450	141 120	2. 3	3. 6	200 300	0. 91 0. 50	0. 54 0. 60	21 35	4. 0 7. 0	2.5	基	<u> 純</u>	合 津	· 値 値	+		659. 13 704. 70						
	- u						•															—	•	•							
L																															

2024 年 5月28日 火曜日

献立1 昼食

昼食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

献 麦ご 立	はん 豆とコー	ーンのソ	'テー	牛 福	乳 神漬				米粉のフ	カレーラ	イス			人 数 単 価	1年 3100 0.00	2年	3年	4年		5年 6年 特1	特2 4	持3 ]	職員 他	3	計 類算人 3100 3100.0 0.00 0.0	0		
名														行事	事 等	. 3 1 2							l		5.00	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
エネルキ゛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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール 活性当量	t * タミン B1	ピ タミン B2	ピッタミン C	繊維	食塩相当量	熱 加	食品名	個 一人 付 単位		使用量	業者	単 価	金 額	備	考
kca1 358	6. 2	0.0	6. 2	9 0. 9	0. 0	9 0.9	76. 8	mg 0	mg 7	mg 23	mg 0.9	mg 1.4	μ gRE 0	mg 0.41	m g 0.05	mg 0	総量 g 1.4	0.0	Ι.	[麦ごはん]	17) 辛匹	g	単位	_	円	円		
358	6. 2	0.0	6. 2	0. 9	0.0	0. 9	76.8	0	7	23 23	0.9	1. 4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		麦ごはん 100 g	* 1.00 個	228. 00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0. 08 0. 08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		[牛乳] 牛乳	1.00 本	206. 00						
172 9	8. 5 0. 0	6. 3 0. 0	2. 2 0. 0	5. 4 1. 0	3. 9 0. 0	1. 5 1. 0	25. 0 0. 0	642 0	39 0	30 0	1. 3 0. 0	0. 9 0. 0	191 0	0.32 0.00	0. 12 0. 00	17 0	5. 3 0. 0	1. 5 0. 0		[米粉のカレーライス] 米油		1. 00						
35	5. 4 0. 0	5. 4 0. 0	0.0	1. 5	1. 5 0. 0	0. 0	0. 1	12 0	1 0	6	0. 2	0. 5	1 0	0. 24	0.06	0	0.0	0.0		ぶたもも肉 こしょう ニンド		25. 00 0. 03 2. 00						
9 20	0. 0 0. 2 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 2 0. 6	0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 2. 3 5. 0	0 7 1	0 7 10	0 3 5 7	0. 0 0. 1 0. 2	0. 0 0. 1 0. 1	0 180 0	0. 00 0. 02 0. 02	0. 00 0. 02 0. 01	0 2 4	0. 0 0. 7 0. 9	0. 0 0. 0 0. 0		赤ぶどう酒 にんじん たまねぎ		25. 00 60. 00						
21 4	0. 6 0. 1	0.0	0. 6 0. 0	0. 0	0.0	0. 0	6. 1 0. 6	0	$\frac{1}{2}$	7 1	0.1	0. 1	0	0.03	0. 01	10 1	3. 1 0. 1	0.0		じゃがいも ローストオニオン		35. 00 1. 00						
3 7	0. 5 0. 1	0. 2	0.3	0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 4 1. 6	50 198	0 4	1 1	0. 0 0. 1	0. 0	0	0.00	0. 01	0	0.0	0.1		洋風だし		1. 00 6. 00						
17 41 5	0. 2 0. 4 0. 4	0. 2 0. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 4	0. 7 1. 6 0. 3		0. 0 0. 0 0. 3	2. 5 6. 2 0. 2	95 279 0	4 9 1	1 3 2	0. 1 0. 4 0. 1	0. 0 0. 1 0. 0	3 7 0	0.00 0.01 0.00	0. 00 0. 01 0. 00	0 0 0	0. 1 0. 4 0. 0	0. 2 0. 7 0. 0		米粉のカレールウ 米粉のカレールウ(甘口) 豆乳		4. 00 10. 00 10. 00						
95 4	5. 0 0. 0	2. 3 0. 0	2. 7 0. 0	6. 1 0. 5	4. 2	1. 9 0. 5	5. 0 0. 0	167 0	16 0	20	1. 1 0. 0	0. 8 0. 0	7 0	0. 16 0. 00	0. 07 0. 00	4 0	1.6 0.0	0. 4 0. 0		「 [えだ豆とコーンのソテー] 米油		0, 50						
50 27	2. 3 2. 3	2. 3 0. 0	0. 0 2. 3	4. 2 1. 2	4. 2	0.0	0. 0 0. 2 1. 8	89 0	1 15	3 14	0. 6 0. 5	0. 4 0. 3	1 5	0. 00 0. 09 0. 05	0. 00 0. 03 0. 03	0 3	0. 0 0. 0 0. 9	0. 0 0. 2 0. 0		ルー カットウインナー むきえだ豆		15. 00 20. 00						
$^{14}_{0}$	0. 4 0. 0	0.0	0. 4 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	1. 2 0. 2 0. 0	3. 0 0. 0	0 78	0	3	0.0	0. 1 0. 0	1 0	0.02	0. 01 0. 00	1 0	0. 7 0. 0	0.0		コーン 天日塩		15. 00 0. 20						
0	0. 0	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0.0	0. 0 2. 6	0 156	0	0	0.0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう [福神漬]		0. 02						
11	0. 1	0.0	0. 1	0. 0	0.0	0. 0	2. 6	156	2 2	2 2	0.0	0. 0	0	0.00	0.00	1	0. 1	0.4	:	福神漬		12.00						
774	26. 6	15. 4	11. 2	20. 2	15. 9	4. 3	119. 3	1049	291	96	3, 3	3. 9	278	0. 97	0. 55	24	8. 4	2.5	単	i 純 合 計 値		676. 75						
830	34. 2		17. 1	23. 1	10.0	2. 0	0. 0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0.50	0.60	35	7. 0		基	準値		704. 70						

2024年 5月29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)

77.	ん 肉のある	ま酢かけ		牛 大	乳 豆とひじ	じきのサ	ラダ		みそ汁 たまねき	ギドレッ	シング			人 数 単 価	1年 3100 0.00	2年	3年	4年	5	6年 6年	特1	特2	2 年	寺3	職員 他		計 3100 3100.0 0.00 0.00	0		
名 エネルギー kcal	たん ぱく質 g	動物性	植物性	脂質 g	動物性	植物性	炭水 化物 g	ナトリウム m g	カルシウム s m g	マク゛ネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 µgRE	行 じがシ B1 mg	事 等 ピタジ B2 mg	ピタジ C mg	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 g	熱加工	食品	名	個 付 単	一人名	分量 g	使用量単位	業者	単価円	金額円	備	考
358 358 138	6. 0 6. 0 6. 8	0. 0 0. 0 6. 8	6. 0 6. 0 0. 0	0. 9 0. 9 7. 8	0. 0 0. 0 7. 8	0. 9 0. 9 0. 0	77. 7 77. 7 9. 9	0 0 84	4 4 227	22 22 21	0. 9 0. 9 0. 0	1. 3 1. 3 0. 8	0 0 80	0. 45 0. 45 0. 08	0. 04 0. 04 0. 31	0 0 2	0. 4 0. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 2	3	ごはん] [はん 100g 牛乳]		* 1.	00 個	224. 00						
138 83	6. 8 6. 8	6. 8 2. 6	0. 0 4. 2	7. 8 2. 8	7. 8 0. 2	0. 0 2. 6	9. 9 9. 0	84 527	227 70	21 21 36 3	0. 0 1. 6	0.8	80 113	0. 08 0. 07	0. 31 0. 06	2 5	0. 0 2. 6	0. 2 1. 5	4	=乳 みそ汁]		1.	00 本	206. 00						
12 5 13 6 23 2 1 12 9	2. 6 0. 1 0. 4 0. 2 1. 7 0. 1 0. 1 1. 0 0. 6	2. 6 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 4 0. 2 1. 7 0. 1 0. 1 1. 0 0. 6	0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 1. 7 0. 0 0. 0 0. 6 0. 3	0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 1. 7 0. 0 0. 0 0. 6 0. 3	0. 0 1. 4 3. 4 1. 5 0. 1 0. 4 0. 2 0. 9 1. 1	17 4 1 2 0 0 0 258 245	2 4 7 5 36 0 2 9	3 2 4 5 8 1 1 8 4	0. 3 0. 0 0. 1 0. 1 0. 4 0. 1 0. 0 0. 4	0. 1 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1	1 108 0 0 0 0 4 0	0. 01 0. 01 0. 02 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00	0. 02 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01	0 1 3 0 0 0 1 0	0. 0 0. 4 0. 6 0. 6 0. 1 0. 2 0. 1 0. 4 0. 2	0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 7 0. 6	にたこ生えに赤	E削節 これで こまう ごぼう こまが こまが これが これなそ これなそ				3. 50 15. 00 40. 00 10. 00 15. 00 5. 00 3. 00 6. 00 5. 00						
85 68 1 0 0 12 2	11. 6 11. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 2 0. 0	11. 4 11. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 2 0. 0	3. 0 3. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 0 3. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 3. 0 0. 2 0. 1	251 41 0 39 0 0 171 0	4 3 0 0 0 0 1	16 14 0 0 0 0 0 2	0.5 0.4 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.1 0.0	1. 1 1. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	10 10 0 0 0 0 0	0. 07 0. 07 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0. 12 0. 11 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00	2 2 0 0 0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 4 0. 0	[と消食ごさし汁	とり肉のあま酢: りもも肉 60; 5 塩 は塩ょう (三温) ととう (中温) できた。		1.	00 個	60. 00 1. 00 0. 10 0. 03 3. 00 3. 00 2. 00						
1 29 9 3 16 1	0. 0 2. 0 0. 3 0. 2 1. 5 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 2. 0 0. 3 0. 2 1. 5 0. 0	0. 0 1. 1 0. 1 0. 0 1. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 1 0. 1 0. 0 1. 0 0. 0	0. 2 3. 6 2. 0 0. 6 0. 8 0. 2	7 0 0 0 7	0 17 0 5 8 4	0 18 2 3 10 3	0. 0 0. 3 0. 0 0. 1 0. 2 0. 0	0. 0 0. 3 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0	0 8 1 6 0 1	0. 00 0. 04 0. 01 0. 01 0. 02 0. 00 0. 00	0. 00 0. 03 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00	0 3 0 3 0 0	0. 0 1. 8 0. 5 0. 2 0. 9 0. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	[: : : : : : : : : : : : : : : : : : :	でんぷん 大豆とひじきの エーン にゅうり く煮大豆 トじき たまねぎドレッ				0. 20 10. 00 20. 00 10. 00 0. 40						
11	0.1	0.0	0.1	0.7	0. 0	0. 7	1.0	60	Ó	Ō	0.0	0.0	Ō	0.00	0.00	0	0.0	0.3		<b>まねぎドレッ</b> ;				5.00						
704 830	33. 3 34. 2	20. 8 17. 1	12. 5 17. 1	16. 3 23. 1	11.0	5. 3	104. 7	929 984	322 450	113 120	3. 3 4. 5	4. 2 3. 0	211 300	0. 71 0. 50	0. 56 0. 60	12 35	4. 8 7. 0	2. 6 2. 5	単基	純 合 準	計値	[		647. 23 704. 70		I				

2024 年 5月30日 木曜日

献立1 昼食

食 0:通常献立

### [ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

	のツイン -グのワイ	ストパン	, ;†		乳 ルーツ†	ゼリーミ	ックス		やさいこ	<b>ハープ</b>				人数	1年 3100	2年	3年	4年		5年 6年	特1	特	£2	特3	職員 他	1 1	合計 3100 3100.			
と	, 4271	• > > >	,		,, , ,		,,,,							単価	0.00												0.00 0.			
1. 2. T	こん ピノ 啠	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	マク゛ ネシウム	鉄	亜鉛	<i>レチノール</i> 活性当量	ピッタミン B1	ピータミン B2	t* タミン C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食品	夕	個		分量	使用量	業者	単価	金 額	備	考
kcal 397	g 9.4	g 1.8	7. 6	g 11. 7	g 0.0	g 11. 7	60. 3	mg 494	mg 71	mg 25	mg 1.0	mg 0.8	μ gRE 1	m g 0.21	m g 0.13		総量g 1.7	1.3	工.			付	単位	g	単位		円	円	ип	
397 138	9.4	1.8 6.8	7. 6	11. 7	0. 0	11.7	60.3	494	71	25 25	1.0	0.8	1	0. 21	0. 13 0. 31	0 2	1. 7 0. 0	1. 3 0. 2		愛知のツイスト <i>,</i> [牛乳]	ペン 70 g	*	1.00 個	119. 00						
138	6. 8 6. 8	6.8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0.08	0. 31	2	0.0	0.2		牛乳			1.00 本	206.00						
45 9 5	2. 2 0. 0 0. 1	0. 6 0. 0 0. 0	1. 6 0. 0 0. 1	1. 2 1. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	1. 1 1. 0 0. 0	7. 4 0. 0 1. 4	442 0 4	28 0 4	16 0	0. 3 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	109 0 108	0. 04 0. 00 0. 01	0. 05 0. 00 0. 01	17 0 1	1. 9 0. 0 0. 4	1. 1 0. 0 0. 0		[やさいスープ] 米油 にんじん				1. 00 15. 00						
2 10	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 6 2. 5	3 1	4 5	2 2 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0	0.00 0.01	0. 00 0. 00	2 2	0. 2 0. 5	0.0		だいこん たまねぎ				15. 00 30. 00						
6 2 2	0. 4 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 1 0. 0	0. 1 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 1	0. 1 0. 0 0. 0	1. 6 0. 3 0. 3	2 0 0	13 0 1	4 1 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	1 0 0	0. 01 0. 01 0. 00	0. 01 0. 01 0. 00	12 0 0	0. 5 0. 2 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0		キャベツ エリンギ ローストオニオン	/			30. 00 5. 00 0. 50						
2 2 3	0. 4 0. 5	0. 4 0. 2	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	50 50	0	0 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 01	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1		チキンブイヨン 洋風だし	(洋風)			5. 00 1. 00						
0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	378 0	1 0	3	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0		うすくちしょうり こしょう				6. 00 0. 03						
138 125 7	9. 4 9. 3 0. 1	7. 1 7. 1 0. 0	2. 3 2. 2 0. 1	7. 5 7. 5 0. 0	2. 8 2. 8 0. 0	4. 7 4. 7 0. 0	9. 4 6. 7 1. 9	314 164 84	58 56	17 16 1	1. 9 1. 9 0. 0	0. 5 0. 5 0. 0	14 11 3	0. 07 0. 07 0. 00	0. 07 0. 07 0. 00	2 1 1	3. 3 3. 2 0. 1	0. 8 0. 4 0. 2		[ハンバーグのワインソー ハンバーグ 60g ケチャップ			1.00個	60.00 7.00						
2 3	0. 0 0. 0	0. 5 0. 1	66 0	1 0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0		ソース 赤ぶどう酒				2. 00 4. 00											
1 77	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 2 20. 2	0 18	0 5	0 5	0.0	0.0	0	0.00	0. 00 0. 01	32	0.0	0.0		でんぷん [フルーツゼリー	ミックス]			0. 20						
21 19 37	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	5. 0 5. 1	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \\ 17 \end{array}$	1 2 2	1 2 2	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0	0.00 0.02 0.01	0. 00 0. 00 0. 01	32 25 2 5	0. 1 0. 1 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0		りんごレトルト パインレトルト みかんゼリー				25. 00 25. 00 30. 00						
31	0. 1	0.0	0. 1	0.0	0.0	0.0	10. 1	17	2	2	0.0	0.0	8	0.01	0. 01	Э	0. 2	0.0		みかんとりー				30.00						
_																						$\sqcup$								
	28. 1 34. 2	16. 3 17. 1	11. 8 17. 1	28. 2 23. 1	10.7	17. 5	107. 2 0. 0	1352 984	389 450	84 120	3. 4 4. 5	2. 3	212 300	0. 43 0. 50	0. 57 0. 60	53 35	7. 3 7. 0	3. 4 2. 5	単基	純合準	計値	$\mathbb{H}$		586. 73 704. 70						
•		'					'		•			i l				•		,		·	,									

2024年 5月31日 金曜日

献立1 昼食

建食 0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

1(中学校)

Column   C	献責	はん じそ入りる	あじフラ	イ		乳 まつなと	油揚げ	のごまた		親子煮				-	人数	1年 3100	2年	3年	4年		5年 6年	特	1	特2	枳	<b>宇</b> 3 耳	00000000000000000000000000000000000000	他	合計	00 3100.0	00	
Second   Control   Contr	名													-	単 価 行 『	0.00													0. (	0.0	00	
100   100	kca.	はく貝 l g	g	g	g	g	g	化物 g	mg		mg	mg		活性当量	B1 mg	B2 mg	С	繊維 総量g	相当量 g	T.		品名		旭		<del>分量</del> g		未	者			
189						0. 0 0. 0		77. 7 77. 7		4	22 22				0. 45 0. 45						[ごはん] ごはん 100g			* 1.0	00 個	224.00						
8 0.2 0.8 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0					7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0			227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8				2 2							1. (	00 本	206.00						
	344 22 99 211 211 45 11 33 88 8 22 2 2 2 1666 777 899 566 44 44 33 30 44 11 22 11 33 30	5. 7 0. 0 0. 2 0. 6 0. 7 3. 7 0. 1 0. 0 0. 2 0. 2 1. 9 0. 0 0. 1 0. 3 0. 2 0. 2 0. 0 0. 3 0. 0 0. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	5. 7 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 3. 7 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	0.0 0.0 0.2 0.6 0.7 0.0 0.1 0.0 0.2 0.2 0.2 1.2 1.0 0.0 0.1 0.3 0.2 0.3 0.2 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0	1. 5 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 3. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 11. 9 10. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0.	1.5 0.0 0.0 0.0 0.0 3.1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	0.0 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0	0. 0 0. 1 2. 3 6. 1 5. 5 0. 1 0. 6 2. 0 0. 2 7. 5 7. 5 7. 5 0. 0 4. 4 0. 0 0. 2 0. 2 0. 2 0. 2 0. 2 0. 0 0. 0	21 0 7 0 1 42 0 98 0 171 189 78 78 78 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 0 0 7 1 11 115 2 2 0 0 0 1 1 1 1 24 24 4 24 4 0 0 3 3 2 2 17 7 5 0 0 0 0 0 0 6 6	0 3 7 6 3 1 1 0 2 2 2 14 14 0 15 0 0 1 2 1 6 0 0	0. 2 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2 0. 5 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	0.5 0.0 0.1 0.1 0.4 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0 180 0 63 4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 04 0. 00 0. 02 0. 03 0. 03 0. 02 0. 00 0. 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	0. 06 0. 00 0. 02 0. 01 0. 13 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	1 0 0 2 10 5 0 0 1 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0.0 0.0 0.7 3.1 1.0 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 4 0. 5 0. 2 0. 0 0. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0		と西にじた旅卯和さしす 「青な、「ごにもこ冷さ和みしいりも、じがねが「屋」では、入入油、ない、は、している。 といいぎ しくゆち それれ まんやま凍と風りよりも たいぎ しくゆき それれ はいいぎ しんりゅう とん げこしん りまん がっぱん な揚(し) ゆまり しんりょう しんしん しゅまい しんしん しんしん しんしん しんしん しんしん しんしん しんしん しん	じフライ] ンフライ50g	b]	1.6	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	2.00 35.00 35.00 65.00 30.00 3.00 1.00 2.00 3.00 3.00 10.00 10.00 20.00 10.00 20.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00						
000 012 111 111 201						14. 3	14. 7													単	純		十 値									
	000	04. 4	11.1	11.1	40. I	<u> </u>		0.0	304	400	140	4. U	J. U	500	0.00	0.00	JJ	1.0	4.0	巫		+	胆			101.10					_	