2025 年 4月11日 金曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

献ごら	ん			牛:					ぶた汁						1年	2年	3年			6年	特1	特	2	持3	職員	他	合計			
立あり	ん こ入りさん	んが焼き		粉、	ふきいも)								人 単 価	0.00		0.00		2200 0.00								51	_		
名														行	等					1							<u> </u>	-1 3.		•
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	E*タミン C	食物繊維	食塩 熱相当量	内 ID	食品	攵	個	一人	分量	1					
kcal	g	g	g	g	g	但加工 g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g -	니		<u> </u>	付	単位	g						
251 0	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	4. 2 0. 0	0.6 0.0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0	54. 5 0. 0	0	3	16 0	0.6 0.0	0. 9 0. 0	0	0.31 0.00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 0	[ごはん] ごはん ごはん	60 g		*		0.00						
251 0	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	4. 2 0. 0	0.6 0.0	0. 0 0. 0	0.6 0.0	54. 5 0. 0	0	3 0	16 0	0.6 0.0	0. 9 0. 0	0	0.31 0.00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	ごはん ごはん	70 g 80 g		*	1.00 個	157. 00 0. 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	227 227	21 21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2 2	0.0	0. 2	牛乳				1.00 本	206.00						
70 7	6. 7 1. 6	3. 4 1. 6	3. 3 0. 0	2.3 0.2	0.7 0.2	1.6 0.0	7. 0 0. 0	444 42	100 54	51 6	1.3 0.4	0.8	121	0.12 0.00	0.06 0.00	5 0	2. 4 0. 0	1. 1 0. 1	[ぶた汁] 煮干し粉]				2. 46						
11	1.8	1.8	0.0	0.5	0.5	0.0	0. 0	4 0	0	2 0	0.1	0. 2 0. 2 0. 0	Ŏ	0.08	0. 02 0. 00	0	0. 0	0. 0	ぶたもも					8. 20 0. 82						
6 2	0.1	0.0	0. 1 0. 1	0.0	0.0	0.0	1. 5 0. 7	5 3	5 4	2 2	0.0	0. 0 0. 0	118	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	1 2	0. 5 0. 2	0. 0	にんじん	/				16. 40 16. 40						
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.3	1 0	4	4	0.1	0.1	Ö	0.00	0.00	0	0.5	0. 0 0. 0 0. 0	だいこん ごぼう たまねき	,				8.20						
5 1	0. 2	0.0	0. 2 0. 1	0.0	0.0	0.0	1. 4	0	3	1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	0. 2	0.0	えのきた					16. 40 4. 10						
12 1	1. 1	0.0	1. 1	0.7	0.0	0.7	0. 3 0. 2 1. 3	0	14 2	21	0.1	0.1	0	0.01	0.01	0	0. 1	0. 0	とうふ はねぎ					16. 40 2. 46						
19	1.6	0.0	1.6	0.9	0.0	0.9		388	14	12	0.6	0. 2	0	0.00	0. 01	0	0.6	1.0	赤みそ	h. t. 1 1015 1	. 3			9. 02						
69 69	5. 5 5. 5	3. 7 3. 7	1.8 1.8	4. 0 4. 0	4. 0 4. 0	0. 0 0. 0	2. 7 2. 7	150 150	124 124	8	0. 2 0. 2	0. 2 0. 2	13 13	0. 03 0. 03	0. 03 0. 03	1 1	0. 2 0. 2	0. 4 0. 4		りさんが焼き さんが焼き			1.00個	40.00						
22	0.7	0.0	0.7	0.0	0.0	0.0	6. 4	63	1	8	0.1	0.1	1	0.03	0. 01	10	3. 3	0. 2	[粉ふき					00.00						
22 0	0.7	0.0	0. 7 0. 0	0.0	0.0	0.0	6. 4 0. 0	0	1 0	7	0.1	0.1	0	0.03	0. 01	10	3. 3 0. 0	0. 0	じゃがい	`も新 }				36. 90 0. 04						
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	62 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. 2 0. 0	食塩 こしょう					0. 16 0. 01						
-																						+							<u> </u>	L
550		13. 9		14. 7	12. 5	2.2	80. 5	741	455	104	2.2	2.8	215	0.57	0. 44	18	6. 2	1.9	単 純	<u></u> 合	計 化	値		540. 97						
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1			0.0	787	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0. 40	25	4. 5	2. 0	基	华	1	値		573. 96	l					

2025 年 4月14日 月曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2025		/, 11	Н /1	"E H		用人 <u>17</u>	1	生艮		ひ・囲音		•		• , -	_1141_		(- 1	• •		2	(小子仪	./	5 /	. 1 . 1 . 1	-1X 7rg J	2 - 7				
献ごは	ん				:乳					めスープ			ļ	1 18/	1年	2年	3年			年 6年	特1	ヤ	手2	特3	職員	他		中 換算		
立戶戶	ンバ			~	ニトマト				かんそ	り小魚				人数	648		141		_	2080								146 4146		
名														<u>単価</u> 行 ³	9.00 事 等		0.0	0	'	0.00							0.	. 00 0	. 00	
	t- 1.						炭水						レチノール	1J = ピタシ	ま ・ 守	ピタシ	食物	食塩	枷			Н. т	— X	分量						
工剂卡"一	にん ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	活性当量	B1	B2	Č	繊維	相当量	加加	食品	夂	個-			1					
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	総量g	g	I	77 111	^µ	付	単位	g						
251	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	4. 2 0. 0	0. 6 0. 0	0.0	0.6 0.0	54. 5 0. 0	0	3	16 0	0.6 0.0	0.9	0	0. 31 0. 00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0		ごはん] [はん 60g				0.00						
251	4.2	0.0	4.2	0.6	0.0	0.6	54. 5	0	3	16	0.6	0.0	0	0.31	0.03	0	0. 0	0.0	3	:はん 70g		*	1.00個	157.00)					
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	Č	ごはん 80g		*		0.00)					
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	$\frac{2}{2}$	0.0	0.2	[4	牛乳]										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21 21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	牛	-乳			1.00 本	206.00)					
42	1.2	0.4	0.8	0.1	0.1	0.0	9.6	442	23	8	0.2	0.0	123	0.03	0.03	8	1. 3	1. 1	[1	はるさめスープ]										
6	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.5	5	5	8 2 1	0.0	0.0	118	0. 01	0.01	1	0.5	0.0		こんじん				16. 40						
5 3	0. 2 0. 2	0. 0	0. 2 0. 2	0.0		0.0	1. 4 0. 8	0	3 11	2	0.0	0.0	0 2	0. 01 0. 01	0. 00 0. 01	1 5	0. 2 0. 3	0.0		:まねぎ はくさい				16. 40 24. 60						
20	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	1 0	1	2 0 0	0.0	0.0	0 3	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 2	0.0		tるさめ *ゎ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙				5. 74						
$\begin{array}{c} 1 \\ 1 \end{array}$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0.0		0.0	0. 2 0. 1	72	2	0	0.0	0.0	0	0. 00 0. 00	0.00	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 2	が	tねぎ ゞらスープの素				2. 46 0. 41						
3	0.3	0.3	0.0	0.1	0.1	0.0	0.3	53 310	0	1 2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		革だし				0.82	2				1	
3 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0		0.0	0. 3 0. 0	0	1 0	0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0			i すくちしょうゆ ∶しょう				4. 92 0. 02						
																				ビビンバ]									1	
92 4	6. 6 0. 0	5. 0 0. 0	1. 6 0. 0	4. 5 0. 4		2. 1 0. 4	6. 2 0. 0	354 0	38 0	23 0	0. 9 0. 0	1. 4 0. 0	103	0. 05 0. 00	0. 09 0. 00	$\frac{4}{0}$	1. 1 0. 0	0. 8 0. 0	米	+油				0.41						
42 2	5.0	5. 0	0.0	2.4		0.0	0.1	12	1	6	0.3	1.2	0	0.02	0. 05 0. 00	0	0.0	0.0		=もも肉(せん)				24. 60						
0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.0		0.0	0. 1 0. 1	0	0	0	0.0	0.0	0	0. 00 0. 00	0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	酒に	こんにく				1. 64 0. 25	5					
4	0.1	0.0	0.1	0.0		0.0	1.1	3	3	1	0.0	0.0	89	0. 01	0. 01	1	0.3	0.0		こんじん.				12. 30						
5	0. 0 0. 6	0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 0. 2	0.0	0. 0 0. 2	0. 2 0. 4	3 0	8	1 4	0. 1 0. 1	0. 0 0. 1	14 0	0. 00 0. 01	0. 01 0. 01	2 1	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0		・ンゲンサイ :豆もやし				8. 20 16. 40						
10	0.3	0.0	0.3	0.9	0.0	0.9	0.3	0	20	6	0.2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.2	0.0	V)	ヽりごま				1.64	1					
5 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0.0	1. 2 0. 8	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		ゞとう (三温) ゝりん				1. 23 1. 64						
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	234	ĭ	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.6	l	ょうゆ				4. 10)					
8	0. 3 0. 0	0. 0	0. 3 0. 0	0.3	0.0	0.3	1. 2 0. 1	95 7	1 0	3 2 0	0.1	0.0	0	0.00	0.00 0.00	0	0.1	0. 2 0. 0		・ ンメンジャン ュチュジャン				3. 28 0. 25	3					
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	Ö	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	で	きんぷん				0.41	1					
2	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	2	(ま油				0. 25						
7 7	0.3	0.0	0.3	0.0		0.0	1.7	1	3	3 3	0.1	0.0	19	0.02	0.01	8	0.3	0.0		ミニトマト]			0 00 tun							
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	3	ニトマト			2.00 個	24. 00)					
18	2.6	2.6	0.0	0.2	0. 2 0. 2	0.0	1.4	77	64	9	0.6	0.4	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		かんそう小魚]										
18	2.6	2. 6	0.0	0.2	0.2	0.0	1.4	77	64	9	0.6	0.4	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2	か	いんそう小魚 5	g		1.00 個	5. 00)					
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
																													1	
-							 								 		 					++			 	l.			-1	
548	21.7	14.8	6.9	13. 2	10. 5	2.7	83. 3	958	358	80	2.4	3.5	325	0.49	0.47	22	3.0	2. 3	単	純 合	計 化	直		540. 37	7					
650	26.8	13. 4	13. 4	18. 1			0.0	787	350	50	3.0	2.0		0.40	0.40	25	4. 5	2.0		準	1	直		573.96	6					

2025 年 4 月 15 日 火曜日 献立1 昼食

0:通常献立

	+ 4		н /	、中田 日		用人 1/2	1	生艮		U· 迪 f	11 111/7/	•		• / -	_1141-		(• /			7 (/1.	子仪)		표/	111111111111111111111111111111111111111			_		
献ッフ	トめん フバポ	= 1		牛		L ニ <i>げ</i>			ミート		30.4			1 */-	1年	2年	3年				<u>:</u>	特1	特	£2	特3	職員	他	合計		
1/.	イドポ	プト			レンチ!	アフタ			ノレン	チドレッ	ンンク			人数 単価	0.00		0.00			. 00								510 0. 0		
名														行	事 等									<u> </u>					1	
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	と` タミン B2	ピータミン C		食塩 相当量	熱加	食品	品夕	•	個一		分量					
kcal	g	g	g	g	g	g	g	m g	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g	I.	フトめん]	1H / L	4	付	単位	g					
292	0.0	0.0	10. 0	1. 4	0.0	0.0	56. 4 0. 0	202	18 0	29	0.8	0.8	0	0.10	0.04	0	1. 8 0. 0	0. 6	ソン	フトめん 70	0 g		*	1 00 /17	0.00					
292 0	10. 0 0. 0	0. 0 0. 0	10. 0 0. 0	1. 4 0. 0	0. 0 0. 0	1. 4 0. 0	56. 4 0. 0	202 0	18 0	29 0	0.8 0.0	0. 8 0. 0	0	0. 10 0. 00	0. 04 0. 00	0	1. 8 0. 0	0. 6 0. 0		フトめん 80 フトめん 90			*	1.00 個	196. 00 0. 00					
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9. 9	84	227 227	21 21	0.0	0.8	80	0.08	0. 31	2	0.0	0. 2		:乳]				1 00 1	000 00					
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84			0.0	0.8	80	0.08	0. 31	2	0.0	0. 2	牛乳		,			1.00 本	206.00					
134	5. 4 0. 0	4. 2 0. 0	1. 2 0. 0	4. 2 0. 8	3. 3 0. 0	0.9	20. 1	777	28	19	0.6	0.5	222	0. 22	0. 07	0	2. 2	2. 0	米》						0.82					
23 1	3. 5 0. 0	3. 5 0. 0	0.0	1.0	1. 0 0. 0	0.0	0.0	8	0	0	0.1	0.3	0	0. 15 0. 00	0. 04 0. 00	0	0. 0	0. 0	赤。	たももひき肉 ぶどう酒	1				16. 40 1. 64					
0 10	0. 0 0. 2	0.0	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 2. 7	0 8	0 8	0 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	$\frac{0}{207}$	0.00 0.02	0. 00 0. 02	0 2	0. 0 0. 8	0. 0	に	しょう んじん					0. 02 28. 70					
16 1	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	4. 1 0. 2	1 0	8	4	0. 1 0. 0	0.1	0 2	0. 02 0. 00	0. 00 0. 00	3 1	0. 7 0. 0	0. 0 0. 0	F =	まねぎ マト					49. 20 4. 10					
$\frac{3}{2}$	0. 1 0. 2	0. 1 0. 1	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0	0.1	0.0	0. 5 0. 2	0 25	1 0	1 0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00	0. 00 0. 00	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 1		ーストオニオ 虱だし	トン				0. 82 0. 49					
17 32 7	0.3 0.3	0. 0 0. 3	0.3 0.0	0. 0 1. 8		0. 0 0. 0	4. 5 3. 7	197 218	3	3 2	0. 1 0. 1	0.0	7 6	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	1 0	0. 3 0. 2	0. 5 0. 6		チャップ 分のハヤシル	・ウ				16. 40 6. 56					
7 15	0. 1 0. 2	0. 0 0. 2	0. 1 0. 0	0. 0 0. 4	0.0	0.0	1. 6 2. 6	189 131	3 1	1 1	0. 1 0. 0	0.0	0	0.00 0.01	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 5 0. 3		-ス ラウンルウ					5. 74 4. 10					
121	1.1	0.0	1.1	8.0	0.0	8. 0	12. 0	63	1	13	0.3	0. 1	0	0.04	0.02	15	1. 1	0. 2	[フ	ライドポテ										
85 36	1. 1 0. 0	0. 0 0. 0	1. 1 0. 0	3. 9 4. 1	0.0	3. 9 4. 1	12. 0 0. 0	1 0	1 0	13 0	0.3 0.0	0.1	0	0.04	0. 02 0. 00	15 0	1. 1 0. 0	0. 0 0. 0		ライドポテト とね油	`				36. 90 4. 10					
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	62	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 2	食均						0.16					
13 7	0. 5 0. 2	0. 0 0. 0	0. 5 0. 2	0. 1 0. 1	0.0	0. 1 0. 1	3. 0 1. 6	1 0	12	6 2	0. 1 0. 0	0.0	2 0	0.02 0.01	0. 02 0. 01	11 0	0. 8 0. 4	0. 0 0. 0		レンチサラ	ダ]				8. 20					
5 1	0. 3	0.0	0. 3	0.0	0.0	0. 0	1. 3	1 0	11 1	3	0.1	0.0	1	0.01	0. 01	10 1	0. 4	0. 0	キュ	ャベツ ゅうり					24. 60 4. 10					
15	0. 0	0.0	0.0	1.4	0.0	1.4	0. 5	63	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 2		レンチドレ	ッシング	' 1			1,10					
15	0.0	0.0	0.0	1. 4	0.0	1. 4	0. 5	63	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	ő	0. 0	0. 2		レンチドレッ		,			4. 10					
																							\perp							
713	23. 8	11.0	12. 8	22. 9	11 1	11 0	101 0	1190	286	88	1.8	2. 2	304	0.46	0. 46	36	5. 9	3. 2	畄	純	<u></u>	計 値	4		619. 15					-
		13. 4				11.0	0.0		350		3.0				0.40				基	가면	準	iT 框			573. 96					J

2025 年 4月16日 水曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

Z0Z0		,, 10	1. /3	牛		H/\		生民	五目きん	V - XE F	14 114 1			7 / -	1年	2年	3年		5年		(7) 子仅				心区小口工			. I 協管	Į.	
献 ごは 立	ん のてり	焼き			れ んこあえ	Ž			<u>т</u> н е /	v0.0				人数	1400	2+	1500		220		特1		特 2	特3	職員	他	合計 51	r 換算) 00 5100.0		
名														単価	9.00		0.00)	0. 0)							0.	00 0.	00	
1.18	たん			脂質			炭水	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ピタミン	ピータミン	ピータミン		食塩	熱	<u> А</u> П	H	倨	一人	、分量						
kcal	ぱく質	動物性	植物性	ηn μ.	動物性	植物性	化物	mg	mg	mg	mg	mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量	加 工.	食品	1名	付	単位	g						
251	4. 2 0. 0	0.0	4. 2 0. 0	0. 6 0. 0	0.0	0. 6 0. 0	54. 5 0. 0	0	3	16	0. 6 0. 0	0. 9 0. 0	0	0.31 0.00		0	0.3	0. 0 0. 0	[ごは ごはん	ん] - 60 g		*		0.00						
251 0	4. 2 0. 0	0.0	4. 2 0. 0	0. 6 0. 0	0.0	0. 6 0. 0	54. 5 0. 0	Ŏ 0	3 0	16 0	0. 6 0. 0	0. 9	0	0. 31 0. 00	0.03	ŏ	0. 3 0. 0	0. 0	ごはん	70 g 80 g		*	1.00 個	157.00						
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					0.00						
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		2	0. 0	0. 2	牛乳				1.00 本	206.00						
85 7	4. 1 0. 0	2. 6 0. 0	1. 5 0. 0	1.6 0.8	0.8 0.0	0.8 0.8	15. 2 0. 0	480 0	55 0	31 0	0.8 0.0	0. 4 0. 0	152 0	0.04 0.00	0. 06 0. 00	2	3. 7 0. 0	1. 2 0. 0	米油	きんぴら]				0.82						
21 1 7	0. 7 0. 0	0. 0 0. 0	0. 7 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0.0	5. 7 0. 7	7 3	17 12	20 1	0. 3 0. 1	0.3 0.0	0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	1 0	2. 1 0. 6	0. 0 0. 0	突こん) (せん))にゃく				36. 90 28. 70						
2	0. 1 0. 2	0. 0 0. 0	0. 1 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 9 0. 3	6 0	6 2	2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	148 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	1 0	0. 6 0. 2	0. 0 0. 0	にんし たけの	こ				20. 50 8. 20						
28 2	2. 6 0. 1	2. 6 0. 0	0. 0 0. 1	0.8	0.8	0.0	2. 8 0. 5	150 0	12 5	3 2	0. 2 0. 1	0.1	0 4	0. 01 0. 00	0. 02 0. 01	0	0. 0 0. 2	0. 4		いんげん				20. 50 8. 20						
6	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0. 5 1. 6	80	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 2		(三温)				0. 82 1. 64	:					
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	234	0	0 3	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 0	みりん しょう					1.64 4.10						
2	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00		0	0.0	0.0	酒	ので h kt も7				1.64						
53 42 1	9. 5 9. 3 0. 0	9.3 9.3 0.0	0. 2 0. 0 0. 0	0.8 0.8 0.0	0. 8 0. 8 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	2. 0 0. 0	197 18 0	3 2 0	13 12 0	0.1	0.3	4 4 0	0. 04 0. 04 0. 00	0. 04 0. 04 0. 00	1 1 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 5 0. 0 0. 0		のてり焼き] pね肉 40g			1.00 個	40. 00 0. 82						
0	0.0	0.0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0.0	0.0	0.0	62 0	0	0	0.0	0.0	0	0.00 0.00 0.00	0.00	0	0. 0 0. 0 0. 0	0.2	食塩	. A				0. 82 0. 16 0. 02						
3 4	0. 0 0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 8 0. 8	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	さとう	(三温)				0. 02 0. 82 1. 64									
2	0. 0 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. 8 0. 2 0. 2	117 0	1 0	1 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 3 0. 0	しょうでんる	ゆ				2. 05 0. 25						
11	0. 4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	2. 6	84	13	5	0. 0	0.0	2	0.00	0. 01	12	0. 5	0. 2		- <i>70</i> こあえ]				0.20						
1 5	0. 0	0. 0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 1 1. 3	0	1 11	1 3	0.0	0. 0	1	0.00 0.01	0.00	1 10	0. 0 0. 4	0. 0	きゅうキャヘ	り				4. 10 24. 60						
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1. 2	83	1	1	0. 0	0.0	0	0.01	0.00	1	0.1	0. 2	たくお	ん漬				6. 56						
	0.5	10.5		10.5	_			0.15						0.46							31	fula				1				
	25. 0 26. 8	18. 7 13. 4	6. 3 13. 4	10. 8		1.4	84. 2 0. 0		301 350	86 50		2. 4			0. 45 0. 40	17 25			単 基	<u>純</u> 合	計	値		577. 68 573. 96						
																													1	

2025 年 4月17日 木曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

献 ごは 立 ぶり	ん の音田‡	掲げ		牛	乳 まつなの)和風あ	÷		白みそ汁	+				人数	1年 1400	2年	3年 1500	4年	5年 6 2200	6年	特1	特2	特3	職員	他		與算人 100.00	
立名	-> 45 H1	1931)		_	G. 3.64.	- (H)2M(U)	,,							単 価	0.00		0.00		0.00							0.00	0.00	
<u> </u>	たん			nr 55			炭水	11011	1	18 22 24	Art.	An	レチノール	<u>行 『</u> ビタミン	事 等 ビタミン	ピータミン	食物	食塩	t .			/m —	人分量		1			
エネルキ゛ー i kcal	ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物		カルシウム マ		鉄	亜鉛	活性当量 μ gRE	B1	B2	C	繊維 総量g	相当量力	負	[品/	名	付単位		:				
251	4.2	0.0	4. 2	0.6	0.0	0.6	54. 5 0. 0	m g 0	mg 3	mg 16	m g 0.6	mg 0.9	0	0.31	0.03	m g 0	0.3	0. 0	[ごはん]			4.	0.00	0				
251 0	0. 0 4. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 4. 2 0. 0	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0.0	54.5	0 0 0	0 3 0	0 16 0	0.0	0.0	0 0 0	0.00 0.31 0.00	0. 00 0. 03 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 3 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	ごはん 60 ごはん 70 ごはん 80	g		* 1.00	0.00 個 157.00 0.00	0				
138	6.8	6.8	0.0			0.0	0. 0 9. 9	84	227	21	0.0	0.0	80	0.00	0. 00		0. 0	0. 0	[牛乳]	g		*	0.00					
138	6.8	6.8	0.0	7. 8 7. 8	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	牛乳			1.00	本 206.00	0				
64 10	4.6	2. 2 2. 2	2. 4 0. 0	2. 1 0. 2	0. 2 0. 2	1.9 0.0	7. 9 0. 0 0. 8	532 14	35 1	25 3	1.0 0.3	0.4 0.1	66 1	0.05 0.01	0. 03 0. 02	7	2. 2 0. 0	1. 4 0. 1	[白みそ汁] 厚削節				2. 8	7				
3 11	2. 2 0. 1 0. 3	0.0	0.1	0. 0	0.0	0.0	0. 8 2. 8	14 2 1	2 6	1 3	0.0	0. 0	59 0	0. 01 0. 01	0.00	0 2	0. 2 0. 5	0. 0	にんじん たまねぎ				8. 20 32. 80	0				
5 15	0. 2 0. 5	0. 0	0. 2 0. 5	0. 0 1. 3	0.0	0. 0 1. 3	2. 8 1. 3 0. 4	6	8 3	3 3	0. 1	0.1	0	0. 01 0. 01	0. 00 0. 00	4 0	0. 5 0. 3	0. 0	だいこん 冷凍油揚げ				32. 80 4. 10	0				
1	0. 1 0. 0	0.0	0.1	0. 0	0.0	0.0	0. 2 0. 2 2. 2	27 0	3 2	5	0.0	0.0	3	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 1	0. 1	わかめ はねぎ				0. 4 2. 4	1				
18	1.2	0. 0	1. 2	0.6	0.0	0.6		482	10	7	0.4	0.1	ő	0.00	0.01	0	0. 5	1.2	白みそ				9.8					
134 98	7. 4 7. 4 0. 0	7.3 7.3	0. 1 0. 1	10. 1 6. 0 4. 1	6. 0 6. 0	4. 1 0. 0	3. 7 3. 7	102 102	2 2 0	10 10	0. 5 0. 5	0. 2 0. 2	17 17	0.08 0.08	0. 12 0. 12	1 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[ぶりの竜田 ぶりの竜田	日揚げ] 揚げ 40	g	1.00						
36		0.0	0.0		0.0	4. 1	0.0	0		0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	なたね油				4. 10	0				
17 1	0.7	0.0	0. 7 0. 0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	3. 9 0. 4	143	17 1	5 0	0.1	0.0	42 30	0.01	0. 02 0. 00	10 0	0. 7 0. 1	0. 4	[こまつなの にんじん.	り和風あえ	.]		4. 10					
3 2	0. 2 0. 2	0.0	0. 2 0. 2	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 3	0	7 1	2 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	$\frac{1}{0}$	0.01	0. 00 0. 01	7 1	0. 3 0. 2	0. 0 0. 0	キャベツ もやし				16. 40 12. 30	0				
1 8	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. 1 2. 0	1 0	7	0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	11 0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	2 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	こまつな さとう (三)	温)			4. 10 2. 0	5				
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0. 2	140	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 4	しょうゆ				2. 40	6				
\sqcup																						$\bot \!\!\! \bot$						
604	23. 7	16. 3	7.4	20.6	14. 0	6.6	79. 9	861	284	77	2. 2	2.3	205	0.53	0. 51	20	3. 2	2. 2	単 純	合準	計 信	直	541. 99					
650	26.8	13. 4	13. 4	18. 1			0.0	787	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2. 0	基	準	ĺ	直	573. 90	6		•		

2025 年 4月18日 金曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

献ごら	ん	2		牛						チキンカ				1 18/	1年	2年	3年	4年		6年	特1	朱	寺2	特3	職員	他	合計		
献立り	ノルザ	ノグ		俑?	神漬				マコネー	-ズドレ	ツンン	/		人数 単価	0.00		0.00		2200 0.00			-					0.		
名														行	等													'	
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	ピータミン B1	t* タミン B2	E タミン C	食物 繊維	食塩 素相当量力	内 D	食品	夂	個	一人	分量	}				
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	mg	mg	総量g	g	L		1 1	付	単位	g					
251 0	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	4. 2 0. 0	0.6 0.0	0.0	0.6 0.0	54. 5 0. 0	0	3	16 0	0.6 0.0	0. 9 0. 0	0	0.31 0.00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 0	[ごはん ごはん	60 g		*		0.00					
251 0	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	4. 2 0. 0	0. 6 0. 0	0.0	0.6 0.0	54. 5 0. 0	0	3 0	16 0	0. 6 0. 0	0. 9 0. 0	0	0.31 0.00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	ごはん ごはん	70 g 80 g		*	1.00個	157. 00 0. 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	227 227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2 2	0.0	0. 2	牛乳				1.00 本	206.00					
127 7	6. 1 0. 0	4. 4 0. 0	1. 7 0. 0	3. 3 0. 8	2.3	1.0 0.8	20. 2 0. 0	534 0	31 0	24	0.7 0.0	0.4	157	0.09 0.00	0. 05 0. 00	13 0	4. 4 0. 0	1. 3 0. 0	[米粉の 米油	チキンカレ	ーライス]			0.82					
17	3. 8	3. 8	0.0	0.3	0.3	0.0	0. 0	7	1 0	5	0.0	0.1	1	0.02	0. 02 0. 00	0	0. 0	0. 0	とりむ 赤ぶど					16. 40 1. 64					
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	ŏ	0.00	0.00	0	0.0	0.0	こしょ	う				0.02					
15	0. 1 0. 5	0.0	0. 1 0. 5	0.0	0.0	0.0	1. 9 3. 8	6	6 8	2 4	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	148	0.01	0. 01	3	0. 6 0. 7	0. 0	にんじん たまね	ぎ				20. 50 45. 10					
17 3	0. 5 0. 1	0. 0 0. 1	0. 5 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0.0	5. 0 0. 5	0	1 1	5 1	0.1	0. 1 0. 0	0	0.03 0.00	0. 01 0. 00	8 1	2. 6 0. 1	0. 0		トオニオン				28. 70 0. 82					
3 6	0. 3 0. 0	0. 1 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0. 3 1. 3	41 162	0 3	1	0. 0 0. 1	0.0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4	洋風だ	L				0.82 4.92					
4 4	0. 4	0. 0	0.4	0. 2 0. 2	0. 0 0. 2	0. 2 0. 0	0. 2	0 24	1	2 0	0.0	0.0	ŏ 1	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0	豆乳	カレールウ				8. 20 1. 00					
43	0. 4	0.4	0.0	1.7	1.7	0.0	6.6	293	1 9	3	0. 4	0. 0	7	0.00	0.00	0	0. 4	0. 7		カレールウ	(廿口)			10. 50					
19 3	1. 1 0. 1	0. 0 0. 0	1. 1 0. 1	0. 4 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 0	3. 9 0. 8	3 2	$\frac{14}{2}$	9	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	61 59	0.04 0.01	0. 03 0. 00	9	1. 2 0. 2	0. 0 0. 0	[カラフ にんじ/	'ルサラダ]				8. 20					
7	0.2	0.0	0.2	0.1	0.0	0.1	1.6	0	0	2	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.4	0.0	コーン					8.20					
5 4	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0	0. 5 0. 3	0. 3 0. 0	0.0	0.3 0.0	0. 4 1. 1	0 1	3 9	3 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	1 1	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	8	0. 2 0. 4	0. 0 0. 0	むきえだ	こ <u>豆</u> ツ				4. 10 20. 50					
9	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	2. 1 2. 1	128 128	2 2	1	0.0	0.0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	1 1	0. 1 0. 1	0. 3 0. 3	[福神漬 福神漬					9.84					
13	0. 1	0.0	0. 1	1.2	0.0	1.2	0. 4	45	0	1 0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0. 3		ーズドレッ	シンガヿ			9.04					
13	0. 1	0.0	0. 1	1. 2	0.0	1. 2	0. 4	45	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	ő	0. 0	0. 1	マヨネ・	ーズドレッシ	ング			4.10					
	10.4	11.0	7.0	10.0	10.5	0.0	01. ^	704	0==			0.0	000	0.50	0.40	0.5	0.0	1.0)44 v	t ^	÷I	late		EEE 00		L			1
557 650	18. 4 26. 8	11. 2 13. 4	7. 2 13. 4	13. 3 18. 1	10. 1	3. 2	91. 0	794 787	277 350	71 50	1.5	2. 2	298 200	0.52	0. 42	25 25	6. 0 4. 5	1. 9 2. 0	_単 基	<u>も合</u> 準	計	値		557. 38 573. 96					
	1				Į.	Į.			-00									-				,			•				

2025 年 4月21日 月曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

	はん	/	1. /*		乳	H/\/_		生民	中華ス・	O・ r ープ	13 110 (•		1	1年	2年	3年			5年 6年	特1	居			職員	他		換算人		
	まき				やしのお	あま酢あ	え		1 = /					人数	1400	2 —	150)		2200	70 1	.10	2	14.0	110,50	JES .	5100	5100.00		
名														<u>単価</u> 行 =	0.00 事 等		0.0)		0.00							0. 00	0.00)	
エネルキ゛ー	たん ピノ厨	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	ピッタミン B1	ピータミン B2	t*タミン C	食物繊維	食塩 精出量	熱加	食品	夕	個	一人	分量						
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	m g	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g	I		<u> </u>	付	単位	g						
251 0 251	4. 2 0. 0 4. 2	0. 0 0. 0 0. 0	4. 2 0. 0 4. 2	0. 6 0. 0 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6	54. 5 0. 0 54. 5	0 0 0	3 0 3	16 0 16	0. 6 0. 0 0. 6	0.9 0.0 0.9	0 0	0.31 0.00 0.31	0. 03 0. 00 0. 03	0 0	0. 3 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	3	[ごはん] ごはん 60g ごはん 70g		*	1 00 個	0.00 157.00						
0	0. 0	0.0	4. 2 0. 0	0.0		0.0	0.0	ŏ	0	0	0.0	0.0	ŏ	0.00	0. 00	ŏ	0. 0	0. 0	7	ごはん 80g		*	1.00個	0.00						
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						
43 4	3. 2 0. 1	0. 9 0. 0	2. 3 0. 1	1. 1 0. 0	0. 1 0. 0	1. 0 0. 0	5. 5 1. 1	414 3	36 3	40 1 3	0. 4 0. 0	0. 2 0. 0	96 89	0.04 0.01	0. 03 0. 01	4	0. 9 0. 3	1. 0 0. 0	i.	[中華スープ] にんじん				12. 30						
11 18 3	0. 3 1. 6 0. 3	0. 0 0. 0 0. 3	0.3 1.6 0.0	0. 0 1. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0.0 1.0	2. 8 0. 4 0. 5	1 2 33	6 21 1	3 32 0	0. 1 0. 2 0. 0	0. 1 0. 1 0. 0	0 0 0	0. 01 0. 02 0. 00	0. 00 0. 01 0. 00	2 0 0	0. 5 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	Į.	たまねぎ とうふ なるとまき				32. 80 24. 60 4. 10						
0 3	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. 1 0. 3	1 310	4 1	1 2	0. 0 0. 1	0.0	7 0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 01	1 0	0. 0 0. 0	0. 0	9	チンゲンサイ うすくちしょうゆ				4. 10 4. 92						
3	0.3	0.3 0.3	0.0	0.1	0. 1 0. 0	0.0	0. 3 0. 0	53 11	0	1 2 1 0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 1	9	中華だし チキンブイヨン(中	華)			0.82 4.10						
119	0. 0 2. 6	0. 0 1. 6	0. 0 1. 0	0. 0 7. 5	0.0 2.6	0. 0 4. 9	0.0	0 112	0	0 6	0.0	0.0	0 23	0.00	0.00	0 4	0.0	0. 0		こしょう [はるまき]				0.02						
119 75 44	2. 6 0. 0	1.6	1. 0 0. 0	2. 6 4. 9	2. 6 0. 0	0. 0 4. 9	10. 0	112	8	6	0. 2 0. 0	0. 3 0. 0	23	0. 08 0. 00	0. 04 0. 00	4 0	0. 6 0. 0	0. 3 0. 0	17	はるまき 50g なたね油			1.00 個	50. 00 4. 92						
19 1	0.8	0.0	0.8	0.3	0.0	0.3	3. 4 0. 4	142	7 1	6	0.1	0.1	31 30	0.01	0. 02 0. 00	4 0	0. 6 0. 1	0. 4	13	[もやしのあま酢あ; にんじん.	え]			4. 10						
6 1 0	0. 6 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 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. 1 0. 0	1 0 0	4 1 0	3 1 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0 1 0	0. 01 0. 00 0. 00	0. 02 0. 00 0. 00	3 1 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	3	もやし きゅうり しょうが				36. 90 4. 10 0. 08						
2 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0.3 0.0	0.0	0.3	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	1 2	ごま油 にんにく				0. 25 0. 08						
6 2	0.0	0.0	0. 0	0.0	0.0	0.0	1. 6 0. 2	0 140	0	0 2	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0	l	さとう (三温) しょうゆ				1. 64 2. 46						
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	7	米酢				1.64						
																						$\perp \mid \mid$								
570	17. 6	9.3	8.3	17. 3	10. 5	6.8	83. 3	752	281	89	1.3	2.3	230	0. 52	0. 43	14	2. 4	1. 9	単	純 合	計 化	値		556. 93						
650		13. 4					0.0	787	350				200			25		2. 0	基	準	· ·	値		573. 96						

2025 年 4 月 22 日 火曜日 献立1 昼食

0:通常献立

2025			Η У	で田田		附入 1/2	1	生良		0. 囲	11 111/7 -17	•	_	• / -	-1141-		(• /			2 (小子1	<i>\(\)</i>	77.) II II 1	人州以					
献ミル	クロー	ルパン		牛					春キャイ	ベツのス	ープ				1年	2年	3年			年 6年	特	1	特2	特3	職員	他	合計	換算人		
立 立 二	・トボー	ルのトマ	'卜煮	フ	ルーツァ	カクテル	•							人数	1400		1500			2200							5100	5100.00		
名														<u>単 価</u> 行 ¹	0.00		0.00	<u>/ </u>	- '	0. 00							0.00	0.00		
エネルキ゛ー	たん			脂質			炭水	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ピータミン	ピタミン	ピータミン		食塩	熱	1 1	7 /2	1	_国 一,	人分量	Į.					
kcal	ぱく質	動物性	植物性	加兵	動物性	植物性	化物	mg				m &	活性当量 μ gRE	В1 m ø	B2	C mg	繊維 総量g	相当量	加工	(天)	品名	Í	寸 単位	g						
252	7.9	1.6	6.3	4.5	0.0	4.5	42.8	337	m g 60	m g 23	m g 0.5	0.8	0	0.11	0.11	Ő	1. 2	0. 9		ミルクロール	ペン]									
$\begin{array}{c} 0 \\ 252 \end{array}$	0. 0 7. 9	0. 0 1. 6	0. 0 6. 3	0. 0 4. 5	0.0	0. 0 4. 5	0. 0 42. 8	0 337	0 60	0 23	0. 0 0. 5	0. 0 0. 8	0	0.00 0.11	0.00 0.11	0	0. 0 1. 2	0. 0 0. 9	1/1/1	ルクロールバ ルクロールバ	ン 40 g ン 50 g	:	* * 1.00	0.00 固 86.00						
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	3	ルクロールバ	ン 60 g	:	*	0.00						
138 138	6.8 6.8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7.8 7.8	0.0	9.9	84 84	227 227	21 21	0.0	0.8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		‡乳] 乳			1 00 =	₺ 206.00						
						0.0	9. 9				0.0	0.8				_					07		1.00 /	200.00						
62 7	4. 5 0. 0	3. 0 0. 0	1. 5 0. 0	1. 7 0. 8	0. 7 0. 0	1. 0 0. 8	7. 0 0. 0	413 0	23 0	16 0	0. 4 0. 0	0.3	62 0	0. 15 0. 00	0. 06 0. 00	15 0	1. 7 0. 0	1. 0 0. 0		事キャベツの∶ 油	スープ」			0.82						
22 3	2. 6 0. 1	2. 6 0. 0	0. 0 0. 1	0. 7 0. 0	0. 7 0. 0	0.0	0. 0 0. 8	55 2	1 2	3	0.1	0. 2 0. 0	0 59	0. 11 0. 01	0. 02 0. 00	0	0. 0 0. 2	0. 1 0. 0		ーコン んじん				12. 30 8. 20						
8 7	0. 2	0.0	0. 2	0. 0	0.0	0. 0 0. 1	2. 1	0	$\frac{1}{4}$	2 2	0.1	0. 0	0	0.01	0. 00 0. 01	2	0. 4	0. 0	た	まねぎ ーン				24. 60 8. 20						
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1. 6 0. 2	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.1	0.0	ET.	リンギ				4.10						
7	0. 4 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 0	0. 1 0. 0	0.0	0.1	1. 7 0. 0	2 0	14 1	5 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	$\frac{1}{2}$	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	13 0	0. 6 0. 0	0. 0 0. 0	パ	ヤベツ セリ				32. 80 0. 25						
1 3	0. 3 0. 3	0. 3 0. 1	0. 0 0. 2	0.0		0.0	0. 0 0. 3	3 41	0	0 1	0.0	0.0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1		キンブイヨン 風だし	(洋風)			4. 10 0. 82						
3 0	0.3	0.0	0.3	0. 0	0.0	0.0	0.3	310	1 0	2 0	0.1	0.0	0	0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0	0. 8	う	すくちしょう しょう	ゆ			4. 92 0. 02						
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		ーリエ				0.02						
42 42	2. 5 2. 5	2. 5 2. 5	0. 0 0. 0	1.8 1.8	1.8 1.8	0. 0 0. 0	4. 7 4. 7	98 98	63 63	7 7	0. 9 0. 9	0. 2 0. 2	5 5	0. 02 0. 02	0. 02 0. 02	1 1	1. 3 1. 3	0. 2 0. 2		ミートボールの トボールのトマト煮			2.00 (固 30.00						
57	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	15. 0	5	28	2	0.4	0.0	0	0.01	0. 10	21	1. 0	0.0		フルーツカクラ										
17 16	0. 1 0. 1	0.0	0. 1 0. 1	0.0	0.0	0.0	4. 1 4. 2	0	1	0 2	0.0	0.0	0	0.00 0.01	0. 00 0. 00	20	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0		んごレトルト インレトルト				20. 50 20. 50						
24	0.0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0.0	6. 7	5	26	0	0.3	0.0	ŏ	0.00	0. 10	0	0.8	0. 0	カ	クテルゼリー				24. 60						
																								1						
551	21. 9	13. 9	8.0	15. 8	10. 3	5. 5	79. 4	937	401	69	2.2	2. 1	147	0.37	0.60	39	5. 2	2. 3	単	純	合 計	値		488. 75						
		13. 4					0.0		350			2.0			0.40				基		1	値		573.96						
																													1	

2025 年 4 月 23 日 水曜日 献立1 昼食

0:通常献立

献ごは	h			牛					だいこん	しのそぼ	ろ煮				1年	2年	3年	4年	. 5	5年 6年	特1	特 2	2 4	寺3	職員	他	合計	十 換算	人	
立コー	ンはん・	ぺん			まあえ									人数	1400 0.00		1500 0. 00			2200 0.00								100 5100. .00 0.	00	
名														行事	事 等					0.00		1					1 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	レチノール 活性当量	t * タミン B1	t * タミン B2	ピータミン C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食品	名	但	一人:							
kcal 251	g 4. 2	0.0	g 4.2	0.6	g	0.6	g 54. 5	mg 0	mg 3	mg 16	mg 0.6	mg 0.9	μ gRE 0	mg 0.31	m g 0.03	mg O	総量g 0.3	0. 0	工		- H	11) =	単位	g						
0 251 0	0. 0 4. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 4. 2 0. 0	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 54. 5 0. 0	0 0 0	0 3 0	0 16 0	0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 9 0. 0	0 0	0. 00 0. 31 0. 00	0. 00 0. 03 0. 00	0 0 0	0. 0 0. 3 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	JAJAJAJ	ごはん] ごはん 60g ごはん 70g ごはん 80g		* * 1.	00 個	0.00 157.00 0.00						
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] +乳		1.	00 本	206.00						
103 7 23 2 0 7 2 1 7 40 1 1 6 4 2	6.5 0.0 3.5 0.0 0.1 0.2 0.0 0.2 1.9 0.1 0.1 0.0 0.4	3.5 0.0 3.5 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 0.1 0.2 0.0 0.2 1.9 0.1 0.1 0.0 0.4	4.7 0.8 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. 0 0. 0	0.8 0.8 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	9. 3 0. 0 0. 1 0. 1 1. 9 0. 3 0. 5 2. 0 1. 5 0. 2 0. 3 1. 6 0. 4	314 0 8 0 0 6 0 2 9 9 0 0 0 280	41 0 1 0 0 6 2 9 12 7 0 3 0 1 0	40 0 4 0 0 2 0 0 5 25 0 1 0 3	0.7 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.1 0.1 0.3 0.0 0.0 0.0	0.6 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.1 0.2 0.0 0.0 0.0	154 0 0 0 0 148 0 0 0 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 21 0. 00 0. 15 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 03 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0. 08 0. 00 0. 04 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01	8 0 0 0 0 1 0 6 0 0 1 0 0	2. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 6 0. 2 0. 5 0. 7 0. 1 0. 1 0. 0 0. 0	0. 7 0. 0 0. 0	米る酒おはた突た冷しはさし	だいた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大いた 大	煮]			0. 82 16. 40 1. 64 0. 41 20. 50 8. 20 20. 50 49. 20 24. 60 4. 10 4. 10 4. 92 0. 82						
72 72	4. 0 4. 0	4. 0 4. 0	0. 0 0. 0	1.3 1.3	1.3 1.3	0. 0 0. 0	11.3 11.3	196 196	2 2	12 12	0. 2 0. 2	0. 2 0. 2	4 4	0. 04 0. 04	0. 04 0. 04	0	0. 9 0. 9	0. 5 0. 5		コーンはんぺん] コーンはんぺん 4	0 g	1.	00 個	40.00						
24 1 7 7 1 8 8 2 5	0. 9 0. 0 4 0. 1 0. 0 0 2 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 9 0. 0 0. 4 0. 1 0. 0 0. 2 0. 2	0. 5 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 4	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. 4	4. 6 0. 4 1. 7 0. 1 2. 0 0. 2 0. 2	144 1 2 1 0 0 140 0	33 1 14 7 0 1 10	10 0 5 5 0 0 0 2 3	0. 3 0. 0 0. 1 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1	0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	42 30 1 11 0 0 0	0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0. 02 0. 00 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00	15 0 13 2 0 0 0	0. 9 0. 1 0. 6 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1	0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 4 0. 0	にきこさし	ごまあえ.] こんじん・ たっまう。 たっまで、 でっまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまで、 でいまでは、 でいまで、 でいまで				4. 10 32. 80 4. 10 2. 05 2. 46 0. 82						
588 650	22. 4 26. 8	14. 3 13. 4	8. 1 13. 4	14. 9 18. 1		1. 9	89. 6 0. 0	738 787	306 350	99 50	1.8	2. 6 2. 0	280 200	0.65 0.40		25 25	4. 4 4. 5	1. 8 2. 0	単基	純 <u>合</u> 準		值值		607. 18 573. 96						

2025 年 4 月 24 日 木曜日 献立1 昼食

0:通常献立

献赤は		カツ			乳 イルキャ	ャベツ			ゆばの? パックン	すいもの ソース				人数	1年 1400	2年	3年 1500		2200	6年	特1	特	2 !	持3	職員	他	_	100 5100.	00	
立お祝名		こセリー												単 価 行 引	9.00		0.00		0.00							I	0	. 00 0.	00	
エネルキ゛ー ル 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 m g	鉄 mg	亜鉛 mg	レチノール 活性当量 ルgRE	t タミン B1 mg	t チミン B2 mg	ピタジン C mg	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 g		品	名	個 付	単位	<u>分量</u> g						
261 0 261 0	4. 9 0. 0 4. 9 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	4. 9 0. 0 4. 9 0. 0	0.8 0.0 0.8 0.0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0.8 0.0 0.8 0.0	55. 7 0. 0 55. 7 0. 0	273 0 273 0	5 0 5 0	22 0 22 0	0. 5 0. 0 0. 5 0. 0	1. 1 0. 0 1. 1 0. 0	0 0 0 0	0. 20 0. 00 0. 20 0. 00	0. 02 0. 00 0. 02 0. 00	0 0 0 0	1. 1 0. 0 1. 1 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	[赤はん] 赤はん 60 赤はん 70 赤はん 80) g		* * 1	00 個	0. 00 157. 00 0. 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						
58 8 0 3 9 4 15 1 15 0 3	6. 0 1. 9 0. 0 0. 1 0. 3 0. 5 1. 4 0. 1 1. 4 0. 0 0. 3	2. 4 1. 9 0. 0 0. 0 0. 0 0. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3. 6 0. 0 0. 0 0. 1 0. 3 0. 0 1. 4 0. 1 1. 4 0. 0 0. 3	2. 0 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 9 0. 0 0. 9 0. 0	0.0	1.8 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.9 0.0 0.9	5. 0 0. 0 0. 1 0. 8 2. 4 0. 4 0. 3 0. 3 0. 3 0. 1 0. 3	372 12 4 2 1 41 2 0 0 0 310	37 1 1 2 5 1 18 0 7 1	46 2 1 1 3 1 27 1 7 1 2	0.9 0.2 0.0 0.0 0.1 0.0 0.2 0.0 0.3 0.0	0.5 0.1 0.0 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.2 0.0	63 1 0 59 0 0 0 0 0 0	0. 07 0. 01 0. 00 0. 01 0. 01 0. 02 0. 01 0. 00 0. 02	0. 05 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01	3 0 0 0 2 0 0 0 0 0	1. 2 0. 0 0. 1 0. 2 0. 4 0. 0 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1	1. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	[ゆ削しんままうのばつけんにたかとえゆゆみう またがとう はく いままがら はく いままがら はく いままがら はく いまない はく いまない しょく いまない しょく いまない しょく いまない しょく	.ぶ .ようゆ				2. 46 0. 16 8. 20 28. 70 4. 10 20. 50 4. 10 8. 20 2. 46 4. 92						
142 69 73	3. 5 3. 5 0. 0	3. 0 3. 0 0. 0	0. 5 0. 5 0. 0	10. 4 2. 2 8. 2	2. 2 2. 2 0. 0	8. 2 0. 0 8. 2	8. 2 8. 2 0. 0	160 160 0	4 4 0	6 6 0	2. 2 2. 2 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0	8 8 0	0. 02 0. 02 0. 00	0. 02 0. 02 0. 00	0 0 0	0. 2 0. 2 0. 0	0. 4 0. 4 0. 0	[チキンハ。 チキンハム なたね油	ムカツ」 ハカツ 40	0 g	1	. 00 個	40. 00 8. 20						
8 1 7	0. 4 0. 0 0. 4	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 4	0. 1 0. 0 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 1	2. 1 0. 4 1. 7	3 1 2	15 1 14	5 0 5	0. 1 0. 0 0. 1	0. 1 0. 0 0. 1	31 30 1	0.01 0.00 0.01	0. 01 0. 00 0. 01	13 0 13	0. 7 0. 1 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	[ボイルキー にんじん. キャベツ	ャベツ]				4. 10 32. 80						
4 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	1. 0 1. 0	75 75	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 パックソー	ース] ·ス				3. 28						
36 36	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0.8 0.8	0. 0 0. 0	0.8 0.8	7. 4 7. 4	12 12	36 36	1 1	1. 3 1. 3	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	37 37	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	[お祝いい† お祝いいち	ちごゼリ・ ごゼリー	—] -	1	00 個	35. 00						
	21. 7	12. 2 13. 4	9. 5 13. 4	21. 9 18. 1	10. 2	11.7	89. 3 0. 0	979 787	326 350	102 50	5. 1 3. 0	2. 7 2. 0	182 200	0. 38 0. 40		55 25	3. 4 4. 5	2. 4	単 純 基	合準	計	値		570. 18 573. 96						

2025 年 4月25日 金曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[**予定献立表(日毎)**] 2(小学校)

豊川市学校給食センター

献 変 名	ばん 1県産食	材入りき	ょうざ	牛ボ	乳 イルもや	Pl			マーボー	ーどうふ しょうゆ			-	人 数 単 価 行 ^事	1年 1400 0.00 事 等	2年	3年 1500 0.00		2	年 6年 2200 0.00	特1	特	2 4	寺3	職員	他	合計 51 0.	00 5100.0	00	
エネルキ゛ー kcal	たん ぱく質 g	動物性	植物性	g	動物性	植物性	炭水 化物 g	ナトリウム mg	カルシウム m g	mg	鉄 mg	亜鉛 mg	νチ/-ル 活性当量 μ gRE	1] = ヒ゛タミン B1 mg	ピタジ B2 mg	ピタシ C mg		食塩 相当量 g	工	食品	名	個-	一人?	分量 g						
251 0 251 0	4. 3 0. 0 4. 3 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	4. 3 0. 0 4. 3 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	53. 9 0. 0 53. 9 0. 0	0 0 0	5 0 5 0	16 0 16 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	1. 0 0. 0 1. 0 0. 0	0 0 0 0	0. 29 0. 00 0. 29 0. 00	0. 03 0. 00 0. 03 0. 00	0 0 0 0	1. 0 0. 0 1. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	麦麦	ごはん] ごはん 60g ごはん 70g ごはん 80g		* * * *	1.00 個	0.00 160.00 0.00						
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		-乳] 乳		1	1.00 本	206.00						
136 7 0 0 28 1 1 19 51 1 1 1 3 2 2 4 4 3 8 6 6 6	10.8 0.0 0.0 0.0 4.4 0.0 0.6 4.1 0.0 0.3 0.3 0.0 0.1 0.0 0.0 1.0 0.0 0.0 1.0 0.0 0	5. 0 0. 0 0. 0 0. 0 4. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0	5.8 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	5. 4 0. 8 0. 0 0. 0 1. 2 0. 0 0. 1 2. 5 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3.8 0.0 0.0 0.0 1.2 0.0 0.0 2.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	1. 6 0. 8 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0	11. 9 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 4. 8 2. 8 0. 2 0. 0 0. 3 0. 4 1. 1 0. 6 1. 3 0. 0	553 0 13 0 10 0 1 1 6 0 0 11 53 0 0 49 234 176 0 0	40 0 0 0 1 1 0 10 19 2 2 0 0 0 0 1 1 1 6 1 1 6 0 1 1 0 0 0 0 0 0	78 0 0 0 5 5 5 5 5 8 0 0 1 0 1 3 5 0 0 5 5 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	6. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 5. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	1. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 4 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	7 0 0 0 1 1 0 0 0 1 1 3 0 0 0 0 0 1 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0.30 0.00 0.00 0.00 0.19 0.00 0.09 0.00 0.00	0. 34 0. 00 0. 00 0. 00 0. 05 0. 00 0. 01 0. 27 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	6 0 0 0 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. 0 0. 2 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	米トおぶ酒た冷はチ中さケし赤でご [愛	ウバント ま東 と サンジょうと ま 東とぎ ・	ぎょうざ]			0.82 0.25 0.25 0.41 20.50 0.82 57.40 82.00 2.46 4.10 0.82 0.41 1.04 1.10 4.10 0.25						
60 6	2. 6 0. 7	1. 6 0. 0	1. 0 0. 7	1. 7 0. 0	0.7	1. 0 0. 0	8. 3 1. 1	92 1	4	5 3 3	0. 2	0.4	12	0.08	0.03	3	0. 4 0. 5	0. 2	[7]	知県産食材入りぎ 【イルもやし】	゚ょうざ	2	2.00 個	32. 00						
6 3 3	0. 7 0. 3 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 7 0. 3 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 1 0. 3 0. 3	1 187 187	4 1 1	3 2 2	0. 1 0. 1 0. 1	0. 1 0. 0 0. 0	0 0	0. 02 0. 00 0. 00	0. 02 0. 01 0. 01	3 0 0	0. 5 0. 0 0. 0	0. 0 0. 4 0. 4	[/	やし 『ックしょうゆ] ックしょうゆ				41. 00 3. 28						
594 650		13. 4 13. 4	12. 1 13. 4	15. 5 18. 1	12. 3	3. 2	85. 4 0. 0	917 787	281 350	125 50	7. 1 3. 0	3.3	99	0. 77 0. 40		13 25	3. 5 4. 5			純 合 準	計	値		626. 46 573. 96		•	•	•		•
300	, _	-21.4	+				5.0	, , , ,	500	00		2. 0	200	10	-7.20	. 20	1.0		æ			ا ختور	ı							

2025 年 4月28日 月曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2025 中 4 月 26 日 月曜日	全良 0. 通书魞立		2(小子仪)	豆川川子仪和良ピングー
献ごはん牛乳	のっぺい汁			特2 特3 職員 他 合計 換算人
立さばの煮付けミニトマト		人数 1400	1500 2200	5100 5100.00
名		単 価 0.00 <u></u> 行 事 等	0.00	0.00 0.00
たん RESE 炭水	ナトリウム カルシウム マク゛ネシウム 鉄 亜鉛 コ		物食塩 熱 ヘロ カ 個	用 一人分量
はく貝 動物性 恒物性 化物		性当量 B1 B2 C 系	繊維 相当量 加	世位 g
kcal g g g g g g g 251 4.2 0.0 4.2 0.6 0.0 0.6 54.5	mg mg mg mg mg 0 3 16 0.6 0.9	0 0.31 0.03 0	0.3 0.0 [ごはん]	
0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	$\begin{bmatrix} 0 & 0 & 0 & 0 & 0.0 & 0.0 \\ 0 & 3 & 16 & 0.6 & 0.9 \end{bmatrix}$	0 0.00 0.00 0	0.0 0.0 ごはん 60g *	* 0.00 * 1.00 個 157.00
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 ごはん 80g **	* 0.00
138 6.8 6.8 0.0 7.8 7.8 0.0 9.9	84 227 21 0.0 0.8 84 227 21 0.0 0.8		0.0 0.2 [牛乳]	
138 6.8 6.8 0.0 7.8 7.8 0.0 9.9		80 0.08 0.31 2	0.0 0.2 牛乳	1.00 本 206.00
65 3.7 1.9 1.8 1.8 0.2 1.6 9.6 1.9 1.9 0.0 0.2 0.2 0.0 0.0	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$		2.9 0.9 [のっぺい汁] 0.0 0.1 厚削節	2. 46
0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.1	4 1 1 0.0 0.0	0 0.00 0.00 0	0.1 0.0 だし用こんぶ	0.16
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	0 0.00 0.00 2	0.5 0.0 にんじん 0.3 0.0 だいこん	16. 40 20. 50
$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	0 0 0 0.0 0.0	0 0.00 0.01 0 0 0.01 0.01 0	0.2 0.0 〒ししいたけ 0.9 0.0 ごぼう	0. 41 16. 40
11 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 2.7	0 2 4 0.1 0.1	0 0.01 0.00 1	0.5 0.0 さといも	20. 50
19 0.6 0.0 0.6 1.6 0.0 1.6 0.5 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.2	0 2 0 0.0 0.0	3 0.00 0.00 1	0.1 0.0 はねぎ	4. 92 2. 46
$\begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $	155 140 1 2 0.0 0.0 1 0.0 0.0		0.0 0.4 うすくちしょうゆ 0.0 0.4 しょうゆ	2. 46 2. 46
3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.7	0 0 0 0 0 0 0		0.0 0.0 でんぷん	0.82
95 6.8 6.8 0.0 5.5 5.5 0.0 4.5 95 6.8 6.8 0.0 5.5 5.5 0.0 4.5	220 92 12 0.8 0.5		0.0 0.6 [さばの煮付け]	1 00 # 40 00
	220 92 12 0.8 0.5		0.0 0.6 さばの煮付け 40g	1.00個 40.00
7 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 1.7 7 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 1.7	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	19 0. 02 0. 01 8 19 0. 02 0. 01 8	0.3 0.0 [ミニトマト] 0.3 0.0 ミニトマト	2.00個 24.00
556 21.8 15.5 6.3 15.7 13.5 2.2 80.2 650 26.8 13.4 13.4 18.1 0.0	628 354 79 2.0 2.6 787 350 50 3.0 2.0		3.5 1.7 単 純 合 計 值 4.5 2.0 基 準 值	516. 95 573. 96
0.00 20.00 10.1 10.1 10.1	000 00 0.0 2.0	200 0.10 0.10 20		

2025 年 4月30日 水曜日

献立1 昼食

0:通常献立

献 麦ご 立	はん コロッ	ケ		牛 ツ	乳 ナそぼろ	5井			沢煮わん	î.			-	人数	1年 1400	2年	3年 1500	4年		手 6年 200	特1	特	2 !	特3	職員	他	合言 51	+ 換算。 100 5100.		
名														単 価 行 ³	0.00		0.00)	0	. 00							0.	00 0.	00	
1.18	たんピノ畑	動物性	植物性	脂質	動物性	枯灺卅	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	ピッタミン B2	t*タミン C	食物繊維	食塩 熱相当量	熱	食品	夕	個	一人	分量						
kcal	はく貝 g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g	I		1/1	付	単位	g						
251 0 251 0	4. 3 0. 0 4. 3 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	4.3 0.0 4.3 0.0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	53. 9 0. 0 53. 9 0. 0	0 0 0	5 0 5 0	16 0 16 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	1. 0 0. 0 1. 0 0. 0	0 0 0	0. 29 0. 00 0. 29 0. 00	0. 03 0. 00 0. 03 0. 00	0 0 0	1. 0 0. 0 1. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	麦 . 麦 . 麦 . 麦 .	:ごはん] ごはん 60g ごはん 70g ごはん 80g		* * *	1.00 個	0.00 160.00 0.00						
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 牛乳	乳] 礼			1.00 本	206.00						
53 8 0 11 4 2 5 0 1 3 15 1 3 0 160 73 87 46 6 2 4 0 188 198 198 198 198 198 198 198	5. 2 1. 9 0. 0 1. 8 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1 0. 3 0. 1 0. 3 0. 0 1. 9 1. 9 0. 2 0. 2 0. 3 0. 3 0. 0 0. 1 0. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	3.7 1.9 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	1. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1 0. 1 0. 5 0. 5 0. 6 0. 6 0. 6 0. 6 0. 6 0. 6 0. 6 0. 6	2. 0 0. 2 0. 0 0. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 7 0. 2 0. 0 0. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 3 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 1. 0 1.	5. 1 0. 0 0. 1 0. 0 1. 1 0. 3 0. 2 0. 3 0. 8 0. 4 0. 3 0. 3 0. 3 0. 3 0. 3 0. 3 0. 3 0. 3	$\begin{array}{c} 339 \\ 12 \\ 4 \\ 4 \\ 3 \\ 0 \\ 0 \\ 11 \\ 1 \\ 0 \\ 0 \\ 310 \\ 0 \\ 0 \\ 310 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 115 \\ 115 \\ 0 \\ 201 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\$	27 1 1 0 3 3 2 4 4 4 4 0 5 3 3 3 1 0 0 7 7 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	18 2 1 2 2 1 0 4 4 0 0 0 2 2 3 3 1 2 2 0 0 10 10 0 0 14 0 0 0 6 6 3 3 3 3	0. 6 0. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	0. 4 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	95 1 0 0 89 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0.11 0.01 0.00 0.08 0.01 0.00 0.00 0.00	0. 06 0. 01 0. 00 0. 02 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	4 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 2 2 0 0 0 0 0 0 0	2. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 3 0. 2 0. 5 0. 2 0. 2 0. 3 0. 3 0. 1 0. 0 0. 0	0. 9 0. 1 0. 0 0. 0	厚だぶにたご突干だ給はうこ [和な] さしみおまっ	煮筋用もじん。 本語 はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます			1.00 個	2. 46 0. 16 8. 20 12. 30 8. 20 8. 20 0. 41 120. 50 4. 10 4. 92 0. 02 50. 00 9. 84 1. 64 2. 46 1. 64 0. 41 20. 50 12. 30 4. 10						
648 650	23. 0 26. 8		8. 8 13. 4	22. 1 18. 1	8.7	13. 4	88. 3 0. 0	739 787	271 350	79 50	1.9	2.7	194 200	0. 56 0. 40		15 25	5. 1 4. 5	2. 0	単 基	純 <u>合</u> 準		値		550. 66 573. 96						