2025 年 5 月 1 日 木曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献わか	ゅごはん	h			乳				すまし						1年	2年	3年	4年	=	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計			
立 ごほ	ぎう入りっ	つくね		赤	しそあえ	Ž			かしわ	もち				人数	1700 0.00		0.00			2600 0. 00						0.0	00 6100. 0 00 0. 0		
名														<u>毕 河</u> 行	等 等		0.00	J .		0.00		J				0. (0.0	00	
エネルキ゛ー	たん	=61 d./_ 1/1.	4+ 4/- 1/1.	脂質		I late al V	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	ピタシ		食物	食塩	熱	金日な	7	個 一	人分量						
kcal	はく質	動物性 g	植物性	g	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	食品名	`⊐	付 単位	g						
254	4. 4	0.0	4.4	0.6	0.0	0.6	55. 2	433	10	18	0.6	1.0	2	0.31	0.03	0	0.6	1. 1		[わかめごはん] わかめごはん 60 g		.1.	0.00						
$0 \\ 254$	0. 0 4. 4	0. 0 0. 0	0. 0 4. 4	0. 0 0. 6	0. 0 0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 55. 2	0 433	0 10	0 18	0. 0 0. 6	0. 0 1. 0	$\begin{array}{c} 0 \\ 2 \end{array}$	0.00 0.31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 6	0. 0 1. 1		わかめごはん 70g	g	* 1.00							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		わかめごはん 80 g	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 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						
																						1.00%	200.00						
47 8	4. 7 1. 9	2. 4 1. 9	2. 3 0. 0	1. 2 0. 2	0. 2 0. 2	1. 0 0. 0	4. 9 0. 0	372 12	34 1	42 2	0. 6 0. 2	0. 2 0. 1	93 1	0. 06 0. 01	0. 05 0. 01	$\frac{4}{0}$	1. 2 0. 0	1. 0 0. 1		[すまし汁] 厚削節			2. 46						
$\begin{array}{c} 0 \\ 4 \end{array}$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 1. 1	4 3	$\frac{1}{3}$	1 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 89	0.00 0.01	0. 00 0. 01	0 1	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0		だし用こんぶ にんじん			0. 16 12. 30						
8	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0	0.0	2. 1 0. 3	0	$\frac{4}{0}$	2	0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 01 0. 01	0. 00 0. 01	2 0	0. 4 0. 2	0. 0 0. 0		たまねぎ えのきたけ			24. 60 4. 10						
18	1.6	0.0	1.6	1.0	0.0	1.0	0.4	2	21	32	0.2	0.1	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0		とうふ			24.60						
$\frac{4}{1}$	0. 5 0. 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 2	$\begin{array}{c} 41 \\ 0 \end{array}$	1 2 1	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 3	0.00 0.00	0.00 0.00	0 1	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0		かまぼこ はねぎ			4. 10 2. 46						
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	310	1	2	0. 1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.8		うすくちしょうゆ			4. 92						
64 64	3. 7 3. 7	2. 3 2. 3	1. 4 1. 4	2. 6 2. 6	2. 6 2. 6	0. 0 0. 0	6.4	137 137	10 10	12 12	0.3 0.3	0. 2 0. 2	2 2	0. 02 0. 02	0. 02 0. 02	1 1	0. 7 0. 7	0. 4 0. 4		[ごぼう入りつくね] ごぼう入りつくね	[]	2.00	個 40.00						
							6. 4									_						2.001	10.00						
8 5	0. 4 0. 3	0. 0 0. 0	0. 4 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 9 1. 3	71 1	15 11	5 3	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	7 1	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	12 10	0. 6 0. 4	0. 2 0. 0		[赤しそあえ] キャベツ			24. 60						
2	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 2	0 70	3 1	2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	3 3	0.00	0.00 0.00	2 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 2		きゅうり 赤しそ粉			12. 30 0. 41						
C1																							0.11						
61 61	1. 2 1. 2	0. 0 0. 0	1. 2 1. 2	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	14. 0 14. 0	17 17	5 5	$\frac{4}{4}$	0. 3 0. 3	0. 2 0. 2	0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	0	0. 5 0. 5	0. 0 0. 0		[かしわもち] かしわもち		1.00	個 30.00						
																												ļ <u> </u>	
572	21. 2	11. 5	9. 7	12. 3	10.6	1. 7	92. 3	1114	301	102	1. 9	2. 4	184	0.49	0.43	19	3. 6	2. 9	員	単純合 詩	計値		555. 01						
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	基 準	値		573. 96						
																													1

2025年5月2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)

献ごは	はん /チカツ			牛乳	乳				春だいこ						1年	2年	3年	4年		5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計			
立メン	/チカツ			ボ	テトサラ	ラダ			マヨネー	ーズドレ	ッシン	グ		人 単 価	1700 0. 00		180	_		2600 0. 00						610 0. 0	00 6100.0 00 0.0		
名														行 [事 等		•	•		****						0.0		<u> </u>	
エネルキ゛ー	たん ぱく質	新 <i>怡</i> 加州	植物肿	脂質	動物性	枯粉卅	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	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維	食塩 相当量	熱加	食品	<u>ー</u> ー	10	人分量						
kcal	はく負 g	動物性 g	但物性	g	動物性 g	他物性	1649) g	mg	mg	mg	mg	mg	西注ヨ重 μ gRE	m g	D∠ mg	mg	総量g	相ヨ里 g	工	及叩	口	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 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 60g		*	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 70g ごはん 80g		* 1.00	個 157.00 0.00						
138	6. 8	6.8	0.0	7. 8		0. 0	9.9	84		21	0. 0	0.8	80	0. 08	0. 31			0. 2		[牛乳]			0.00						
138	6.8	6.8	0. 0	7. 8	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						
45	5. 6	4. 7	0.9	0.4	0.4	0.0	5. 3	351	26	15	0.6	0.3	108	0.05	0.06	8	1. 2	0.9		[春だいこんのみ・	ぞれ汁]		0.40						
0	1. 9 0. 0	1. 9	0. 0	0. 2	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 4	1	2 1	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 01	0.01	0	0. 0 0. 1	0. 1		厚削節だし用こんぶ			2. 46 0. 16						
10 1	2. 3 0. 0	2. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	4 0	0	3	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \end{bmatrix}$	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		とりむね肉 酒			9. 84 0. 82						
$\frac{4}{1}$	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 1 0. 3	3 0	3 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	89 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 01	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 3 0. 2	0. 0 0. 0		にんじん 干ししいたけ			12. 30 0. 41						
4	0. 5 0. 1	0. 5 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 2	41	1 11	1	0. 0 0. 2	0.0	0 17	0.00 0.01	0.00 0.01	$0 \\ 3$	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0		かまぼこ こまつな			4. 10 6. 56						
5	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	6	8	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	4	0.5	0.0		だいこん			32.80						
4	0. 0 0. 4	0. 0	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 7 0. 4	0 280	0	0 3	0. 0 0. 1	0.0	0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 01	0	0. 0	0. 0 0. 7		でんぷん しょうゆ			0. 82 4. 92						
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		みりん			1. 64						
$\frac{141}{54}$	3. 4 3. 4	3. 4 3. 4	0. 0 0. 0	12. 4 2. 6	2. 6 2. 6	9.8 0.0	9. 2 9. 2	112 112	60 60	38 38	7. 5 7. 5	$0.4 \\ 0.4$	1 1	0. 07 0. 07	0. 03 0. 03	0	0. 8 0. 8	0. 3 0. 3		[メンチカツ] メンチカツFeCa	40g	1.00	個 40.00						
87	0. 0	0. 0	0. 0	9.8	0.0	9.8	0.0	0	0	0	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0		0.0		なたね油	Ü		9.84						
26	1. 1	0.0	1. 1	0.4	0.0	0.4	6. 2	62	4	9	0.2	0.2	1	0.04	0.02	9	3.0	0.2		[ポテトサラダ]			00.70						
17 5	0. 5 0. 5	0. 0 0. 0	0. 5 0. 5	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	5. 0 0. 4	0	3	5 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	0	0. 03 0. 01	0. 01 0. 01	8 1	2. 6 0. 2	0. 0 0. 0		じゃがいも むきえだ豆			28. 70 4. 10						
$\begin{array}{c} 4 \\ 0 \end{array}$	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 8 0. 0	0 62	0	$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \end{bmatrix}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 2		コーン 食塩			4. 10 0. 16						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう			0.01						
13 13	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	1. 2 1. 2	0. 0 0. 0	1. 2 1. 2	0. 4 0. 4	45 45	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. 1		[マヨネーズドレ マヨネーズドレッ	ッシング]		4. 10						
13	0.1	0.0	0. 1	1. 2	0.0	1. 2	0.4	40	U	U	0.0	0.0	0	0.00	0.00	U	0.0	0. 1		マコホーストレク			4. 10						
																													1
																													1
																													1
																													1
																													1
																													1
																													1
																												ı	
614	21. 2	14. 9	6. 3	22.8	10.8	12. 0	85. 5	654	320	99	8.9	2. 6	190	0. 55	0. 45	19	5. 3	1. 7	単	純 合	計 値		530. 84						
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1	10.0	12.0	0.0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2. 0	基	準	値		573. 96						

2025年 5月 7日 水曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは		~n			乳 色炒め				生揚げ	のみそ煮				1 */c	1年	2年	3年	4年	Ē	5年 6年 2600	特1	特2	特	j 3	職員	他	合				
<u> </u>	きたま			_	. 巴沙(0)									人数単価	1700 0.00		0.00	_		0.00							_	6100 6100 0.00 0	0.00		
名	+-)		1				岸水					I I	1.4.71.	行 じが と が よ	事 等 ビタミン	ピッタミン	A H/m	会长	表力				一人分	\ _							
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	B1	B2	C	繊維	食塩 相当量	加加	食品名	7	旭	位	J 里 g							
kcal 251	g 4. 2	0.0	g 4.2	9 0.6	0.0	0.6	54. 5	mg O	mg 3	mg 16	mg 0.6	mg 0.9	μ gRE 0	mg 0.31	mg 0.03	mg O	総量 g 0.3	g 0.0	工	[ごはん]	1	1.1 +	- 11/4	8							
0 251	0. 0 4. 2	0. 0	0. 0 4. 2	0. 0	0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 54. 5	0	0 3	0 16	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0. 00 0. 31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 3	0. 0		ごはん 60 g ごはん 70 g		* 1 (00 個	0.00 157.00							
0	0. 0	0. 0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0.0	ő	0	0	0. 0	0.0	Ŏ	0.00	0.00	Ŏ	0.0	0. 0		ごはん 80 g		*	00 IEI	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							
130	7.8	3. 5	4. 3	6. 3	4.8	1.5	10. 1	542	44	54	1. 2	0.8	121	0. 21	0.08	5	2. 1	1.3		[生揚げのみそ煮]		1.	00 744	200.00							
7 23	0. 0 3. 5	0. 0 3. 5	0. 0 0. 0	0. 8 1. 0	0. 0 1. 0	0. 8 0. 0	0.0	0 8	0	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 3	0 0	0. 00 0. 15	0. 00 0. 04	0	0. 0 0. 0	0. 0		米油 ぶたもも肉				0.82 16.40							
$\begin{bmatrix} 23\\2\\6 \end{bmatrix}$	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0 5	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 0 0. 0 0. 5	0.0		酒 にんじん				1.64							
5	0. 1	0.0	0. 1	0.0	0.0	0.0	1. 5 1. 3	6 2	5 8 7	2 3	0. 0	0. 0 0. 1	118	0. 01	0.01	$\bar{4}$	0.5	0.0		だいこん	0			16. 40 32. 80							
53	0. 0 2. 5	0. 0	0. 0 2. 5	0. 0 3. 8	0. 0 3. 8	0.0	0. 4 1. 9	12 0	10	33	0. 1	0. 0 0. 3	0	0. 00 0. 04	0.00 0.01	0	0. 4 0. 2	0. 0		こんにゃく 1/6 冷凍生揚げ	U			16. 40 32. 80							
14	0. 1	0. 0	0. 1	0. 0 0. 7	0.0	0. 0 0. 7	0. 2 1. 0	282	2 10	1 9	0. 0 0. 4	0. 0 0. 1	2 0		0. 00 0. 01	0	0. 1 0. 4	0. 0 0. 7		さやいんげん 赤みそ				4. 10 6. 56							
$\frac{1}{4}$	0.0	0. 0	0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 8	40	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0		0.00	0	0. 0 0. 0	0. 1		和風だし みりん				0. 41 1. 64							
3 10	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 2. 4	187 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	2 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0		しょうゆ さとう (三温)				3. 28 2. 46							
54 54	3. 5 3. 5	3. 5 3. 5	0. 0 0. 0	3. 3 3. 3	3. 3 3. 3	0. 0 0. 0	2. 0 2. 0	138 138	15 15	4 4	0. 5 0. 5	0. 4 0. 4	42 42	0. 02 0. 02	0. 12 0. 12	0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 4		[厚焼きたまご] 厚焼きたまご 40g		1. (00 個	40.00							
12	0.6	0.0	0.6	0. 4	0.0	0.4	2. 0	80	10	4	0. 0	0. 1	31	0. 02	0. 01	9	0. 7	0. 2		[三色炒め]	,		• • 1	10000							
4	0.0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 4	0.0	0. 4	0. 0 0. 4	0	0	0	0. 0	0. 0	0 30	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 0		*** *** *** *** *** *** *** *** *** **				0. 41 4. 10							
3 4	0. 2 0. 4	0. 0	0. 2 0. 4	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 6	1 0	7 2	2 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	1 0	0. 01 0. 01	0. 00 0. 01	7 2	0. 3 0. 3	0. 0		キャベツもやし				16. 40 24. 60							
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	16 62	$\begin{array}{c} 2\\0\\0\end{array}$	0 0	0. 0	0. 0 0. 0	0		0.00	0 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2		和風だし 天日塩				0. 16 0. 16							
ő	0.0	0. 0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	ő	ő	0. 0	0. 0	ő	0.00	0.00	ŏ	0.0	0. 0		こしょう				0. 02							
585	22. 9	13.8	9. 1	18. 4	15. 9	2. 5	78. 5	844	299	99	2. 3	3.0	274	0.64	0. 55	16	3. 1	2. 1	〕		計 値			584. 56							
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	値			573. 96							

2025 年 5月 8日 木曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは	はん	<i>L</i> -		牛		21 . > 1	のルニ		ふ玉汁		H			I 米/-	1年	2年	3年	4年	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合計			
立	分コロ	ツク		切	り干した	こいこん	のサフ ?	*	こまト	レッシン	9		-	人 単 価	1700 0. 00		1800 0.00		0.00						0.0	00 6100. 00 0.		
名							.,,.	•	,				-	行	事 等	3		•									1	
エネルキ゛ー	たんピノ畑	動物性	植物州	脂質	動物性	枯粉卅	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 煮 相当量 力	食品	Image: Control of the	旭	分量						
kcal	はく貝 g	到1771王 g	但107日 g	g	動物性 g	但初注	7∟1% g	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	m g	m g		総量g	相当里 // g]			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 0. 0	[ごはん] ごはん 60g		*	0.00						
251	4.2	0.0	4.2	0.6	0.0	0.6	54. 5	ő	3 0	16	0.6	0.9	Ö	0.31	0.03	0	0.3	0. 0	ごはん 70g		* 1.00 個	图 157.00						
0	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.0	0	, i	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0		ごはん 80 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 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	$\frac{2}{2}$	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳] 牛乳		1.00 🖈	206.00						
51	4. 9	1.9	3. 0		0.2	1.0	5. 9	331	36	44	0.7	0.3	65	0.06	0.04	3	1.3	0.9	[ふ玉汁]									
8	1. 9 0. 0	1. 9 0. 0	0. 0 0. 0	1. 2 0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0.0	0.0	12 4	1	2	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	1 0	0. 01 0. 00	0.01	0	0. 0 0. 1	0. 1	厚削節 だし用こんぶ			2. 46 0. 16						
3	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0. 1 0. 8	2	$\frac{1}{2}$	1	0.0	0.0	59	0.01	0.00	0	0.2	0.0	にんじん			8.20						
11 1	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 8 0. 3	0	6 0	3 1	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 01	0. 00 0. 01	2 0	0. 5 0. 2	0. 0	たまねぎ えのきたけ			32. 80 4. 10						
18 6	1. 6 0. 5	0. 0 0. 0	1. 6 0. 5	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 4 0. 9	2 0	21 1	32 1	0. 2 0. 1	0. 1 0. 0	0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	とうふ 白玉ふ			24. 60 1. 64						
1 3	0. 1 0. 3	0. 0	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0.0	0. 0	0. 3 0. 3	0 310	3 1	$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \end{bmatrix}$	0. 0 0. 1	0. 0	5 0	0.00 0.00	0. 00 0. 01	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 8	はねぎ うすくちしょうゆ	,		4. 10 4. 92						
105														0.06	0.01	5		0. 3	[米粉のコロッケ]			1. 52						
185 83	3. 0	1. 4 1. 4	1. 6 1. 6	13. 3	1. 3 1. 3	12. 0 0. 5	13. 7 13. 7	127 127	4	10 10	0. 3 0. 3	0. 5 0. 5	10 10	0.06	0.03	5	0. 8 0. 8	0.3	米粉のコロッケ	60 g	1.00 個							
102	0.0	0.0	0.0	11. 5	0.0	11.5	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	なたね油			11. 48						
19 6	0. 8 0. 2	0. 0 0. 0	0. 8 0. 2	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	4. 3 1. 4	$\frac{4}{4}$	14 10	8 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	6 0	0. 02 0. 01	0. 01 0. 00	3 1	1. 2 0. 4	0. 0 0. 0	[切り干しだいこん 切り干しだいこん	しのサラダ]		2.05						
11	0. 4 0. 2	0. 0	0. 4 0. 2	0. 2 0. 0	0.0	0. 2	2. 4 0. 5	0	0 4	$\begin{bmatrix} 3 \\ 2 \end{bmatrix}$	0. 0 0. 0	0. 1	1 5	0.01	0. 01 0. 00	$\begin{array}{c} 0 \\ 2 \end{array}$	0. 6 0. 2	0. 0	コーンきゅうり			12. 30 16. 40						
									1	1									[ごまドレッシンク	#il		10.10						
5 5	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	1. 0 1. 0	66 66	1	1	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. 2	ごまドレッシング	<i>,</i>]		4. 10						
649	19.7	10.1	9.6	23. 2	9.3	13. 9	89. 3	612	285	100	1. 7	2. 6	161	0.53	0.42	13	3.6	1.6	単 純 合	計値		552. 31						
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1	შ. მ	10.9	0.0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0. 33	0.42	25	4. 5	2. 0	基準	値		573. 96						

2025年5月9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)

献きた	ごはん ジロレコ	ーンのソ	テー	牛乳	乳 伸漬				米粉のプ	ウレーラ	イス			人数	1年 1700	2年	3年 180	4年		5年 6年 2600	特1	特2	特3	職員	他	合計 61	<u>換算</u> 00 6100.		
立 (1)		• • • • •		111111	118									単価	0.00		0.0	_		0.00						_		00	
エネルキ゛ー	たん			脂質			炭水	ナトリウム	カルシウム・	っ カヾ ういわ L	鉄	亜鉛	レチノール	行 じが と [*] タシン	事 E [*] タジン	ピッタミン	食物	食塩	熱	<u> </u>	→	/EI —	人分量						
kcal	ぱく質 g	動物性	植物性	加貝 g	動物性	植物性	炭水 化物 。	m g	m g	m g	m g	m g	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	食塩 相当量 g	加 工	食品	台	付単位	g						
251	4. 3 0. 0	0.0	4. 3 0. 0	0. 6 0. 0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0	53. 9 0. 0	0	5 0	16	0. 6 0. 0	1. 0 0. 0	0 0	0. 29 0. 00	0. 03 0. 00	0	1. 0 0. 0	0.0		[麦ごはん] 麦ごはん 60g		*	0.00						
251 0	4. 3 0. 0	0. 0	4. 3 0. 0	0. 6 0. 0	0. 0	0. 6 0. 0	53. 9 0. 0	0	5 0	16 0	0. 6 0. 0	1. 0 0. 0	0 0	0. 29 0. 00	0. 03 0. 00	0	1.0	0. 0 0. 0	3	麦ごはん 70g 麦ごはん 80g		* 1.00	個 160.00 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	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0. 2		牛乳	<i>t</i> == 1	1.00	本 206.00						
136 7 28	6. 6 0. 0	5. 0 0. 0 4. 4	1. 6 0. 0	4. 2 0. 8 1. 2	3. 2	1. 0 0. 8	19. 4	538 0	32	23 0 5	0.8	0. 6 0. 0	186	0. 26 0. 00 0. 19	0. 08 0. 00 0. 05	11 0 0		1. 3 0. 0 0. 0		[米粉のカレーラ [,] 米油 ぶたもも肉	1 🔠		0. 82 20. 50						
0	4. 4 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	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. 0	10 0 0	$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \\ 0 \end{bmatrix}$	0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 0	$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \\ 0 \end{bmatrix}$	0. 19 0. 00 0. 00	0. 03 0. 00 0. 00	0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0		ふたもち こしょう 赤ぶどう酒			0. 02 1. 64						
9 16	0. 2 0. 5	0. 0	0. 2 0. 5	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	2. 3 4. 1	$\overset{\circ}{7}$	7 8	$\stackrel{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	177	0. 02 0. 02	0. 01 0. 00	1 3	0. 7 0. 7	0. 0 0. 0		にんじん たまねぎ			24. 60 49. 20						
12 3	0. 3 0. 1	0. 0 0. 1	0. 3 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	3. 5 0. 5	0	1 1	4	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	6 1	1. 8 0. 1	0. 0 0. 0		じゃがいも ローストオニオン	,		20. 50 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. 0	0. 3 1. 3	41 162	0 3	1 1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4		洋風だし ソース			0. 82 4. 92						
43	0. 0 0. 4	0.0	0.0	0. 2	0. 2	0. 0	0. 6 6. 6	24 293	1 9	0 3	0. 0	0. 0 0. 1	1 7	0.00	0.00 0.01	0	0. 0 0. 4	0. 1 0. 7		米粉のカレールウ 米粉のカレールウ ^{〒図}			1. 00 10. 50						
78	0. 4 4. 2	0. 0 1. 9	0. 4 2. 3	0. 2 5. 1	0. 0 3. 5	0. 2 1. 6	0. 2 4. 0	0 135	1 12	2 17	0. 0	0. 0	0 6	0. 00 0. 12	0. 00 0. 05	0 2		0. 0 0. 4		豆乳 [えだ豆とコーン(カソテー]		8. 20						
4 41	0. 0 1. 9	0. 0 1. 9	0. 0 0. 0	0. 4 3. 5	0. 0 3. 5	0. 4 0. 0	0. 0 0. 1	0 73	0 0	0 2	0. 0 0. 5	0. 0 0. 3	0	0. 00 0. 07	0. 00 0. 02	0 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2		にんこう 米油 カットウインナー			0. 41 12. 30						
22 11	1. 9 0. 4	0. 0	1. 9 0. 4	1. 0 0. 2	0. 0 0. 0	1. 0 0. 2	1. 5 2. 4	0	$\begin{array}{c} 12 \\ 0 \end{array}$	12 3	0. 4 0. 0	0. 2 0. 1	$\begin{bmatrix} 1\\4\\1 \end{bmatrix}$	0. 04 0. 01	0. 02 0. 01	$\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}{\overset{\circ}$	0. 8 0. 6	0. 0	č	むきえだ豆 コーン			16. 40 12. 30						
0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 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		天日塩 こしょう			0. 16 0. 02						
9	0. 1	0.0	0. 1	0.0	0.0	0.0	2. 1	128	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0. 1	0.3		[福神漬]									
9	0. 1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	2. 1	128	2	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0. 1	0.3		福神漬			9.84						
																												<u> </u>	
612 650	22. 0 26. 8	13. 7 13. 4	8. 3 13. 4	17. 7 18. 1	14. 5	3. 2	89. 3 0. 0	885 787	278 350	78 50	2. 3	3. 0 2. 0	272 200	0. 75 0. 40	0.47	16 25	6. 2 4. 5		基	<u>純合</u> 準	<u>計</u> 值		560. 97 573. 96						
				L	I.		-				-						•			,	i p	•		<u>-</u>					

2025年 5月12日 月曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは	tん			牛	乳				若竹汁						1年	2年	3年	4年	=	5年 6年	特1	特	£2	特3	職員	他	合計	換算人			
かつ立	つおのおれ	かか煮		_	まあえ									人数	1700		180			2600								6100.0	_		
名														単 価 行 5	0.00 事 等		0.0)		0.00							0.0	0.0	00		
エウルナン	たん			脂質			炭水	ナトリウム	ተባሪ/ትን	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ピータミン	しょりらん		食物	食塩	熱		<i>→</i>	/IEI	一人	分量							
	ぱく質	動物性	植物性	加貝	動物性	植物性	炭水 化物						活性当量	B1	B2	С	繊維	相当量	加工	食品	名	付付	単位	g							
kcal 251	4. 2	0. 0	4. 2	0.6	0. 0	0.6	54. 5	mg O	mg 3	mg 16	m g 0.6	m g 0.9	μgRE 0	m g 0.31	m g 0.03	mg 0	総量g 0.3	0. 0	H	[ごはん]	-	+++	, ,							<u> </u>	
0 251	0.0	0.0	0. 0 4. 2	0.0	0.0	0.0	0. 0 54. 5	0	0	0	0.0	0.0	0	0. 00 0. 31	0.00 0.03	0	0. 0 0. 3	0.0		ごはん 60g ごはん 70g		*	1.00個	0. 00 157. 00							
0	4. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 6 0. 0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0	0.0	0	0		0. 6 0. 0	0. 9 0. 0	0		0.03	0	0. 0	0. 0 0. 0		ごはん 80 g		*	1.00 個	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 7. 8	0. 0	9. 9	84	227 227	21	0.0	0.8	80 80	0.08	0. 31	$\frac{2}{2}$	0.0	0. 2		牛乳			1.00 本	206.00							
41	4.3	1. 9	2.4	1. 1	0.2	0.9	4.4	365	35		0.5	0.3	125	0.05	0.05	4	1. 5	1.0		[若竹汁]											
8 0	1. 9 0. 0	1. 9 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 4	1 1	2	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	1 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0		厚削節 だし用こんぶ				2. 46 0. 16							
6	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.5	5	5	$\bar{2}$	0.0	0.0	118	0.01	0.01	1	0.5	0.0		にんじん たまねぎ				16.40							
5 3	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 4 0. 5	0	3 1	1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0	0. 01 0. 00	0. 00 0. 01	1	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0		たけのこ(フレッ	シュ)			16. 40 8. 20							
15 1	1. 4 0. 1	0. 0 0. 0	1. 4 0. 1	0. 9 0. 0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 0	0. 3 0. 2	32 0	18 4		0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	0 3	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 1 0. 2	0. 0 0. 1		とうふ わかめ				20. 50 0. 49							
0 3	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0	0. 1 0. 3	0 310	1 1	1	0. 0 0. 1	0.0	3 0	0.00	0. 00 0. 01	1 0	0. 1	0. 0 0. 8		みつば うすくちしょうり	ф			2. 46 4. 92							
												0.0												4. 34							
84 84	8. 6 8. 6	8. 4 8. 4	0. 2 0. 2	3. 5 3. 5	1. 2 1. 2	2. 3 2. 3	4. 3 4. 3	244 244	24 24	14 14	1. 2 1. 2	0. 4 0. 4	9 9	0. 01 0. 01	0. 11 0. 11	0	0. 2 0. 2	0. 6 0. 6		[かつおのおかか かつおのおかかえ	·煮」 煮 40 g		1.00 個	40.00							
28	1. 0	0.0	1. 0	1. 0			4. 5	143			0. 4			0. 02	0.02	14	0. 9	0. 4		[ごまあえ]	J		n =								
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1. 0	0.4	143	41	12	0.0	0. 2 0. 0	42 30	0.00	0.00	0	0.1	0.0		にんじん.				4. 10							
6 1	0. 4 0. 1	0. 0 0. 0	0. 4 0. 1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	1. 5 0. 1	$\begin{array}{c} 1 \\ 1 \end{array}$	12 7	$\begin{pmatrix} 4 \\ 0 \end{pmatrix}$	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	1 11	0. 01 0. 00	0. 01 0. 01	12 2	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0		キャベツ こまつな				28. 70 4. 10							
10 8	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	0.00 0.00	0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0		すりごま さとう (三温)				1. 64 2. 05							
2	0. 0 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 0 0. 2	140	0 1		0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0		しょうゆ				2. 46							
																						++							<u> </u>	ļ	
542	24. 9	17. 1	7.8	14.0	9. 2	4.8	77.6	836	330	105	2. 7	2.6	256	0.47	0.52	20	2.9	2.2	<u></u>	单 純 合	計 値	直		518. 04							
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	基 準	値	直		573.96							

2025 年 5月13日 火曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献温は		のあま酢	_{まかけ}		乳 :豆とひし	ごきのサ	ラダ		みそ汁 たまね	ぎドレッ	シング			人数	1年 1700	2年	3年 180	4年		5年 6年 年 2600	特1	特2	特3	職員	他	合 6	計 換算 100 6100		
名名	_ ,,,	, .,	, , , ,	,					, , , ,	. ,				単価	0.00		0.0	-		0.00						_		. 00	
エラルよう。	たん	조나 나는 다.	1	脂質		1	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	ピタシン	ピッタミン	ピッタミン	食物	食塩	熱	会 日夕		個 —	人分量						
kcal	g	動物性	g	g	動物性g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg		総量g	相当量	加 工	食品名		付 単位	g						
$ \begin{array}{r} 251 \\ 0 \\ 251 \end{array} $	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	0. 31 0. 00 0. 31	0. 03 0. 00 0. 03	0 0 0	0. 3 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0		[ごはん] ごはん 60g ごはん 70g		* * 1.00							
138	0. 0 6. 8	0. 0 6. 8	0.0	0. 0 7. 8	0. 0 7. 8	0.0	0. 0 9. 9	0 84	0 227	0 21	0. 0	0.0	0 80	0.00	0.00	0 2 2	0. 0	0. 0		ごはん 80g [牛乳]		*	0.00						
138 67	6. 8 5. 5	6.8	0. 0 3. 3	7. 8 2. 3	7. 8 0. 2	0. 0 2. 1	9. 9 7. 4	84 432	227 57	21 28	0. 0 1. 3	0. 8 0. 5	80 93	0. 08 0. 05	0. 31	4	0. 0 2. 2	0. 2 1. 1		牛乳 [みそ汁]		1.00							
$\begin{array}{c} 10 \\ 4 \\ 11 \end{array}$	2. 2 0. 1 0. 3	2. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 3	0. 2 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 1 2. 8	14 3 1	1 3 6	3 1 3	0. 3 0. 0 0. 1	0. 1 0. 0 0. 1	1 89 0	0. 01 0. 01 0. 01	0. 02 0. 01 0. 00	0 1 2	0. 0 0. 3 0. 5	0. 1 0. 0 0. 0		厚削節 にんじん たまねぎ			2. 87 12. 30 32. 80						
5 18 1	0. 1 1. 4 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 1. 4 0. 1	0. 0 1. 4 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 4 0. 0	1. 3 0. 1 0. 3	1 0 0	4 30 0	$\begin{array}{c} 4 \\ 7 \\ 1 \end{array}$	0. 1 0. 3 0. 0	0. 1 0. 1 0. 0	0 0 0	0. 00 0. 01 0. 01	0.00 0.00 0.01	0 0 0	0. 5 0. 1 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0		ごぼう 生揚げ えのきたけ			8. 20 12. 30 4. 10						
$\begin{array}{c} 1\\10\\7\end{array}$	0. 0 0. 8 0. 5	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 8 0. 5	0. 0 0. 5 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 5 0. 2	0. 2 0. 7 0. 9	0 212 201	2 7 4	0 6 3	0. 0 0. 3 0. 2	0. 0 0. 1 0. 0	3 0 0	0.00 0.00 0.00	0.00 0.01 0.00	1 0 0	0. 1 0. 3 0. 2	0. 0 0. 5 0. 5		はねぎ 赤みそ 白みそ			2. 46 4. 92 4. 10	2					
131 57	9. 9 9. 5	9. 5 9. 5	0. 4 0. 0	7. 4 2. 5	2. 5 2. 5	4. 9 0. 0	6. 2 0. 0	206 35	4 3	14 12	0. 3 0. 3	1. 0 0. 9	8		0. 10 0. 10	2 2 0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 1		[揚げとり肉のあま酢; とりもも肉 50g	かけ]	1.00							
0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 31 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. 1 0. 0		酒 食塩 こしょう			0. 82 0. 08 0. 02	3					
15 44 10	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0. 0 4. 9 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 4. 9 0. 0	3. 4 0. 0 2. 4	0 0 0	0 0	0 0 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0 0 0	0.00 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		米粉 なたね油 さとう (三温)			4. 10 4. 92 2. 46	5					
2 1 1	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. 0 0. 0	0. 2 0. 1 0. 1	140 0 0	1 0 0	2 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. 4 0. 0 0. 0		しょうゆ 米酢 でんぷん			2. 46 1. 64 0. 16	Ł					
23 7	1. 6 0. 2	0.0	1. 6 0. 2	0. 9 0. 1	0.0	0. 9 0. 1	3. 0 1. 6	6	13 0	14 2	0.2	0.2	6	0. 02 0. 01	0. 02 0. 01	2 0	1. 5 0. 4	0.0		[大豆とひじきのサラ	ダ]		8. 20						
13 1	0. 2 1. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 1. 2 0. 0	0. 0 0. 8 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 8 0. 0	0. 5 0. 7 0. 2	0 0 6	4 6 3	2 8 2	0. 0 0. 2 0. 0	0. 0 0. 2 0. 0	5 0 1	0. 00 0. 01 0. 00	0.00 0.01 0.00	2 0 0	0. 2 0. 7 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0		きゅうり 水煮大豆 ひじき			16. 40 8. 20 0. 33)					
9 9	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.6 0.6	0. 0 0. 0	0. 6 0. 6	0. 8 0. 8	49 49	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. 2		[たまねぎドレッシン たまねぎドレッシンク			4. 10						
619	28. 0	18. 5	9. 5		10. 5	9. 1	81.8	777	304	93	2. 4	3.4	187	0. 52	0. 51	10	4. 0	2. 1	 単	純 合 計	値		550. 94	<u> </u>					
650	26.8						0.0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2.0	基	準	値		573. 96	6					

2025年 5月14日 水曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは		ようが煮	÷		乳 んこあえ	÷			肉どう。	ふ				人数	1年 1700	2年	3年 1800	4年		5年 6年 2600	特1	特	2 !	特3	職員	他	合言	計 換算 100 6100			
1/.	, , , , , ,	よりが想	K	C	70 <u> </u>	<u>_</u>								単 価	0.00		0.00			0.00							_		. 00		
名	t= 6,						炭水						レチノール	<u>行 事</u> じが	事 E [*] タジ	ピッタミン	舎 伽	舎 佑	埶				一人	分量			I		1	<u> </u>	
	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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	活性当量	B1	B2	С	食物繊維	食塩 相当量	加工	食品	名	個 - 付	単位	力重 g							
kca1 251	4. 2	0. 0	4. 2	0. 6	0. 0	0.6	54. 5	mg O	mg 3	m g 16	m g 0.6	m g 0.9	μ gRE 0	m g 0.31	m g 0.03	0	総量 g 0.3	0.0		[ごはん]			, ,								
0 251	0. 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 3	0 16	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0. 00 0. 31	0.00 0.03	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0		ごはん 60 g ごはん 70 g		*	1.00 個	0. 00 157. 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	0.0	0.0		ごはん 80g		*		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							
121	9. 4	5. 3	4. 1	4. 1	3. 3	0.8	12. 2	430	33	57	4.2	1.0	153	0.32	0.26	6	1. 7	1.0		[肉どうふ]											
$\begin{array}{c} 7 \\ 34 \end{array}$	0. 0 5. 3	0. 0 5. 3	0. 0 0. 0	0. 8 1. 5	0. 0 1. 5	0.8 0.0	0. 0 0. 0	0 12	0	0 6	0. 0 0. 2	0. 0 0. 5	0 1	0.23	0. 00 0. 05	0	0. 0 0. 0	0. 0		米油 ぶたもも肉				0. 82 24. 60							
2 7	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 1. 9	0 6	0 6	0 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	$0 \\ 148$	0. 00 0. 01	0. 00 0. 01	0 1	0. 0 0. 6	0. 0 0. 0		酒 にんじん				1. 64 20. 50							
16 1	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	4. 1 0. 2	1 0	8 1	$\begin{array}{c} 4 \\ 0 \end{array}$	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 02 0. 00	0.00 0.00	3	0. 7 0. 1	0. 0 0. 0		たまねぎ たけのこ 冷凍とうふ				49. 20 4. 10							
36 1	2. 9 0. 0	0. 0 0. 0	2. 9 0. 0	1. 8 0. 0	1. 8 0. 0	0. 0 0. 0	2. 0 0. 2	$\frac{4}{0}$	13 2 0	41 0	3. 8 0. 0	0. 3 0. 0	$\frac{1}{3}$		0. 19 0. 00	1 1	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0		はねぎ				57. 40 2. 46							
2 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. 5 2. 0	80 0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0		和風だし さとう (三温)				0. 82 2. 05							
4 3	0. 4 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. 7	327 0	2 0	4 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0		0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 0		しょうゆ でんぷん				5. 74 0. 82							
99	5. 0	5. 0	0.0	7. 3	0.8	6. 5	3. 2	200	64	8	0.7	0.3	2 2	0.00	0.08	0	0. 2 0. 2	0.5		[いわしのしょうフ	が煮]										
99	5. 0	5. 0	0.0	7. 3	0.8	6. 5	3. 2	200	64	8	0. 7	0.3	2		0.08	0		0.5		いわしのしょうが	·煮 40 g		1.00個	40.00							
$\begin{array}{c} 10 \\ 4 \end{array}$	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 6 1. 1	84 1	13 9	5 3	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	4 1	0. 02 0. 01	0. 01 0. 01	10 8	0. 6 0. 4	0. 2 0. 0		[しんこあえ] キャベツ				20. 50							
1 5	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. 3 1. 2	0 83	3 1	1 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	3	0. 00 0. 01	0.00 0.00	1 1	0. 1 0. 1	0. 0 0. 2		きゅうり たくあん漬				9. 84 6. 56							
																						\sqcup							1		
619	25. 9	17. 1	8.8	19.8	11.9	7. 9	82. 4	798	340	107	5. 6	3. 0	239	0.73	0.69	18	2.8	1.9	単		計 値			610.05							
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	値			573. 96							

2025年 5月15日 木曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献サン	/ドイッ:	チロール	ノパン		乳					1ーンクリームス					1年	2年	3年	4年	Ē	5年 6年	特1	特	2	特3	職員	他	合言			
立	ドッグ(ウ <i>ン</i>	インナー)		ホッ	トト゛ック゛(キャヘ゛ツソテ	- -)		ミニケ	チャップ				人数	1700		180	_		2600							+	100 6100		
名														<u>半 ៕</u> 行	9.00		0.0	U		0.00				<u> </u>			Ü	. 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	ヒ゛タミン	ピッタミン	食物	食塩	熱	<u> </u>	L7	個	一人	分量						
kcal	ぱく質	動物性	植物性	ρ	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	治	付	単位	g						
297	9. 1	1.6	7.5	5. 3	0.0	5. 3	50.6	397	59	26	0.7	0.9	0	0. 13	0. 12	0	1.5	1.0		[サンドイッチロ	ールパン]			0.00						
$ \begin{array}{c} 0 \\ 297 \end{array} $	0. 0 9. 1	0. 0 1. 6	0. 0 7. 5	0. 0 5. 3	0. 0 0. 0	0. 0 5. 3	0. 0 50. 6	0 397	0 59	0 26	0. 0 0. 7	0. 0 0. 9	0	0. 00 0. 13	0. 00 0. 12	0	0. 0 1. 5	0. 0 1. 0		サント゛イッチロールハ゜ン サント゛イッチロールハ゜ン	60 g	*	1.00個							
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		サント゛イッチロールハ゜ン	70 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 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						
																					⊶°7		1.00 🙊	200.00						
102 7	2. 8 0. 0	0. 2 0. 0	2. 6 0. 0	3. 0 0. 8	0. 0 0. 0	3. 0 0. 8	17. 4 0. 0	348 0	18 0	19 0	0. 5 0. 0	0. 4 0. 0	$\frac{4}{0}$	0. 05 0. 00	0.06 0.00	9	3. 2 0. 0	0. 8 0. 0		[米粉のコーンクリームス 米油	-/]			0.82						
11 10	0. 3 0. 3	0. 0 0. 0	0. 3 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 8 2. 8	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	6 1	3 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 01	0.00 0.00	2 5	0. 5 1. 5	0. 0 0. 0		たまねぎ じゃがいも				32. 80 16. 40						
15 17	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0	0. 5 0. 3	0. 2 0. 1	0. 0	0. 2 0. 1	3. 2 3. 8	0 53	0	4 4	0. 0 0. 1	0. 1 0. 1	1	0. 02 0. 00	0. 01 0. 01	1	0.8 0.4	0. 0 0. 1		コーン クリームコーン				16. 40 20. 50						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1	0	0.0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.0	0.0		パセリ				0. 25						
$\frac{4}{0}$	0. 5 0. 0	0. 2 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	62 98 0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2		洋風だし 天日塩				1. 23 0. 25						
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	0. 00 0. 00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		こしょう ローリエ				0. 02 0. 02						
30 8	0. 2 0. 7	0. 0	0. 2 0. 7	1. 5 0. 4	0. 0	1. 5 0. 4	4. 0 0. 3	134	8 2	0 4	0. 1	0. 0 0. 1	0		0. 03 0. 00	0	0. 0	0. 3 0. 0		米粉のホワイト/I 豆乳	レウ			6. 56 16. 40						
													-							ユエチロ [ホットト゛ック゛(ウインナー	.)]			10, 10						
134 134	6. 1 6. 1	6. 1 6. 1	0. 0 0. 0	11. 2 11. 2	11. 2 11. 2	0. 0 0. 0	0. 5 0. 5	236 236	2 2	7 7	1. 6 1. 6	1. 0 1. 0	3	0. 24 0. 24	0. 08 0. 08	0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 6		ウインナーソーセ			2.00個	40.00						
10	0.4	0.0	0.4	0.5	0.0	0.5	1. 5	63	12	4	0. 1	0. 1	1	0.01	0.01	12	0.5	0. 2		[ホットト゛ック゛(キャヘ゛ツ	ツテー)]									
4 6	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	0. 4 0. 1	0. 0 0. 0	0. 4 0. 1	0. 0 1. 5	0	0 12	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0	0. 00 0. 01	0.00 0.01	0 12	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0		米油 キャベツ				0. 41 28. 70						
Ö	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	0.0	0.2		天日塩				0. 16						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0		0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう				0.02						
9	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 2 2. 2	88 88	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. 2		[ミニケチャップ ミニケチャップ]		1.00個	8.00						
																						++					ļ		'	
690 650	25. 3 26. 8	14. 7 13. 4	10. 6 13. 4	27. 8 18. 1	19.0	8.8	82. 1	1216 787	318 350	77 50	2. 9	3. 2 2. 0	88 200	0. 51	0.58	23 25	5. 2 4. 5	3.0	单生	<u> </u>	計値			492. 94 573. 96						
000	40.0	10.4	10.4	10.1	I	<u>I</u>	0.0	101	3 3 U	90	ა. 0	∠ . U	200	0.40	0.40	20	4. 0	4. U		<u> </u>	1)5	-		<i>515.</i> 90	<u> </u>					

2025年5月16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)

献ごは	はん				彩				わかめ	スープ					1年	2年	3年	4年	Ξ.	5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合	計 換算	草人	
立	ぶた			あ	まなつみ	みかん								人数	1700		180	_		2600						_	6100 610		
名														半 価	9.00		0.0	0		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	つか うい山 1	杂		レチノール	ピータミン	しょ みらん	ピータミン	食物	食塩	熱	<u> </u>	<u> </u>	/III	一人分量						
, ,	ぱく質	動物性	植物性	加貝	動物性	植物性	化物		NNYYA	マクー インリム	鉄	亜鉛	活性当量	B1	B2	С	繊維	相当量	加	食品	名	付単	位	g					
251	4. 2	0.0	4. 2	0. 6	0. 0	0.6	54. 5	mg O	mg 3	mg 16	m g 0.6	m g 0.9	μgRE 0	m g 0.31	m g 0.03	mg 0	総量 g 0.3	0.0	++	[ごはん]		+ -							
0 251	0. 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 16	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0. 00 0. 31	0.00 0.03	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0		ごはん 60g ごはん 70g		* 1 (0 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. 00	0.00	0	0. 0	0.0		ごはん 80 g		* 1. (. 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 7. 8	0.0	9. 9	84	227 227	21	0.0	0.8	80 80	0.08	0.31	2 2	0.0	0.2		牛乳		1. (00 本 206	. 00					
44	3. 6	0.9	2. 7	1.3	0.1	1. 2	4. 9	523	32	46	0.3	0.2	8	0.04	0.05	2 0	1.2	1.3		[わかめスープ] コーン			1.0	20					
$\frac{11}{2}$	0. 4 0. 3	0. 0 0. 0	0. 4 0. 3	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	2. 4 0. 4	0	$\begin{array}{c} 0 \\ 2 \end{array}$	3 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	1	0. 6 0. 2	0. 0 0. 0		もやし				. 40					
18 3	1. 6 0. 3	0. 0 0. 3	1. 6 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 4 0. 5	2 33	21 1	32 0	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 1		とうふ なるとまき				. 60 . 10					
1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 3 0. 2	44 0	5 2		0.0	0. 0 0. 0	4 3	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0 1	0. 2 0. 1	0. 1 0. 0		わかめ はねぎ			C	. 66 . 46					
3	0.3	0.3	0.0	0.1	0.1	0.0	0.3	53 9	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		中華だし	(++ #±)		C	. 82					
1 1	0. 2 0. 1	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	72	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. 2		チキンブイヨン がらスープの素			C	. 28 . 41					
3	0. 3 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. 0	310 0	1 0	2 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0.8 0.0		うすくちしょう	ゆ		4	. 92 . 02					
								257							0.00			0. 6		[酢ぶた]									
$ \begin{array}{r} 122 \\ 4 \end{array} $	7. 7 0. 0	6. 5 0. 0	1. 2 0. 0	5. 5 0. 4	1. 8 0. 0	3. 7 0. 4	11. 1 0. 0	0	10 0	16 0	0. 3 0. 0	0. 8 0. 0	62 0	0. 29 0. 00	0.00	5 0	1. 1 0. 0	0.0		米油				. 41					
$\begin{array}{c} 3 \\ 1 \end{array}$	0. 1 0. 1	0.0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 2	2 0	2 1	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	59 0	0. 01 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0		にんじん たけのこ				. 20 . 10					
9	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	2. 4 0. 3	1 0	5	3	0. 1	0. 1 0. 0	0		0.00 0.01	2 0	0. 4 0. 2	0. 0 0. 0		たまねぎ 干ししいたけ			28	. 70 . 41					
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	3	0.1	0.0		ピーマン			4	. 10					
$\frac{1}{2}$	0. 1 0. 0	0.0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4	70 0	0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	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		しょうゆ みりん			C	. 23 . 82					
3 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. 9 1. 2	39 0	1 0	1	0.0	0. 0 0. 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 00 0. 00	0.00 0.00	0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0		ケチャップ さとう(三温)			3	. 28 . 23					
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米酢 中華だし			C	. 98					
0	0. 3 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	53 31	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0		0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1		天日塩			C	. 82 . 08					
$\frac{40}{0}$	6. 2 0. 0	6. 2 0. 0	0. 0 0. 0	1. 7 0. 0	1. 7 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	14 0	1 0	7	0. 2 0. 0	0. 6 0. 0	1 0	0. 27 0. 00	0. 06 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		ぶたもも肉(角) 酒)			. 70 . 41					
1 18	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 1 0. 3	0. 0	0. 0	0.0	0. 1 4. 0	47 0	0	-	0. 0	0. 0 0. 1	0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 1		しょうゆ 米粉			C	. 82 . 92					
29	0. 0	0.0	0. 0	3. 3	0. 0	3. 3	0.0		0	0	0.0	0. 1	0	0.00	0.00	ő	0. 0	0.0		なたね油			3	. 28					
11 11	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 5 2. 5	0	4 4	3	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	2 2	0. 02 0. 02	0. 01 0. 01	10 10	0. 3 0. 3	0.0		[あまなつみかん あまなつみかん	J]								
11	0. 2	0.0	0.2	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		あまなつみかん		0. 1	13 個 25	. 00					
																			T							1	1	'	
566 650	22. 5 26. 8		8. 3 13. 4	15. 2 18. 1	9. 7	5. 5	82.9	864 787	276 350	102 50	1. 3 3. 0	2. 7	152 200	0.74	0.47	19 25	2. 9	2. 1	单生	<u>単純合</u> 基準	計値		550 573						
000	40.0	10.4	10.4	10.1	<u> </u>	<u> </u>	0.0	101	990 9	อบ	ა. 0	∠. U	∠UU	0.40	0.40	40	4. 0	Z. U		<u> </u>	115	3.	913	. 50					
1																													

2025 年 5月19日 月曜日

献立1

昼食 0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献表ご	はん肉は				·乳 ニトマト	L			じゃがし	ハもだん	ご汁			人数	1年 1700	2年	3年 180	4年		5年 6年 特1 2600	朱	52	特3	職員	他		計 6100 6	與算人 3100,00			
<u> 1/.</u>	.内升			`	ートイー	•								単 価	0.00		0.00	-		0.00						_	0.00	0.00			
名	+-)		Ī				岸水	1					レチノール	<u>行</u> 事	事 等 ビタミン	ピータミン	Allm	会 指	表力		1		人分量							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	活性当量	B1	B2	С	繊維	食塩 相当量	加	食品名	個-	 単位		r							
kcal 251	4.3	0.0	4.3	0.6	0. 0	0.6	53. 9	mg O	mg 5	mg 16	mg 0.6	mg 1.0	μgRE 0	mg 0.29	mg 0.03	mg O	総量 g 1.0	0.0	_	[麦ごはん]	1 3	7-1-4-	8	·			+				
$\begin{array}{c} 0 \\ 251 \end{array}$	0. 0 4. 3	0. 0 0. 0	0. 0 4. 3	0. 0 0. 6	0. 0 0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 53. 9	0	0 5	0 16	0. 0 0. 6	0. 0 1. 0	0	0.00 0.29	0.00 0.03	0	0. 0 1. 0	0. 0 0. 0		麦ごはん 60g 麦ごはん 70g	*	1.00 個	0.0 固 160.0								
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	0.0	0.0		麦ごはん 80g	*		0.0	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 z	206.0	0							
107	3.8	2. 4	1.4	5. 1	3.8	1.3	12. 2	424	18	15	0.5	0. 1	90	0.04	0.04	6	1. 5	1. 1		[じゃがいもだんご汁]											
8 0	1. 9 0. 0	1. 9 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 4	1 1	2 1	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	1 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0		厚削節 だし用こんぶ			2. 4 0. 1	6							
$\begin{array}{c} 4 \\ 4 \end{array}$	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 1 1. 0	3 5	3 6	$\frac{1}{2}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	89 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	1 3	0. 3 0. 3	0. 0 0. 0		にんじん だいこん			12. 3 24. 6	0							
1 15	0. 1 0. 5	0. 0 0. 0	0. 1 0. 5	0. 0 1. 3	0. 0 0. 0	0. 0 1. 3	0. 3 0. 4	0	0 3	0 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 01	0. 01 0. 00	0	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0		干ししいたけ 冷凍油揚げ			0. 4 4. 1								
4 68	0. 5 0. 3	0. 5 0. 0	0. 0 0. 3	0. 0 3. 6	0. 0 3. 6	0. 0 0. 0	0. 4 8. 6	41 49	1 2	$\frac{1}{3}$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 01	0.00 0.00	$\begin{array}{c} 0 \\ 2 \end{array}$	0. 0 0. 3	0. 1 0. 1		かまぼこ じゃがいもだんご			4. 1 24. 6	0							
3	0. 3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	310	1	2	0. 1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.8		うすくちしょうゆ			4. 9	2							
62 4	5. 8 0. 0	5. 3 0. 0	0. 5 0. 0	1. 9 0. 4		0. 4 0. 4	5. 5 0. 0	248 0	$\begin{array}{c} 17 \\ 0 \end{array}$	11 0	0. 5 0. 0	0. 5 0. 0	$\begin{smallmatrix} 4\\0\end{smallmatrix}$		0.06 0.00	3 0	1. 0 0. 0	0. 6 0. 0		[ぶた肉井] 米油			0.4								
34 2	5. 3 0. 0	5. 3 0. 0	0. 0 0. 0	1. 5 0. 0	1. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 0	1 0	6 0	0. 2 0. 0	0. 5 0. 0	1 0	0. 23 0. 00	0. 05 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		ぶたもも肉 酒			24. 6 1. 6	4							
8 1	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 1 0. 5	0 2	4 9	2 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 01 0. 00	0.00 0.00	2 0	0. 4 0. 5	0. 0 0. 0		たまねぎ 突こんにゃく			24. 6 20. 5	0							
1 6	0. 0 0. 0	0. 2 1. 6	0	2 0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	3 0	0.00 0.00	0.00 0.00	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0		はねぎ さとう (三温)			2. 4 1. 6	4												
$\frac{3}{2}$	0. 3 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. 4	234 0	1 0	3 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0		しょうゆ みりん			4. 1 0. 8								
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		でんぷん			0.4	1							
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 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] ミニトマト		2.00 個	固 24.0	0							
																					$ \ $										
\vdash																			oxdot		\dashv		1	-			1				
565	21. 0		6.5	15. 4	13. 1	2. 3	83. 2	757	270	66	1.7	2. 4	193	0.67	0.45	19	3.8	1.9	单				548. 8								
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1	<u> </u>		0.0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2.0	左	基 準 値	.		573. 9	O					\dashv		

2025年 5月20日 火曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは					:乳				マーボ	ーどうふ					1年	2年	3年	4年	Ē.		特1	特2	特3	職員	他	合言			
立ぎょ	こうざ			ŧ	やしのっ	ナムル								人数	1700		180	_		2600						_	100 6100.		
名														<u>単 温</u> 行 :	0.00 事 等		0.0	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	ピッタミン	ピッタミン	食物	食塩	熱	ΛПЬ		個 —	人分量						
, ,	ぱく質	動物性	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		付 単位	i g	5					
kca1 251	4. 2	0.0	4. 2	0.6	0.0	0. 6	54. 5	m g 0	mg 3	m g 16	m g 0.6	m g 0.9	μgRE 0	0.31	0.03	mg O	0.3	0.0		[ごはん]									
0 251	0. 0 4. 2	0. 0	0. 0 4. 2	0. 0 0. 6	0. 0 0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 54. 5	0	0 3	-	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0. 00 0. 31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0		ごはん 60g ごはん 70g		* 1.00	0.0 個 157.0						
0	0. 0	0.0	0. 0	0.0	0. 0	0. 0	0.0	ő	0		0.0	0.0	ő	0.00	0.00	ő	0. 0	0. 0		ごはん 80 g		* 1.00	0.0						
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9. 9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2 2	0.0	0.2		[牛乳]									
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7. 8 7. 8	0.0	9. 9	84	227 227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2		牛乳		1.00	本 206.0	0					
143	11.7	5. 9	5.8	5. 7	4. 1	1.6	12.0	555	40	79	6. 2	1. 1	7	0.34	0.34	6	1.6	1.2		[マーボーどうふ]			0.0						
0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 0	0. 0 0. 0	0 13	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 トウバンジャン			0. 8 0. 2						
0 34	0. 0 5. 3	0. 0 5. 3	0. 0 0. 0	0. 0 1. 5	0. 0 1. 5	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0 12	0	0 6	0. 0 0. 2	0. 0 0. 5	0	0. 00 0. 23	0. 00 0. 05	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		おろししょうが ぶたももひき肉			0.4 24.6						
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	Ŏ 4	0.0	0.0		酒			1.6	4					
19 51	0. 6 4. 1	0. 0 0. 0	0. 6 4. 1	0. 1 2. 5	0. 0 2. 5	0. 1 0. 0	4. 8 2. 8	6	10 19	58	0. 2 5. 4	0. 1 0. 4	0 1	0. 02 0. 09	0. 01 0. 27	1	0. 9 0. 2	0. 0 0. 0		たまねぎ 冷凍とうふ			57. 4 82. 0	0					
1 1	0. 0 0. 3	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0 11	2 0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	3	0. 00 0. 00	0.00 0.00	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0		はねぎ チキンブイヨン(中彗	華)		2. 4 4. 1	6					
3	0.3	0.3	0.0	0.1	0.1	0.0	0.3	53	0	-	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		中華だし ケチャップ			0.8	2					
8	0. 1 0. 7	0. 0	0. 1 0. 7	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	1. 1 0. 6	49 176	6		0. 0 0. 3	0. 0 0. 1	$\frac{2}{0}$	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 1 0. 3	0. 1 0. 4		赤みそ			4. 1 4. 1	0					
$\frac{3}{2}$	0. 3 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. 4	234	1 0	3 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0		しょうゆ さとう (三温)			4. 1 0. 4						
6 2	0.0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.3	0 0	0 0	0	0.0	0.0	0		0.00	0 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		こしょ (一 mm/ でんぷん ごま油			1.6	4					
			0.0	0.3	0.0	0.3	0.0				0.0	0.0	0		0.00								0. 2	0					
67 67	2. 7 2. 7	2. 1 2. 1	0. 6 0. 6	1. 8 1. 8	0. 7 0. 7	1. 1 1. 1	9. 7 9. 7	159 159	8 8		0. 2 0. 2	0. 3 0. 3	2 2	0. 06 0. 06	0. 03 0. 03	4 4	0. 5 0. 5	0. 4 0. 4		[ぎょうざ] ぎょうざ		2.00	個 36.0	0					
18	0.8	0. 0	0.8	0. 3		0.3	3. 4	108		4	0. 2			0. 01	0.03	5	0. 6	0. 2		[もやしのナムル]			III 00.0						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0.0	0.4	1	11 1	0	0.0	0. 1 0. 0	41 30	0.00	0.00	0	0.1	0.0		にんじん			4. 1						
5 1	0. 6 0. 1	0.0	0. 6 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 1	$\begin{bmatrix} 1 \\ 1 \end{bmatrix}$	3 7		0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	0 11	0. 01 0. 00	0. 02 0. 01	3 2	0. 4 0. 1	0. 0 0. 0		もやし こまつな			32. 8 4. 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 1. 6	0	0		0.0	0. 0 0. 0	0		0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		にんにく さとう (三温)			0. 0 1. 6	8					
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		ごま油			0. 2	5					
$\frac{1}{1}$	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 0. 2	93 12	0	_	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0		しょうゆ テンメンジャン			1. 6 0. 4						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		米酢			1.6	4					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1					
																								1				1	
617	26. 2	14.8	11. 4	16. 2	12.6	3. 6	89. 5	906	289	126	7. 2	3. 2	130	0.80	0.74	17	3. 0	2. 0	H	単 純 合 計			634. 7	6					
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1	14.0	0.0	0. 0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2. 0	1	基 準	値		573. 9						

2025年 5月21日 水曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

ITIV\ .	はん バなごの?	から揚け	?		·乳 まつなと	上油揚げ	゙゙のごま炸	少め	親子煮					人数	1年 1700	2年	3年 1800	4年		5年 6年 2600	特1	楔	£2	特3	職員	他	算人 00.00	
立 名		2 454 .7				- 11-123							İ	単価	0.00		0.00	+		0.00							0.00	
エネルキ゛ー kcal	たん ぱく質	動物性	植物性	脂質。	動物性	植物性	炭水 化物	ナトリウム mg	カルシウム マ m g	'グネシウム m g	鉄 mg	亜鉛 mg	νチノール 活性当量 μ gRE	11 = じずシン B1 mg	き と"夕ミン B2 mg	ピタシ C mg	食物 繊維 総量g	食塩 類相当量 月	熱加工	食品	名	個 付	一人 単位	分量 g				
251 0 251 0	4. 2 0. 0 4. 2 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	4. 2 0. 0 4. 2 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	54. 5 0. 0 54. 5 0. 0	0 0 0 0	3 0 3 0	16 0 16 0	0. 6 0. 0 0. 6 0. 0	0. 9 0. 0 0. 9 0. 0	$ \begin{array}{c} \mu \text{ gRL} \\ 0 \\ 0 \\ 0 \\ 0 \end{array} $	0. 31 0. 00 0. 31	0. 03 0. 00 0. 03 0. 00	0 0 0 0	0.3 0.0 0.3 0.0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0		[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	7. 8 7. 8	7.8	0. 0 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					
120 28 27 17 18 37 0 2 6 2 1 65 36 29 46 4 3 2 1 25 3 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 3 4 4 2 2 2 2 2 2 2 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	9. 2 4. 7 0. 0 0. 1 0. 5 3. 0 0. 0 0. 1 5. 3 5. 3 0. 0 1. 5 0. 0 0. 1 0. 1 0. 7 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1	7. 7 4. 7 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	1. 5 0. 0 0. 0 0. 1 0. 5 0. 0 0. 1 0. 1 0. 0 1. 5 0. 0 0. 1 0. 1 0. 1 0. 0 0. 1 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	3. 8 1. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 2. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	3. 7 1. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	0. 1 0. 0 0. 0	14. 1 0. 0 0. 1 1. 9 5. 0 4. 5 0. 1 0. 5 1. 6 0. 2 0. 1 2. 8 2. 8 0. 0 3. 7 0. 0 0. 8 0. 4 0. 2 0. 7 0. 8 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1 0. 2 0. 1 0. 1	433 17 0 6 0 1 34 0 80 0 140 155 55 55 0 98 0 2 2 0 1 0 0 25 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	33 1 0 6 1 1 9 13 1 0 0 1 1 1 2 8 2 8 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	25 6 0 2 5 5 3 1 0 0 2 1 1 10 10 0 1 1 1 1 5 0 0 0 1 1 1 1 1 1	0. 8 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 2 0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 9 0. 4 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 3 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	207 4 0 148 0 0 0 52 3 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 10 0. 03 0. 00 0. 01 0. 03 0. 02 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00	0. 19 0. 05 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 07 0. 07 0. 07 0. 00 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 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	15 1 0 1 8 4 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 1 0 0 0 0 0 0 0 0	4. 1 0. 0 0. 0 0. 6 2. 6 0. 8 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 2 0. 0 0. 4 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0		「親と酒にじた液み和さしう 「きな 「ごにもこ冷さ和みしいすり」 おり んやま卵つ風とょす さびた ままんやま凍と風りょりり 煮も んいぎ し(ゆち ごび油 なん な揚(し ゆまま 「	Ť			24. 60 1. 64 20. 50 28. 70 53. 30 24. 60 2. 46 0. 82 1. 64 2. 46 32. 80 3. 28 0. 41 8. 20 16. 40 8. 20 6. 56 0. 82 1. 23 0. 41 0. 41 0. 41				
620 650	27. 0 26. 8	19. 7 13. 4	7. 3 13. 4	18. 8 18. 1	11.9	6. 9	85. 0 0. 0	670 787	323 350	83 50	2. 1 3. 0	3.3 2.0	367 200	0. 55 0. 40	0. 63 0. 40	22 25	5. 6 4. 5	1. 7 2. 0	単基	· 純 合 : 準	₩ <u>+</u>	値		605. 97 573. 96				

2025年 5月22日 木曜日

献立1

昼食 0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献 ミル 立 ^{ハンバ}	ンクロー/ ゛ーク゛のワィ	ルパン インソースカュ	け		乳 ルーツt	ヺリーミ	ックス		やさいス	スープ				人数	1年 1700		3年 180 0.0	0	Ē	5年 6年 2600	特1	特	2	特3	職員 化	計 6100 6100. 0.00 0.00	00	
名														単 ៕ 行	0.00 事 等					0.00						 0.00 0.	00	
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 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 μ gRE	t * タミン B1 mg	ピータミン B2 mg	t * タミン C m g	食物 繊維 総量g	食塩 相当量 g	熱 加 工	食品	名	個 付	単位	分量 g				
252 0 252 0	7. 9 0. 0 7. 9 0. 0	1. 6 0. 0 1. 6 0. 0	6. 3 0. 0 6. 3 0. 0	0. 0 4. 5	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	4. 5 0. 0 4. 5 0. 0	42. 8 0. 0 42. 8 0. 0	337 0 337 0	60 0 60	23 0 23 0	0. 5 0. 0 0. 5 0. 0	0. 8 0. 0 0. 8 0. 0	0 0 0 0	0. 11 0. 00 0. 11 0. 00	0. 11 0. 00 0. 11 0. 00	0 0 0 0	1. 2 0. 0 1. 2 0. 0	0. 9 0. 0 0. 9 0. 0		[ミルクロール/ ミルクロールパ ミルクロールパ ミルクロールパ	ン 40 g ン 50 g	* *	1.00 個	0. 00 86. 00 0. 00				
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0 0. 0	7.8	7. 8 7. 8	0.0	9. 9 9. 9	84 84	227	21 21	0. 0 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	· 00g		1.00 本	206. 00				
35 7 4 2 8 4 1 3 3 0 116 105 6 2 2 1 64 17 16 31	1. 7 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2 0. 3 0. 1 0. 0 0. 3 0. 3 0. 0 7. 9 7. 8 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 1	0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 3 0. 0 0. 1 0. 1 0. 2 0. 3 0. 1 0. 0 0. 2 0. 3 0. 0 1. 9 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8 0. 0 0. 0	5. 8 0. 0 1. 1 0. 5 2. 1 1. 1 0. 2 0. 0 0. 3 0. 3 0. 0 7. 8 5. 6 0. 4 0. 1 0. 1 16. 6 4. 1 4. 2 8. 3	360 0 3 2 0 1 0 0 3 41 310 0 260 137 69 54 0 0 14	21 0 3 3 4 9 0 1 0 0 1 0 4 47 1 1 0 0 0 47	10 0 1 1 1 2 3 0 0 0 0 1 1 2 0 0 1 4 13 0 0 0 0 0 0 0 0 0 1 1	0. 3 0. 0 0. 0 0. 1 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	90 0 89 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 03 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	0. 04 0. 00 0. 01 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 06 0. 06 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	12 0 1 1 1 2 8 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	1. 5 0. 0 0. 3 0. 2 0. 4 0. 4 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 9 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 8 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0		[米にだたキエロチ洋うこ 「ハケソ赤で [りパみさ油んいまヤリーキ風すし ハンチーぶん フんイかい じこねベンスンだくょ 「バャスどぶ ルごンんんがツギトブしちう ケーツ うん ツレトゼー オイ し のグプ 酒 ゼルループ ココ よ リケ 50	ン (洋風) ゆ -スかけ] g		1.00 個	0. 82 12. 30 12. 30 24. 60 20. 50 4. 10 0. 41 4. 10 0. 82 4. 92 0. 02 50. 00 5. 74 1. 64 3. 28 0. 16 20. 50 24. 60				
605	24. 6	14. 7	9.9		10. 2	9. 2	82. 9	1055	361	71	2.5	2. 1	188	0.30	0. 52	40	5.8	2.7	単		計 信	直		503. 31				
650	26.8	13. 4	13. 4				0.0	787	350	50	3.0	2.0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2.0	基	準	ĺ	直		573. 96				

2025年 5月23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)

献には	tん いんの塩:	佐き			乳 きわかぬ	かの者付	· <i>l</i> :†		白みそれ	+				人数	1年 1700	2年	3年 1800	4年	=	5年 6年 2600	特1	特2	特3	職員	他	合	計 第100 第100 第100			
立 名	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	.796 C		`	C 4277 V	S *> W// 1	•							単価	0.00		0.00	_		0.00						_		. 00		
マウルナン	たん			脂質			炭水 化物	ナトリウム	カルシウム	マケ゛ネシウト	 鉄	亜鉛	レチノール	1丁 = 1 ピタシン	事 E [*] タミン	ピッタミン	食物	食塩 相当量	熱	<u> </u>		個 —	一人分量							
kcal	ぱく質 g	動物性	植物性 g	加貝 g	動物性	植物性g	化物 g	mg	mg	m g	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	食品名	1	付単位	<u> </u>	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	0. 31 0. 00 0. 31	0. 03 0. 00 0. 03	0 0 0	0. 3 0. 0 0. 3	0. 0 0. 0 0. 0		[ごはん] ごはん 60g ごはん 70g		* * 1.00	0.0 個 157.0							
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	0.0	0.0		ごはん 80g		*	0.0	ŏ						
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	0						
79 10 8	6. 3 2. 2 0. 2	2. 2 2. 2 0. 0	4. 1 0. 0 0. 2	3. 1 0. 2 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0	2. 9 0. 0 0. 0	8. 1 0. 0 2. 1	498 14 0	49 1 4	49 3 2	1. 3 0. 3 0. 1	0. 4 0. 1 0. 0	6 1 0	0. 06 0. 01 0. 01	0. 05 0. 02 0. 00	8 0 2	2. 9 0. 0 0. 4	1. 3 0. 1 0. 0		[白みそ汁] 厚削節 たまねぎ			2. 8 24. 6							
10 15	0. 3 1. 4	0. 0 0. 0	0. 3 1. 4	0. 0 0. 9	0. 0 0. 0	0. 0 0. 9	2. 8 0. 3	0 2 0	1 18	$\begin{array}{c} 3 \\ 27 \end{array}$	0. 1 0. 2	0. 0 0. 1	0	0. 01 0. 02	0. 00 0. 01	2 5 0	1. 5 0. 1	0. 0 0. 0		じゃがいも とうふ			16. 4 20. 5	0						
16 1 1	0. 8 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 8 0. 1 0. 1	1. 4 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	1. 4 0. 0 0. 0	0. 1 0. 3 0. 3	0	12 0 3	5 1 1	0. 2 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0 0 5	0. 01 0. 00	0.00 0.01 0.00	0 0 1	0. 1 0. 2 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0		油揚げ えのきたけ はねぎ			4. 1 4. 1 4. 1	0						
18 71	1. 2 6. 3	0. 0 6. 3	1. 2 0. 0	0. 6 5. 4	0. 0 5. 4	0. 6 0. 0	2. 2 0. 0	482 40	10 78	7 12	0. 4	0. 1 0. 4	0 7	0.00	0. 01 0. 06	0	0. 5 0. 0	1. 2 0. 1		白みそ [にしんの塩焼き]			9.8							
71 31	6. 3 1. 7	6. 3 1. 5	0. 0 0. 2	5. 4 0. 9	5. 4	0. 0	0. 0 3. 9	40 192	78 17	12 11	0. 4	0. 4	7 59	0. 00 0. 02	0.06 0.01	0	0. 0 0. 5	0. 1 0. 4		にしん 30g [くきわかめの煮付け	<u> </u>	1.00	個 30.0	0						
4 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 4 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 0	0. 0 0. 8	0 2	0 2	0 1 7	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 59	0. 00 0. 01	0.00 0.00	0 0 0	0. 0 0. 2 0. 3	0. 0 0. 0		米油 にんじん くきわかめ	, ,		0. 4 8. 2	0						
17 1	0. 0 1. 5 0. 0	0. 0 1. 5 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. 0	0. 3 1. 7 0. 2	13 90 40	8 7 0	2 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 0	0. 01 0. 00	0.00 0.01 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2 0. 1		揚げはん 和風だし			8. 2 12. 3 0. 4	0						
3 1 1	0. 0 0. 1 0. 0	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. 8 0. 1 0. 0	0 47 0	0 0 0	$\begin{bmatrix} 0 \\ 1 \\ 0 \end{bmatrix}$	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. 1 0. 0		さとう (三温) しょうゆ 酒			0. 8 0. 8 0. 8	2						
				•••	0.0					v	٠. ٠	0.0	v			Ů														
570	25. 3	16.8	8. 5	17.8	13. 9	3. 9	76. 4	814	374	109	2.4	2. 5	152	0. 47	0.46	10	3. 7	2.0	単		十 値		511. 4		<u>, </u>	.			•	
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	値		573. 9	6				$\overline{}$		

2025年 5月26日 月曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ごは					乳				チャプ	チェ					1年	2年	3年	4年	Ē	5年 6年	特1	特:	2 #	寺3	職員	他	合計	換算	人		
立 しゅ	うまい			4	っさい炒め	<i>b</i>								人数	1700		1800			2600								00 6100			
名														<u>単 価</u> 行	9.00		0.00	0		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	つか ういけん	鉄	正化	レチノール	ピタシン	t きシ	ピータミン	食物	食塩	熱		<i>⊢</i>	/EEI	一人	分量							
	ぱく質	動物性	植物性	加貝	動物性	植物性	化物		カルシリム	マク インリム	虾	亜鉛	活性当量	B1	B2	С	繊維	相当量	加	食品	名	付	単位	g							
kcal 251	4. 2	0.0	4. 2	0.6	0. 0	0.6	54. 5	mg O	mg 3	mg 16	m g 0.6	m g 0.9	μgRE 0	mg 0.31	m g 0.03	m g 0	総量g 0.3	0.0	<u></u>	[ごはん]	•		-	0			+				
$0 \\ 251$	0. 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 3	0 16	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0.00 0.31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0		ごはん 60g ごはん 70g		* * 1	. 00 個	0.00 157.00							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0.0	0.0	0	0		0.0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0		ごはん 80 g		* 1	.00 旧	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 7. 8	0.0	9.9	84	227 227	21	0.0	0.8	80 80	0.08	0.31	2 2	0.0	0. 2		牛乳		1	. 00 本	206.00							
107	5. 1	3.8	1.3	2. 5	1. 1	1.4	16. 7	304	26	15	0.3	0.4	178	0. 19	0.06	7	2. 2	0.7		[チャプチェ] 米油				0.00							
0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 0	0. 0 0. 0	0. 8 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	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		にんにく				0. 82 0. 16							
23 1	3. 5 0. 0	3. 5 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	8	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	$\begin{array}{c} 4 \\ 0 \end{array}$	0. 1 0. 0	0. 3 0. 0	0	0. 15 0. 00	0. 04 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		ぶたもも肉(せ 酒	`ん)			16. 40 0. 82							
9 2	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 3 0. 3	7 0	7 2	2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	177 0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 7 0. 2	0. 0 0. 0		にんじん たけのこ				24. 60 8. 20							
15	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	3.8	1	8	4	0.1	0.1	0	0.02	0.00	3	0.7	0.0		たまねぎ				45.10							
$\begin{array}{c} 34 \\ 1 \end{array}$	0. 0 0. 0	8. 6 0. 2	0	2 0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 1	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0 3	0. 4 0. 1	0. 0 0. 0		はるさめ ピーマン				9.84 4.10												
3	0. 3 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 8	53 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		中華だし さとう (三温)				0. 82 0. 82							
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	234 0	1	3	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.6		しょうゆー味唐辛子				4. 10							
$\begin{array}{c} 0 \\ 4 \end{array}$	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	0. 0 0. 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		ごま油				0. 01 0. 41							
2	0. 1	0.0	0. 1	0. 2	0.0	0.2	0. 1	0	5	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0.0		いりごま				0.41							
91 91	4. 0 4. 0	0. 5 0. 5	3. 5 3. 5	5. 4 5. 4	2. 1 2. 1	3. 3 3. 3	6. 0 6. 0	157 157	11 11	12 12	0. 3 0. 3	$0.4 \\ 0.4$	2 2	0. 08 0. 08	0. 03 0. 03	1 1	0. 7 0. 7	0. 4 0. 4		[しゅうまい] しゅうまい		9	. 00 個	36. 00							
																							. 00 III	30.00							
$\begin{array}{c} 18 \\ 4 \end{array}$	0. 6 0. 0	0. 1 0. 0	0. 5 0. 0	0. 5 0. 4	0. 0 0. 0	0. 5 0. 4	3. 2 0. 0	76 0	19 0	6 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	15 0	0. 02 0. 00	0. 03 0. 00	12 0	0. 9 0. 0	0. 2 0. 0		[やさい炒め] 米油				0.41							
7	0. 2 0. 3	0. 0 0. 0	0. 2 0. 3	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	1. 6 1. 3	0	0 11	2 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	0 10	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0		コーン キャベツ				8. 20 24. 60							
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	3	8	1	0.1	0.0	14	0.00	0.01	2	0.1	0.0		チンゲンサイ 中華だし				8.20							
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. 1 0. 0	10 62	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. 2		天日塩				0. 16 0. 16							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		こしょう				0.02							
																						++							'	ļ	
605	20.7	11. 2	9.5	16.8	11.0	5.8	90.3	621	286	70 50	1.4	2.5	275	0.68	0.46	22	4. 1	1.5	单	<u> </u>	計 値	直		557. 36							
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		生	111	<u> </u>		573. 96					\longrightarrow		

2025年 5月27日 火曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献自	ミうどん	۶		牛:		`			山菜うと	ごん			ļ	1 141.	1年	2年	3年	4年		5年 6年	特1	特2	特3	職員	他	合言			
立 () X	いの天ぷ	6		さ	ゆうりあ	つえ							-	人 単 価	1700 0. 00		0.00	_		2600 0. 00							100 6100 . 00 0	. 00	
名													-	· 行	等					<u>'</u>			L	-		· .			
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	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチ <i>ノール</i> 活性当量	ビタミン B1	t * タミン B2	ピタシ	食物繊維	食塩 君	熱加	食品名	Ż .	但	人分量	-					
kca1	はく貝 g	g	g	g	g	但7071王 g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g	工.			付 単位	g						
256 0	6. 0 0. 0	0. 0 0. 0	6. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	52. 8 0. 0	252 0	12 0	12	0. 4 0. 0	0. 4 0. 0	0	0.06 0.00	0. 02 0. 00	0	1. 8 0. 0	0. 6 0. 0	[[[白玉うどん] 白玉うどん 180g	;	*	0.00						
256 0	6. 0 0. 0	0. 0 0. 0	6. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	52. 8 0. 0	252 0	12 0	12	0. 4 0. 0	0. 4 0. 0	0	0.06 0.00	0. 02 0. 00	0	1. 8 0. 0	0. 6 0. 0	É	白玉うどん 200g 白玉うどん 220g	5	* 1.001	固 200.00 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)	•		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		牛乳		1.00	本 206.00						
67	6. 7	4.8	1.9	1.8 0.2	0.4	1.4	6.6	419	27	21	0.6	0.4	65	0.04	0.04	3	1. 4	1. 1		[山菜うどん]			0.40						
8 0	1. 9 0. 0	1. 9 0. 0	0. 0	0.0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 4	1	2 1	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 1	7.	厚削節 だし用こんぶ			2. 46 0. 16						
13 1	2. 9 0. 0	2. 9 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	6 0	0	$\begin{bmatrix} 4 \\ 0 \end{bmatrix}$	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	湟	とりむね肉 酉			12. 30 0. 82						
3 11	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. 8 2. 8	2 1	2 6	$\begin{array}{c c} 1\\ 3 \end{array}$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	59 0	0. 01 0. 01	0.00 0.00	$\begin{array}{c} 0 \\ 2 \end{array}$	0. 2 0. 5	0. 0 0. 0		こんじん たまねぎ			8. 20 32. 80						
1	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. 3 0. 3	0	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 2 0. 2	0. 0		干ししいたけ 山菜			0. 41 6. 56						
16	0.8	0. 0	0.8	1. 4 0. 0	0. 0	1. 4 0. 0	0. 1 0. 2	0	12 2	5 0	0. 2 0. 0	0. 1	0 3	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 1 0. 1	0. 0	16	由揚げ はねぎ			4. 10 2. 46						
3	0. 3 0. 2	0.0	0. 3 0. 2	0.0	0.0	0.0	0.3	$\begin{array}{c} 187 \\ 207 \end{array}$	1	2	0.1	0.0	0	0. 00 0. 00	0. 01 0. 00	0 0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 5	j	しょうゆ うすくちしょうゆ			3. 28 3. 28						
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 2 0. 8	0	0	2 0	0.0	0.0	0	0.00	0. 00 0. 00 0. 00	0	0.0	0.0	7	みりん			1.64						
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 7	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00		0	0.0	0.0		でんぷん			0.82						
156 83	4. 8 4. 8	4. 8 4. 8	0. 0 0. 0	11. 7 3. 5	3. 5 3. 5	8. 2 0. 0	7. 6 7. 6	231 231	14 14	12 12	0. 1 0. 1	0. 3 0. 3	$\begin{array}{c} 1 \\ 1 \end{array}$	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	0	0. 2 0. 2	0. 6 0. 6	V	[いかの天ぷら] いかの天ぷら 40	g	1.00	固 40.00						
73	0.0	0.0	0.0	8. 2	0.0	8. 2	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0			なたね油			8. 20						
8 3	0. 5 0. 2	0. 0 0. 0	0. 5 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 0 0. 9	106 1	13 7	5 2	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	7 1	0. 01 0. 01	0.00 0.00	$\begin{array}{c} 10 \\ 7 \end{array}$	0. 6 0. 3	0. 3 0. 0		[きゅうりあえ] キャベツ			16. 40						
2 3	0.1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 7	$\begin{array}{c} 0 \\ 105 \end{array}$	3 3	2	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	3 3	0.00 0.00	0.00 0.00	2	0. 1 0. 2	0. 0 0. 3		きゅうり きゅうり漬			12. 30 6. 56						
	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	V. 1	100		-	0.1		o	0.00	0.00	-	٧. ٥	0.0					0.00						
				_										_						/ 5 ^	-1 ··		1.		ļ			'	
625 650	24. 8 26. 8	16. 4 13. 4	8. 4 13. 4	22. 3 18. 1	11.7	10.6	78. 9 0. 0	1092 787	293 350	71 50	1. 2 3. 0	1. 9 2. 0	153 200	0. 20	0. 38 0. 40	15 25	4. 0 4. 5	2. 8	基	<u>純 合</u> 準	<u>計</u> 值		568. 75 573. 96						
333		10.1	1				· · ·		000	00	···		200	10	J. 10		1.0		<u> </u>		Iler		3.3.00						

2025年 5月28日 水曜日

献立1

昼食 0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献ご	さん D花はん・	0.)		牛	乳				じゃがい	ものそ	ぼろ煮			1 1//	1年	2年	3年	4年		6年	特1	特2	特3	職員	他		算人	
立った	の花はん・	べん		×	ロン								ŀ	人 単 価	1700 0. 00		180 0. 0	_		0.00			+			 6100 610 0.00	0.00	
名														, lbest	事 等			<u> </u>		·· · · · ·	<u> </u>					 J. JU	v. vo	
エネルキ゛ー	たん	動物性		脂質	*[1] [1]	late (I. Lu	炭水 化物	ナトリウム	カルシウム マ	゚゚゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゙゚゚゚゙゚゚゙゚゚゚゙゚゚゚゙゚゚゚゚゚	鉄	亜鉛	レチノール	ピタシ	ピータミン	ピタシ	食物	食塩	熱	<u> А</u> П /	<u></u>	個	一人分量					
kcal		動物性	植物性 g	g	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	白	付 単位	立	g				
251	4. 2	0.0	4. 2	0.6	0.0	0.6	54. 5	0	3	16	0.6	0. 9	0	0.31	0.03	0	0.3	0.0		ごはん]			0	00				
0 251	0. 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 3	0 16	0. 0 0. 6	0. 0 0. 9	0	0.00 0.31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	2	ごはん 60g ごはん 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	2	ごはん 80 g		*	0.	00				
138 138	6.8	6.8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	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 0. 2		牛乳] =乳		1.00)本 206.	00				
	6.8	6.8				0.0	9.9	84		21	0.0	0.8	80	0.08	0.31		0.0				~~ ~~ ~	1.00	200.	00				
90 7	5. 8 0. 0	4. 4 0. 0	1. 4 0. 0	2. 0 0. 8	1. 2 0. 0	0. 8 0. 8	14. 1 0. 0	333 0	26 0	20	0. 5 0. 0	0. 6 0. 0	151 0	0. 24 0. 00	0. 08 0. 00	12 0	4. 6 0. 0	0. 8 0. 0		じゃがいものそん <油	まろ煮」		0.	82				
0 28	0. 0 4. 4	0. 0 4. 4	0. 0 0. 0	0. 0 1. 2	0. 0 1. 2	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0 10	0	0 5	0. 0 0. 1	0. 0 0. 4	0	0.00 0.19	0. 00 0. 05	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	お	3ろししょうが ぶたももひき肉			0. 20.	41				
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	酒	9			1.	64				
11	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 9 2. 8	6 1	6 6	2 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	148 0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	$\overset{1}{2}$	0. 6 0. 5	0. 0 0. 0	た	こんじん こまねぎ			20. 32.	80				
1 19	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 5. 7	2 0	9	0 6	0. 1 0. 1	0. 0 0. 1	0	0.00 0.03	0. 00 0. 01	0 9	0. 5 2. 9	0. 0 0. 0	ľ	Eこんにゃく じゃがいも			20. 32.	50 80				
1	0.1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.2	0 80	2 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \end{array}$	0. 0 0. 0	0.0	2 0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 2	さ	らやいんげん 中風だし			4.	10 82				
5	0. 1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 5 1. 2	0	0	Ö	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	さ	らとう (三温)			1.	23				
3 4	0. 3 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. 8	234 0	$\begin{bmatrix} 1 \\ 0 \end{bmatrix}$	3 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0		ょうゆ ょりん				10 64				
64	2.8	2. 4	0.4	1. 5	1. 5	0.0	5. 9	228	24	9	0.0	0. 1	17	0.01	0. 02	1	0.8	0.6	۲۰	うの花はんぺん]								
64	2. 8	2. 4	0.4	1. 5	1. 5	0. 0	5. 9	228	24	9	0. 0	0. 1	17	0.01	0.02	1	0.8	0.6		の花はんぺん		2.00)個 40.	00				
12	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	3. 1	2	2	4	0.1	0. 1	1	0.02	0.01	5	0. 2	0.0		メロン]			, /III	0.0				
12	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	3. 1	2	2	4	0. 1	0. 1	1	0.02	0.01	5	0. 2	0.0	×	ロン		0.00	5個 30.	00				
555	19. 9	13.6	6. 3	11. 9	10. 5	1.4	87. 5	647	282	70	1. 2	2. 5	249	0.66	0. 45	20	5. 9	1. 6	単	純 合	計 値		574.	86				
650	26. 8	13. 4	13. 4	18. 1	10.0	1, 1	0.0	787	350	50	3. 0	2. 0	200	0.40	0.40	25	4. 5	2. 0	基	準	値		573.					

2025年 5月29日 木曜日

献立1

昼食

0:通常献立

[予定献立表(日毎)]

2(小学校)

献 ごはん	合計 換算人
献 ごはん 牛乳 中華スープ よンジャオロウスー ミニトマト 1年 2年 3年 4年 5年 6年 特1 特2 特3 職員 他 人数 1700 1800 2600 1800 2600 1800 1800 2600 1800 <	6100 6100.00
<u>単価</u> 0.00 0 0.00 0.00 0.00 1	0.00 0.00
と	
251 4.2 0.0 4.2 0.6 0.0 0.6 54.5 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 0.0 0.0 0	
201 1.2 0.0 1.2 0.0	
138 6.8 6.8 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 6.8 0.0 7.8 7.8 0.0 9.9 84 227 21 0.0 0.8 80 0.31 2 0.0 0.2 「牛乳] 4 4 2 2 2 0.0 0.2 1 4 1 0.0 0.0	
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	
76 5.1 2.8 2.3 3.7 2.4 1.3 6.1 506 35 37 0.4 0.5 79 0.04 0.08 3 1.1 1.3 [中華スープ]	
11 0.3 0.0 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 2.8 1 6 3 0.1 0.1 0.0 0.0 2.8 1 6 3 0.1 0.1 0.0 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01	
15 1.4 0.0 1.4 0.9 0.0 0.5 0.3 2 18 27 0.2 0.1 0 0.00 0.0 0.1 0.0 とうふ 1 0.1 0.0 0.1 0.0 もやし 20.50 8.20	
3 0.3 0.3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.5 33 1 0 0.0 0.0 0.00 0.00 0 0.0 0.1 なるとまき 4.10	
2 0.3 0.3 0.0 0.1 0.1 0.0 0.2 43 0 1 0.0 0.0 0 0.00 0 0.00 0	
$egin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	
3 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.3 310 1 2 0.1 0.0 0.00 0.01 0 0.0 0.8 うすくちしょうゆ 4.92	
$egin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	
68 7.9 7.5 0.4 2.4 2.0 0.4 3.7 201 6 13 0.2 0.7 7 0.31 0.08 13 0.5 0.5 [チンジャオロウスー]	
4 0.0 0.0 0.0 0.0 0.4 0.0 0.4 0.0 0 0 0	
45 7.1 7.1 0.0 2.0 2.0 0.0 0.1 16 1 8 0.2 0.7 1 0.31 0.07 0 0.0 0.0 ぶたもも肉(せん) 32.80	
$egin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	
3 0.1 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.7 0 1 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 1 1 0.0 0.0	
1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.4 0 0 0 0	
2 0.2 0.2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.	
3 0.2 0.2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.5 111 1 2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.3 オイスターソース 2.46 0.1 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.1 47 0 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.1 しょうゆ	
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	
7 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 1.7 1 3 3 0.1 0.0 19 0.02 0.01 8 0.3 0.0 [ミニトマト]	
7 0.3 0.0 0.3 0.0 0.0 0.0 0.0 1.7 1 3 3 0.1 0.0 19 0.02 0.01 8 0.3 0.0 ミニトマト 2.00 個 24.00	
540 24.3 17.1 7.2 14.5 12.2 2.3 75.9 792 274 90 1.3 2.9 185 0.76 0.51 26 2.2 2.0 単 純 合 計 値 553.82	
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 値 573.96	

2025年5月30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)

献ごは	はん	あじフラ		牛:		どの士	404		いなか汁	-			-	1 */-	1年	2年	3年	4年			特1	特2	2 #	持3	職員	他	合計				
立	ン て 八り。	めしノフ	1	术	切りこん	いかの点	171 ()						ŀ	人数 単価	1700 0. 00		0.0	_		2600		+	+					00 6100	. 00		
名	Lan		-				, 1. 14	-	ı	Т			1211	行	筝 等	1.5 45.		<u> </u>	±+	•	_		r	八日	1		· .		_	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	?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	ビタミン C	繊維	食塩 類相当量	쬤 加	食品	名	個一	一人								
kcal 251	g 4. 2	g 0.0	g 4. 2	g 0.6	g 0.0	9 0.6	g 54. 5	mg O	mg 3	mg 16	mg 0.6	m g 0.9	μgRE	mg 0.31	mg 0.03	mg O	総量 g 0.3	0. 0	Τ	[はん]	<u> </u>	11) =	単位	g							
0 251	0. 0 4. 2	0. 0 0. 0	0. 0 4. 2	0. 0 0. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 6	0. 0 54. 5	0	0 3	0 16	0. 0 0. 0 0. 6	0. 9 0. 9	0	0. 00 0. 31	0. 00 0. 03	0	0. 0 0. 3	0. 0		はん 60g はん 70g		* 1	00 個	0.00 157.00							
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		はん 80 g		* 1.	. OO IEI	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.			00 本	206. 00							
50	3. 2	1. 9	1.3		0. 2	1. 3	7. 0	320	31	18	0.6	0.3	122	0.04	0. 02	4	2. 4	0. 9		ゝなか汁]			00 /40	200.00							
8 0	1. 9	1. 9	0. 0	1. 5 0. 2 0. 0	0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	12 4	1	2	0. 2 0. 0	0. 1	1 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0	0. 1	厚	削節 し用こんぶ				2. 46 0. 16							
6 11	0. 1 0. 3	0. 0	0. 1 0. 3	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	1. 5 2. 8	5 1	5 6	$\frac{1}{2}$	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	118 0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	1 2	0. 5 0. 5	0. 0	に、	んじん まねぎ				16. 40 32. 80							
5 1	0. 1 0. 0	0. 0	0. 1	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	1. 3 0. 4	$\frac{1}{2}$	4 7	$\begin{array}{c} 3 \\ 4 \\ 0 \end{array}$	0. 1 0. 1	0. 1	0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0 0	0. 5 0. 4	0. 0	ご	ぼう んにゃく 1/	6 0			8. 20 16. 40							
15 1	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	1. 3 0. 0	0. 0	1. 3 0. 0	0. 4 0. 2	0	3 2	3 0	0. 1	0.0	0 3	0. 01 0. 00	0. 00 0. 00	0 1	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	冷	凍油揚げ ねぎ				4. 10 2. 46							
2 1	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1	140 155	1	2	0. 0	0.0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 4	し	ょうゆ すくちしょうゆ)			2. 46 2. 46							
134	1. 5	0.6	0. 9	9. 7	1. 5	8. 2	6. 0	62	19	11	0. 2	0.3	3	0.04	0.03	0	0. 3	0.2	[青	骨じそ入りあじ	フライ]										
61 73	1. 5 0. 0	0. 6 0. 0	0. 9 0. 0	1. 5 8. 2	1. 5 0. 0	0. 0 8. 2	6. 0 0. 0	62 0	19	11 0	0. 2 0. 0	0. 3 0. 0	3 0	0. 04 0. 00	0. 03 0. 00	0	0. 3 0. 0	0. 2 0. 0	青	じそ入りあじフ たね油	'ライ40 g	1.	00 個	40. 00 8. 20							
29 3	1. 8 0. 1	1. 5 0. 0	0. 3 0. 1	0. 5 0. 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	4. 7 0. 8	$\frac{245}{2}$	22 2	13 1	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	61 59	0. 02 0. 01	0. 02 0. 00	0	0. 7 0. 2	0. 6 0. 0		と切りこんぶのたんじん.	煮付け]			8. 20							
3 17	0. 1 1. 5	0. 0 1. 5	0. 1	0. 0 0. 5	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0	1. 1 1. 7	43 90	13 7	9 2	0. 1 0. 1	0. 0	2 0	0. 00 0. 01	0. 01 0. 01	0	0. 5	0. 1 0. 2	糸	切りこんぶ げはん				1. 64 12. 30							
1 3	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 8	40 0	0	0	0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0. 0	0. 1	和	風だし とう(三温)				0. 41 0. 82							
1	0. 0 0. 1	0. 0	0. 0 0. 1	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0 70	0	0	0.0	0.0	0	0. 00 0. 00	0. 00 0. 00	0	0. 0	0. 0 0. 2	酒					0. 82 1. 23							
	***		***		0.0	0.0	V. 1			1	0.0	0.0			****	v	•••	•••						1. 20							
																						+				ļ			1		
602 650	17. 5 26. 8	10. 8 13. 4	6. 7 13. 4	20. 1 18. 1	10.0	10. 1	82. 1 0. 0	711 787	302 350	79 50	1. 6 3. 0	2. 3	266 200	0.49	0. 41 0. 40	6 25	3. 7 4. 5	1. 9 2. 0	単基	<u>純 合</u> 準	計値	<u>[</u>		524. 52 573. 96							
000	40.0	10.4	10.4	10.1	<u> </u>		0.0	101	JUU	υU	ა. 0	Z. U	<i>Δ</i> 00	0.40	0.40	۷۵	4. 0	4.0	巫	毕	100	<u>-1 </u>		515. 90							