2025 年 11 月 4 日 火曜日 献立 1 昼食 0:通常献立

献ごは	ん			牛	乳				いりどり	ŋ					1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員 他	合計	十 換算人		
飲いお	しのうと	め煮		き	ゆうりの	塩こん	ぶあえ		なしぜ!	リー				人 単 価	2600 0.00											600 2600.0 .00 0.0		
名														行	事 等		1						l			. 00 0. 0	Υ <u> </u>	
エネルキ゛ー	たん ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	炭水 化物	ナトリウム	カルシウム・	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチ <i>リール</i> 活性当量	t * タミン B1	ビタミン B2	t タミン C		食塩 熱相当量力	Ņ. D	食品	夂	10	·人分量					
kcal 358	6. 0	g 0.0	g	g 0.9	g	g	g	mg	m g	m g	mg	m g	μ gRE	m g 0. 45	m g 0.04	m g	総量g 0.4	g -	[ごは		<u>~</u> µ	付 単位	Ž g					
358	6. 0	0.0	6. 0 6. 0	0.9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45	0.04	0	0.4	0. 0	ごはん	100 g		* 1.00	個 224.00					
138 138	6.8 6.8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0. 08 0. 08	0.31 0.31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳 牛乳	]		1.00	本 206.00	,				
121	9.1	6. 7	2. 4	2.9	1.8	1. 1	17. 0	430	51	38	0. 9	1.1	224	0.10	0.15	14	4.8	1.0	[いり	どり]								
9 40	0. 0 6. 7	0. 0 6. 7	0.0	1. 0	0. 0 1. 8	1. 0	0.0	0 24	0 2 0	0 8	0. 0	0.0	0 6	0.00	0.00 0.07	0	0.0	0.0		とも肉			1. 00 35. 00					
11 17	0. 0 0. 2 0. 5	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 2 0. 5	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 1 0. 0	0. 0 2. 8 4. 6	0 8 5	8	0 3 16	0. 0	0. 0 0. 1 0. 2	216 0	0. 00 0. 02 0. 02	0. 00 0. 02 0. 01	0 2 1	0. 0 0. 8 1. 7	0. 0 0. 0 0. 0	酒 にんし ごぼう	<b>こん</b>			1. 00 30. 00 30. 00					
2 3	0. 0 0. 2	0. 0	0. 0 0. 2	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 6	4 0	14 15 0	1 1 1	0. 2 0. 1 0. 0	0. 2 0. 0 0. 0	0	0. 00 0. 00	0.00 0.02	0 0	0. 8 0. 5	0. 0	こんり	, こゃく 1/ _いたけ	3 0		35. 00 1. 00					
4 13	0.5	0. 0	0. 5	0.0	0.0	0. 0	0. 8 3. 1	1 5	4 4	1 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	0	0. 00 0. 02	0.01	0 10	0.5	0.0	たけの		: う)		20. 00 20. 00					
$\frac{1}{3}$	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 3 0. 6	0 98	3	1 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2 0	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 2	和風7				5. 00 1. 00					
8 5	0.0	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	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	みりん	5 (三温)			2. 00 2. 00					
111	0. 4 7. 6	0. 0 7. 6	0. 4	0. 0 6. 8	0. 0 2. 5	0. 0 4. 3	0. 4 5. 0	285 225	1 95	3 14	0. 1	0.0	0 8	0.00	0. 01 0. 12	0	0.0	0.7	しょう	ァゆ しのうめ煮	1		5. 00					
111	7.6	7.6	0. 0	6.8	2.5	4.3	5.0	225	95	14	0. 9	0.4	8	0.00	0.12	0	0.3	0.6	いわし	_のうめ煮	50 g	1.00	個 50.00					
11 3	0.8	0.0	0.8	0.1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	2. 5 0. 6	108	20 5	10	0. 3 0. 1	0. 1 0. 0	7 6	0. 02 0. 01	0. 02 0. 01	13	0. 9 0. 2	0.3	きゅう		んぶあえ]		20.00					
5 0 3	0.3	0.0	0.3	0.1	0.0	0. 1	1. 3 0. 0	1 0	11 0	4 0	0. 1	0.1	0	0.01	0.01	10 0 0	0.5	0.0	キャイしょう	うが			25. 00 0. 20					
39	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0. 6 11. 2	107 17	4	3	0. 1	0.0	0	0.00	0.00	106	0. 2	0. 3	塩こん	<sub>レ</sub> ふ ゼリー]			1.50					
39	0. 1	0. 0	0. 1	0. 0	0. 0	0. 0	11. 2	17	1	1	0. 0	0. 0	ŏ	0.00	0.00	106	0.6	0. 1	なし1	ヹ゙リ´ー70g		1.00	個 70.00					
778	30.4	21.1	9. 3	18.5	12. 1	6.4	123. 3	864	398	106	3. 0	3. 7		0.65	0.64	135		2. 2		純 合	計 値		784. 70					
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3.0	300	0.50	0.60	35	7. 0	2. 5	基	準	ſi		704. 70				_	

2025年11月5日水曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

2020		/ <b>,</b> -	1. /4			H/\	_	生民		V·		-									I ( '   ' 子心				コリナン			 	
献 立	えん わの書)	ドチ掲け	2	牛	乳 まあえ				細切りっ	やさいの;	炒め煮			人数	1年 2600	2年	3年	4年	5年	6年	特1		特2	特3	職員	他	合計 26		
	~~~日	C (2001)		_	J. 677L									単 価	0.00							1					0.		 
名														行					-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	t * タミン B2	t タミン C		食塩 熱相当量	Ņ. III	食品	.夕.	個		<b>人分量</b>					
kcal	は、貝 g	g g	g g	g	₩ E	E SA	g g	mg	mg	mg	mg	mg	μgRE	mg	m g	mg	(4)	10コ単 /: g -	Ľ.	风山	1/1	付	単位	g					
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0.0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4 4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0.0	[ごは	:ん] ん 100g		*	1.00 個	5 224. 00					
138	6.8	6. 8	0. 0	7.8	7. 8	0. 0	9. 9	84	227	21	0. 0	0.8	80	0.08	0. 31			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 2	0.0	0. 2	牛乳				1.00 本	206.00					
101	4.9	2.2	2. 7	2.1	0.6	1.5	17.8	505	53	36	1. 1	0.8	216	0.15	0.09	7	4. 9	1.2		りやさいの	)炒め煮]								
9 14	0. 0 2. 2	0. 0 2. 2	0. 0 0. 0	1. 0 0. 6	0. 0 0. 6	1. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 5	0	0 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 2	0	0.00 0.09	0.00 0.02	0	0. 0 0. 0	0.0	米油ぶた。	もも肉(せ	ん)			1. 00 10. 00					
0 11	0. 0 0. 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	0.0	0. 0 0. 1	0. 0 2. 8	0 8	0 8	0 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0 216	0.00 0.02	0.00 0.02	0 2	0. 0 0. 8	0.0	おろし	ししょうが じん				0. 30 30. 00					
17	0. 5	0.0	0. 5 0. 5	0. 0	0.0	0.0	4.6	5	14	16	0.2	0.2	0	0. 02 0. 00	0. 01	1 0	1.7	0. 0	ごぼったける	う (せん)				30. 00 20. 00					
17	0.5	0.0	0.5	0.1	0. 0	0. 0 0. 1	0. 8 4. 2	1	4 9	1 5	0. 1 0. 2	0. 1 0. 1	0	0.02	0.01	4	0. 5 0. 8	0.0	たまれ	ねぎ				50.00					
1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0. 7 0. 3	3	13 0	1 1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0.00 0.01	0	0. 7 0. 2	0. 0 0. 0	干し	んにゃく しいたけ				30. 00 0. 50					
2 8	0.1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 5 2. 0	78 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	和風が	だし う(三温)				0. 80 2. 00					
5	0.4	0. 0	0. 4	0. 3	0.0	0. 3 0. 0	0. 4 0. 1	108	4 0	3 0	0. 2 0. 0	0. 1 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 2	0. 3	赤みっ					2. 50					
4	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	0.4	285	1	3	0.1	0.0	Ő	0.00	0.01	0	0.0	0.7	しょ					5.00					
0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0 11	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	みり/ トウ/	ぃ バンジャン				2. 00 0. 20					
162	5. 9	5. 5	0.4	10.9	0.9	10.0	10. 3	374	7	14	0. 5	0.2	1	0.02	0.04	0	0.0	0.9		わの青じる	- 揚げ]								
54 1	5. 5 0. 1	5. 5 0. 0	0. 0 0. 1	0.9	0.9	0.0	6. 1 0. 1	374 0	7 0	13 0	0. 5 0. 0	0.1	1 0	0. 02 0. 00	0. 04 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 0	ちくね	わ 本 そフレーク			1.00 本	45. 00 0. 20					
18 89	0.3	0. 0	0. 3	0. 0 10. 0	0. 0 0. 0	0. 0 10. 0	4. 1 0. 0	Ŏ O	0	1 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0	米粉 なたね					5. 00					
29		0. 0		0. 9										0.00	0.00		0. 0	0. 0		あえ]				10.00					
29	1. 1	0.0	1. 1	0.0	0.0	0. 9	4. 7 0. 5	147	37 1	16 1	0. 4	0. 1	55 36	0.00	0.00	14	0.1	0.0	にん	じん.				5. 00					
6	0.4	0. 0 0. 0	0. 4 0. 1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	1. 6 0. 2	2 1	13 2	4 3	0. 1 0. 1	0. 1 0. 0	1 18	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	12 2	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0		れんそう				30. 00 5. 00					
5 5	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	0. 4 0. 4	0.0	0. 4 0. 4	0. 1 0. 1	0	10 10	3	0. 1 0. 1	0.0	0	0.00	0.00 0.00	0	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	すりこ	ごま ごま				0. 80 0. 80					
2 8	0.2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 2 2. 0	143 0	1 0	2 0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 0	しょう					2. 50 2. 00					
	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	Ů	U	o l	0.0	0.0	· ·	0.00	0.00	v	0.0	0.0		) (—IIII.)				2.00					
788	24. 7	14 5	10. 2	22 6	9. 3	12 2	120. 4	1110	328	109	2. 9	3. 2	352	0.72	0.50	23	6. 2	<sub>2 7</sub> T	畄	純合	<u></u>	値		722. 60					
830		17. 1			9. 3	10. 0	0.0	984		120	4. 5			0. 72		35		2. 5	基	準	PI /	値		704. 70					
																								· · · · · ·					

2025 年 11 月 6 日 木曜日 献立 1 昼食 0:通常献立

	+11		H /1	***		用人 1/2	1	<b>型</b> 及		り・囲み	1 111/1	•		• , -	-1141-		(	• •			(十子心	~/	\ <del>51.</del> /	.1 .14 1	1文和 艮				
献くる	ロールノ	パン			乳				ミートス	ボールの	トマト	煮		, 101	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他				
立	-ングラク	タン		ツ	ナとやさ	らいのソ	アー							人 単 価	2600 0, 00		<del>                                     </del>	1	+		1			1	-	26			
名														<u>甲 畑</u> 行 =	事 等		1	1	1	ı	1			1		0.	0.00	<u>′1                                    </u>	
	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	ヒ゛タミン	ピタミン	ピータミン		食塩	热	<u>∧</u> ⊓	h	個	一人分量						
22/1/1-1	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	С		相当量	加 1	食品	名	付単	位	g					
kcal 357	10.8	1. 7	9. 1	6. 2	0. 0	6. 2	61. 5	m g 438	mg 93	m g 33	m g 1.3	m g 1.0	μ gRE 0	m g 0.16	m g 0.14	mg O	総量 g 1.7	1. 2	-	ロールパン			-	0					
357	10.8	1.7	9. 1	6.2	0.0	6. 2	61.5	438	93	33	1. 3	1. 0	0	0.16	0.14	0	1.7	1.2	くろに	ールパン	70 g	* 1.0	0個 115.	00					
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	[牛乳										
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9. 9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	牛乳			1.0	0 本 206.	00					
179	7. 7 0. 0	1. 2 0. 0	6. 5 0. 0	7. 3 1. 0	4. 7 0. 0	2. 6 1. 0	23. 4 0. 0	441	41 0	40 0	1. 1 0. 0	0. 9 0. 0	163 0	0.12	0. 09 0. 00	19 0	6. 7 0. 0	0. 9 0. 0	[ミー 米油	トボールの	トマト煮]		1.	00					
7	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1.9	6	6	2	0.0	0.0	144	0.01	0.01	1	0.6	0.0	にんし				20.	00					
12 21	0. 4 0. 6	0. 0 0. 0	0. 4 0. 6	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	2. 9 6. 1	1 0	6 1	3 7	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	0	0. 01 0. 03	0.00 0.01	2 10	0. 5 3. 1	0.0	たまれ じゃか				35. 35.						
4 16	0. 2 1. 5	0. 0	0. 2 1. 5	0. 0 1. 0	0.0	0.0	0. 9	1	2 8	3	0.1	0.0	9	0. 01 0. 02	0. 01 0. 01	2 0	0.3	0.0	冷凍し水煮り	マト			20. 10.	00					
61	2.5	0.6	1.9	4.3	0. 0 4. 3	1. 0 0. 0	3.0	90	6	10 3	0. 2 0. 2	0. 2 0. 3	2	0.01	0.02	1	0.2	0.2	₹-1	ボール			25.	00					
13 1	1. 2 0. 2	0. 0 0. 0	1. 2 0. 2	0. 6 0. 0	0.0	0. 6 0. 0	0. 9 0. 2	0 18	8	7	0. 3 0. 0	0. 1 0. 1	2 0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 01	2 0	0. 5 0. 2	0.0	むきえマッシ	た豆 /ュルーム			10. 5.						
2	0.0	0.0	0. 0	0.1	0.1	0.0	0.3	0 40	1 0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		・トオニオン	/		0.	50 80					
2	0. 3 0. 4	0. 1 0. 4	0.0	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0.3	4	0	1 0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 1	チキン	/ブイヨン	(洋風)		5.	00					
1 0	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0.0	0. 2 0. 0	0	0	0	0.0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0 0. 0	0.0	さとう	(三温) う				20 03					
15	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	3.9	168	2	3	0.1	0.0	6	0.01	0.01	1	0.2	0.4	ケチャ	・ップ			14.	00					
11	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 1 1. 9	17 96	0 1	0 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 2	ソー> ブラウ	、 アンルウ			0. 3.	00					
122	1.0	0.0	1. 0	7. 7	0.0	7. 7	12. 2	81	98	8	4. 7	0.2	0	0.03	0. 01	1	1.6	0. 2	[=-	ングラタン	1								
122	1.0	0.0	1. 0	7. 7	0.0	7. 7	12. 2	81	98	8	4. 7	0. 2	0	0.03	0.01	1	1.6	0. 2		グラタン		1.0	0個40.	00					
56	3. 1	2.8	0.3	4.3	3. 5	0.8	1. 9	136	11	9	0.4	0.1	39	0.02	0.03	12	0.6	0.3		とやさいの	ソテー]								
4	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0. 5 0. 0	0.0	0. 5 0. 0	0. 0 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	米油にんに					50 20					
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	1	1	1	0.0	0.0	36	0.00	0.00	0	0.1	0.0	にんし	た.			5.	00					
42 4	2. 8 0. 3	2. 8 0. 0	0. 0 0. 3	3. 5 0. 0	3. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 1. 0	56 1	0 9	4 3	0. 3 0. 1	0.1	0	0. 01 0. 01	0. 02 0. 01	0 8	0. 0 0. 4	0.1	まぐろ				15. 20.						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 3	0	1 0	1 0	0. 0	0.0	2 0	0.00	0.00	4 0	0. 1 0. 0	0.0	ピーっ				5.						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	78	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2	天日塩	Ĺ			0.	20					
3	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.3	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	ごまれ	1			0.	30					
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
050	20. 4	19.5	16.0	22.2	16.0	17.0	100.0	1100	470	111	7 5	2.0	200	0.41	0.50	2.4	10 6	2 0	出 4	:ii	<u></u>	古	500	25					
830	29. 4 34. 2		16. 9 17. 1	33. 3 23. 1	10.0	17. 3	0.0		470 450	111 120	7. 5 4. 5	3.0		0.41		34 35	10. 6 7. 0	2.8	<u></u>	<u>吨 合</u> 準	<u> </u>	直	592. 704.					-	
									200	-20	0						1	- 1			-								
1																													

2025 年 11 月 7 日 金曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

2020 ±	)			牛		f /\	•	卫尺	すましネ		13 113/\	•		1	1年	2年	3年	4年			特1	特2	特3		他		計   換		
献 ごはん	っ カミとり	りだいこ	ん		かん				9 2 01	1				人 数	2600	2+	3 4	4+	3+	0 +	47 I	107 4	14.0	収貝	102			90.00	
名														単価	0.00 事 等							-				(	0.00	0.00	
	きん _			TIL FFF		I	炭水	ナトリウム	442/41	マク゛ネシウム	鉄			行 <u> </u>	* · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ピタシン	食物	食塩 煮	t)	A H		/EEI -	-人分量						
kcal	ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物				<b></b>	亜鉛	活性当量 μ gRE	B1	B2	C		相当量力		食品	名	付単位	垃	g					
358	6. 0	0.0	6. 0	0. 9	0. 0	0. 9	77. 7	mg 0	mg 4	mg 22 22	0.9	1.3	0	0.45	0.04	m g	0.4	0.0	_ [ごは,			. 1 00	/TI 004						
358	6. 0	0.0	6. 0	0.9	0.0	0.9	77. 7	0	4		0. 9	1.3	0	0. 45	0.04	0	0.4	0.0		100 g		* 1.00	)個 224	. 00					
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0. 08 0. 08	0. 31 0. 31	$\frac{2}{2}$	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳] 牛乳			1.00	本 206	5. 00					
60	6. 2	3.5	2. 7	0.9	0.8	0.1	8. 0	486	29	31 3	2. 1	0.4	113	0.07	0.13	4	2.0	1.3	[すま										
10 0	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. 1	14 5	1 2	1	0. 3 0. 0	0.1	1 0	0. 01 0. 00	0. 02 0. 00	0	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0	厚削餌 だし用	こんぶ			0	3. 00 0. 20					
5 12	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	1. 4 2. 9	4	4 6	2 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	108 0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	1 2	0. 4 0. 5	0.0	にんじ たまれ	ぼ			35	5. 00 5. 00					
4 3	0. 5 0. 2	0. 0 0. 0	0. 5 0. 2	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0. 8 0. 6	1 0	4	1 1	0. 1 0. 1	0.1	0	0.00 0.02	0. 01 0. 01	0	0. 5 0. 3	0. 0 0. 0	たけの えのき	こ たけ			20	0. 00 3. 00					
9 12	1. 2 1. 0	1. 2 0. 0	0. 0 1. 0	0. 1 0. 6	0. 0 0. 6	0.1	1. 0 0. 7	100 1	3 5	$\begin{array}{c} 1 \\ 14 \end{array}$	0. 0 1. 3	0. 0 0. 1	0	0.00 0.02	0. 00 0. 07	0	0. 0 0. 1	0.3	かまほ 冷凍と	`Z			10 20	0.00					
1 2	0.1	0.0	0. 1 0. 2	0.0	0. 0	0. 0	0. 1 0. 2	0 189	2	1 2	0. 1	0.0	4	0.00 0.00	0.00 0.00	1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 5	みつは		)		3	3. 00 3. 00					
2	0. 2 0. 2	0.0	0. 2	0.0	0. 0	0.0	0. 2	171	î	2	0. 1	0.0	ŏ	0.00	0. 01	ŏ	0.0	0. 4	しょう					3.00					
121 34	7. 2 5. 7	5. 7 5. 7	1. 5 0. 0	6.3 1.5	1. 5 1. 5	4.8 0.0	9. 6 0. 0	231 21	18 2	19 7	0. 5 0. 2	0.8 0.5	78 5	0.07 0.04	0. 09 0. 06	7 1	1. 0 0. 0	0.6 0.1		カミとりだい も肉(角)	ハこん]		30	0. 00					
1 18	0. 0	0. 0	0. 0	0.0	0. 0	0. 0	0. 0 4. 1	0	0	0	0. 0	0. 0 0. 1	0	0.00	0. 00 0. 00	0	0.0	0. 0	酒 米粉				0	5. 00					
35	0. 0	0.0	0. 0	4. 0 0. 5	0. 0	4. 0 0. 5	0. 0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 0	なたれ	油			4	. 00					
4	0. 1 0. 2	0.0	0. 1	0.0	0. 0	0.0	0. 9 1. 4	3 7	3 8	1 4	0.0	0. 0 0. 1	72 0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	1 4	0. 3 0. 5	0. 0	にんじ だいこ				10	). 00 j. 00					
7 8	0.6	0.0	0.6	0.3	0. 0 0. 0	0.3	0. 4	0	4 0	4 0	0. 1	0.1	1 0	0. 01	0. 01	1 0	0. 2	0. 0	むきえ				5	5. 00 2. 00					
3	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0.3	200	1 0	2 0	0.1	0. 0 0. 0	0	0.00 0.00	0.00 0.01 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	しょう	ゆ			3	5. 50 . 00					
34		0.0			0.0		0.5	1			0. 0		-	0.00			0.0	0. 0	[みか				1	. 00					
34	0. 5 0. 5	0.0	0. 5 0. 5	0. 1 0. 1	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	8. 4 8. 4	1	15 15	8	0. 1	0. 1 0. 1	59 59	0. 07	0. 02 0. 02	22 22	0.7	0. 0	みかん	S		1.00	0個 70	0.00					
i																													
i																													
i																													
i																													
i																													
i																													
i																													
i																													
i																													
i I																													
i I																													
711	26. 7	16.0	10. 7	16.0	10. 1	5. 9	113 6	802	293	101	3. 6	3. 4	330	0 74	0. 59	35	4. 1	2. 1	単 4	屯 合	計 促	ſ	716	5. 70					
			17. 1		10.1	0.0	0.0		450					0. 50		35		2. 5	基	準	値	Ĺ	704						

2025年11月10日月曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

献表ご	けん			生.	乳			旦尺	マーボー	ーどうふ				ı	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	2. 1.	特3	職員	他	<u></u>	計   換第	<b>新人</b>	
歌 ダ こ 立 ぎょ	うざ				れ やしのけ	トムル			, 4,	C ) ~				人数	2600	2 +	3 +	4+	5 +	0 +	10.1	10.2		10 0	椒貝	IE		2600 260		
名														単価	0.00												(	0.00	0.00	
	たん			nic se			炭水	1.1.114.)	ala sala s	- 68 Av. de 1	/ML	TT	レチノール	行 <u></u> 『 ビタミン	<u>ま 等</u> ビタミン	ピタシ	食物	食塩 す	执	^ -		/m	一人	分量						
	ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物		カルシウム	マク ネンリム	鉄	亜鉛	活性当量	B1	B2	C	繊維	食塩 熱相当量	<u> </u>	食品	名	1回	単位	g						
kcal 358	6. 2	0. 0	6. 2	0.9	0. 0	0.9	76. 8	mg 0	mg 7	m g 23	mg 0.9	m g 1.4	μ gRE 0	mg 0.41	m g 0.05	mg 0	総量 g 1.4	0.0	L	[はん]	•	++-			1					
358	6. 2 6. 2	0.0	6. 2	0. 9 0. 9	0.0	0.9	76.8	0	7	23 23	0. 9 0. 9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		はん 100 g		* 1.	. 00 個	228.00	)					
138 138	6.8 6.8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7.8 7.8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0.08 0.08	0.31 0.31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳 牛乳	.]			00 <del>*</del>	206.00	)					
181	15. 5	8. 3	7. 2	7. 2				680	50					0. 47	0. 45	8	2. 0	1.6		・ボーどうふ	.1	'	. 00 /	200.00						
9	0.0	0.0	0.0	1.0	5. 3 0. 0	1. 9	14.8	0	0	99	7. 5 0. 0	1. 4	10	0.00	0.00	0	0.0	0.0	米油		,1			1.00						
0	0. 0 0. 0	0.0	0. 0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	16	0	0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00 0.00	0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	おろ	バンジャンししょうが				0. 30 0. 50	)					
48 1	7. 5 0. 0	7. 5 0. 0	0. 0 0. 0	2. 1 0. 0	2. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	17 0	1 0	9	0. 2 0. 0	0. 7 0. 0	1 0	0.33 0.00	0. 08 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	酒	ももひき肉				35. 00 1. 00	)					
23 62	0. 7 5. 0	0.0	0. 7 5. 0	0. 1 3. 1	0. 0 3. 1	0. 1 0. 0	5. 9 3. 4	1 7	12 23	6 71	0. 2 6. 6	0. 1 0. 5	0 1	0. 03 0. 11	0. 01 0. 33	5 1	1. 1 0. 3	0. 0 0. 0	たま: 冷凍	ねぎ とうふ				70.00 100.00						
1 2	0. 1 0. 4	0. 0 0. 4	0. 1 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0.3 0.1	0 14	4 0	1 0	0.1	0.0	6	0.00 0.00	0.01	2 0	0. 2 0. 0	0.0	はね チキ	ぎ ンブイヨン	(中華)			5. 00 5. 00	)					
4 2	0.4	0.4	0. 0 0. 0	0.1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0.3 0.5	65 0	0	1 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	中華	だし う (三温)				1.00 0.50						
5	0. 1 0. 4	0. 0 0. 0	0. 1 0. 4	0.0	0.0	0.0	1. 4 0. 4	60 285	1	1 3	0. 0 0. 1	0.0	2 0	0.00	0.00	0	0. 1 0. 0	0. 2	ケチしょ	ヤップ				5. 00 5. 00	)					
10	0.9	0. 0 0. 0	0. 9	0. 5 0. 0	0.0	0.5	0.7	215 0	8	7	0.3	0.1	0	0. 00 0. 00	0.01	0	0. 3	0.5	赤みでん	そ				5. 00 2. 00	)					
3	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	1. 6 0. 0	0	0	0	0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	ごま	油				0. 30						
101 101	4. 0 4. 0	3. 1 3. 1	0. 9 0. 9	2. 6 2. 6	1. 0 1. 0	1. 6 1. 6	14. 5 14. 5	238 238	11 11	10 10	0. 3 0. 3	0. 4 0. 4	3	0. 09 0. 09	0. 04 0. 04	6 6	0.8 0.8	0. 6 0. 6	[ぎょ ぎょ	うざ] うざ		3.	. 00 個	54. 00	)					
24	1.2	0.0	1. 2	0.4	0.0	0.4	4. 0	131	8	8	0. 2	0.2	18	0.03	0.04	6	0.8	0.3		しのナムル	·]									
8 1	0. 9 0. 1	0. 0 0. 0	0. 9 0. 1	0.1	0.0	0. 1 0. 0	1. 3 0. 2	1 1	5 2	4 3	0. 1 0. 1	0. 2 0. 0	0 18	0. 02 0. 01	0. 03 0. 01	4 2	0. 7 0. 1	0.0		れんそう				50. 00 5. 00	)					
3 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	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	ごま:					0. 30 0. 10						
8 2	0. 0 0. 2	0.0	0. 0 0. 2	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 0 0. 2	$0 \\ 114$	0 1	0 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	さと しょ	う(三温)				2. 00 2. 00	)					
1	0.0	0.0	0. 0	0.0	0. 0	0. 0	0. 1	0 15	0	0	0. 0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0	米酢					2. 00 0. 50	)					
-	0.0	0.0	0.0	0.0		0.0	0.2	10	v	Ů	0.0	0.0	Ů	0.00	0.00		0.0							0.00						
																			1											
																			1											
																			1											
																			1											
																			1											
																			1											
																			1											
802 830	33. 7 34. 2	18. 2 17. 1	15. 5 17. 1	18. 9 23. 1	14. 1	4.8	120.0	1133 984	303 450	161 120	8. 9 4. 5	4. 2 3. 0	111 300	1. 08 0. 50	0.89	22 35	5. 0 7. 0	2.7	<u>単</u> 基	<u>純</u> 合	計	直直		786. 50 704. 70						
								, 1	-00	-=-		2.0	-00				,	- 1						70	•					

2025年11月11日 火曜日 献立1 昼食

0:通常献立

献ソフ	<b>/</b> トめん				乳	レニゼ				カレーソ				1 #/4	1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特	2	特3	職員	也	合計 換算		
立名	ND 2			/	レンチサ	79			ノレンフ	チドレッ	ンノク			人 数 単 価	2600 0.00												0.00	0.00	
	たん			015 反反			炭水	11 HA2	( المراد د الم	و بادر دیاد ۲ وا مس	ΔH-	TE 4/\	レチノール	<u>行 </u> [ じがと	事 等 ビタミン	ピータミン	食物	食塩	ħ,	^ H		/co	一人	分量					
エネルキ"ー kcal	ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	化物	thypa mg	m g	マク゛ネシウム m &	鉄 m g	亜鉛 mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維総量g	相当量力	1	全品:	名	付	単位	g					
438 438	15. 0 15. 0	0.0	15. 0 15. 0	2. 1 2. 1	0. 0 0. 0	2. 1 2. 1	84. 7 84. 7	303 303	26 26	44 44	1. 2 1. 2	1. 2 1. 2	μ gKL 0 0	0. 15 0. 15	0.06 0.06	0	2. 6 2. 6	0. 9 0. 9	- [ソフト ソフト8	めん] りん 120g	g	*	1.00 個	294. 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	alest Vi	T		1.00本	206. 00					
157 9 28	6. 9 0. 0 4. 3	5. 2 0. 0 4. 3	1. 7 0. 0 0. 0	5. 3 1. 0 1. 2	3. 9 0. 0 1. 2	1. 4 1. 0 0. 0	21. 9 0. 0 0. 0	684 0 10	36 0 1	26 0 5	1. 2 0. 0 0. 1	0. 6 0. 0 0. 4	120 0	0. 26 0. 00 0. 19	0. 09 0. 00 0. 04	12 0 0	3. 7 0. 0 0. 0	1. 7 0. 0 0. 0	米油	カレーソー あ(せん				1.00 20.00					
1 0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0	0	0. 0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 0	赤ぶどう	5 酒	,			2. 00 0. 03					
5 17	0. 1 0. 5	0. 0 0. 0	0. 1 0. 5	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	1. 4 4. 2 3. 5	4	4 9	2 5	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	108 0	0.01 0.02	0. 01 0. 01	1 4	0. 4 0. 8	0. 0 0. 0	にんじん たまねる	¥"				15. 00 50. 00					
12 4 3	0.3 0.1 0.5	0. 0 0. 1 0. 2	0. 3 0. 0 0. 3	0. 0 0. 1 0. 0	0.0	0.0	0.6	0 0 50	1 2 0	4	0. 1 0. 0 0. 0	0.0	0 0 0	0. 02 0. 00 0. 00	0. 01 0. 00 0. 01	6 1 0	1. 8 0. 1 0. 0	0. 0 0. 0 0. 1	じゃがい ロース 洋風だ!	トオニオン				20. 00 1. 00 1. 00					
7 25	0. 1 0. 2	0. 0 0. 2	0. 1 0. 0	0. 0 1. 0	0. 0 0. 0 1. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 1. 6 3. 8	198 142	4 5	1 2	0. 0 0. 1 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0	0 4	0.00 0.01	0.00	0	0. 0 0. 2	0. 5 0. 4	ソース					6. 00 6. 00					
41 5	0.4	0. 4 0. 0	0. 0 0. 4	1.6	1.6	0. 0 0. 3	6. 2 0. 2	279 0	9	2 3 2	0. 4 0. 1	0. 1 0. 0	7 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 4 0. 0	0. 7 0. 0		カレールウ				10. 00 10. 00					
161 72	7.1	5.6	1. 5 1. 5	10.8 0.8	0. 3 0. 3	10. 5 0. 5	8. 8 8. 8	233 233	17 17	13	0. 4 0. 4	0. 3 0. 3	2 2 0	0. 03 0. 03	0. 02 0. 02	1	0. 4 0. 4	0. 6 0. 6	[えびカ	ツ] ソ 50g			1.00個	50, 00					
89	7. 1 0. 0	5. 6 0. 0	0. 0	10. 0		10. 0	0.0	0	0	13	0. 4	0. 3	0	0.03	0.02	1 0	0.4	0. 6	なたね				1.00 咱	10.00					
17 2	0. 7 0. 0	0. 0 0. 0	0. 7 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	4. 0 0. 5	2	13 1	8 1	0. 1 0. 0	0. 2 0. 0	39 36	0.02 0.00	0. 02 0. 00	11 0	1. 2 0. 1	0. 0 0. 0	にんじん	チサラダ] し.				5. 00					
9 5	0.3 0.3 0.1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 3 0. 1	0. 1 0. 1 0. 0	0.0	0.1	2. 0 1. 3 0. 2	0 1 0	0 11	2 4 1	0.0	0.1	1 1	0. 01 0. 01 0. 00	0. 01 0. 01 0. 00	0 10 1	0.5	0. 0 0. 0 0. 0	コーンキャベン					10. 00 25. 00 5. 00					
18	0. 1	0. 0	0. 1	1.7	0. 0	0. 0 1. 7	0. 2	77	1 0	0	0.0	0.0	1 0	0.00	0.00	0	0. 1	0. 0		ァ チドレッシ	シングコ			5.00					
18	0.0	0.0	0.0	1.7	0.0	1. 7	0.6	77	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2	フレンラ	チドレッシ	ング			5. 00					
																						$\perp \downarrow \downarrow$							
929	36.5	17.6	18. 9	27. 9	12.0	15. 9	129.9	1383	319	112	2. 9	3. 1	241	0.54	0.50	26	7.9	3.6	単純	合	計(	値		752. 03					
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0. 50	0.60	35	7.0	2. 5	基	準	1	<b>旭</b>		704. 70					

2025 年 11 月 12 日 水曜日 献立 1 昼食

0:通常献立

献ごは	ん			牛	乳				肉じゃね	<u>કે</u> ડે					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/		
飲けん	ちんしの	のだ		3	ニトマト				角チース	ズ				人数	2600											2600 2600.0		
名														<u>単価</u> 行 =	0.00											0.00	00	
エネルキ゛ー	たん	新州州	北大州加州	脂質	€1. 44m ktl.	tota stem kile	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	ピタシ	ピタシ	ピタシ		食塩	Ņ.	食品	Þ	個	·人分量					
kcal	はく質 g	動物性	他物生	g	動物性	他物性	化物g	mg	mg	mg	mg	mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量力	L		白	付 単位	£ g					
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4 4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0	[ごは/ ごはん	し] 100 g		* 1.00	個 224.00	)				
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0. 2	[牛乳]									
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9. 9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0. 2	牛乳			1.00	本 206.00	)				
144	9.9	7. 5 0. 0	2. 4 0. 0	3. 3 1. 0	2. 1 0. 0	1. 2 1. 0	22. 5 0. 0	467 0	33 0	33 0	0. 8 0. 0	1. 0 0. 0	147 0	0.41	0. 14 0. 00	22 0	7. 3 0. 0	1. 1 0. 0	[肉じ				1.00					
0 48	0. 0 7. 5	0. 0 7. 5	0.0	0. 0 2. 1	0. 0 2. 1	0. 0	0.1	0 17	0	9	0. 0	0. 0 0. 7	0	0.00	0.00 0.08	0	0.0	0. 0	ぶたも	しょうが も肉			0. 50 35. 00	)				
35 35	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 0	0. 1 10. 4	0	0 2 6	0 11	0. 0	0.0	0	0. 00 0. 05	0.00	0 17		0. 0		いも(皮む	き)		2. 00 60. 00	)				
7 20	0.1	0.0	0. 1	0.0	0. 0	0. 0	1. 9 5. 0	6	10	2 5	0. 0	0.0	144	0. 01	0.01	1 4	0. 6 0. 9	0. 0	にんじ たまね	ぎ			20. 00 60. 00	)				
1	0.0	0.0	0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 5 0. 3	0	9	0	0. 1	0.0	0 2	0.00	0.00	0	0.4	0. 0	突こん	んげん			20. 00 5. 00	)				
8	0.1	0.0	0.1	0.0	0. 0	0. 0	0. 6 2. 0	98 0	0	0	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 2		(三温)			1. 00 2. 00	)				
5	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0	0. 0 0. 5	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 5	0 342	0 2	0 4	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	0	0.00 0.00	0.00 0.01	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 9	みりん しょう				2. 00 6. 00					
155 136	7. 0 6. 6	1. 2 1. 2	5. 8 5. 4	9. 0 9. 0	1. 3 1. 3	7. 7 7. 7	11. 1 7. 2	684 358	88 87	93 89	0. 9 0. 8	0. 5 0. 5	28 28	0. 06 0. 06	0. 07 0. 06	0	1. 2 1. 2	1. 7 0. 9		ちんしのだ] んしのだ		1.00	個 60.00					
8	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 0 0. 6	0 98	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 0	0. 00 0. 00 0. 00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 9 0. 0 0. 2	さとう和風だ	(三温)	00 g	1.00	2. 00 1. 00	)				
3 5	0.3	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 0. 3 1. 0	228 0	1 0	3 0	0. 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			4. 00 2. 00	)				
7	0.3	0.0	0. 3	0.0	0.0	0.0	1.7	1	3	3	0. 0	0.0	19	0.00	0.00	8	0.3	0. 0		トマト]			2.00					
7	0.3	0.0	0. 3	0.0	0.0	0. 0	1. 7	1	3	3	0. 1	0.0	19	0. 02	0.01	8	0.3	0. 0	ミニト			2.00	個 24.00	)				
30 30	1.8 1.8	1. 8 1. 8	0. 0 0. 0	2. 4 2. 4	2. 4 2. 4	0. 0 0. 0	0.3 0.3	109 109	200 200	7 7	2. 3 2. 3	0. 5 0. 5	28 28	0.00 0.00	0.04 0.04	0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 3	[角チー 角チー	ーズ] ズ 10g		1.00	個 10.00					
	1.0	1.0	0.0	2. 1	2. 1	0.0	0.0	100	200		2.0	0.0	20	0.00	0.01		0.0	0.0	,,,,			1.00	10.00					
																							+		<u>I</u>			
832 830	31.8	17. 3 17. 1	14.5	23. 4	13. 6	9.8	123. 2	1345 984	555 450	179 120	5. 0 4. 5	4. 1 3. 0	302	1. 02 0. 50	0. 61 0. 60	32 35	9. 2 7. 0	3. 3 2. 5	単 糸	<u>も合</u>	計 値		747. 50 704. 70					
330	07.4	11.1	11.1	20.1	1		0.0	304	490	140	4. 0	5.0	500	0.00	0.00	1 30	1.0	۵. ∪	<u>#</u>	+1=	7 1	<u> </u>	104.70	<u>′1                                    </u>				

2025 年 11 月 13 日 木曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

献 立 が む		フライ		牛キ	乳 ャベツン	ノテー			白みそ? なっと					人数	1年 2600	2年	3年	4年	5年 6年	特1	特2	特3	職員 他		換算人 2600.00	
名														単 価 行 <sup>3</sup>	9.00									0.00	0.00	
エネルキ゛ー	たん ぱく質	動物性	植物性	脂質	動物性	植物性	炭水 化物	ナトリウム	カルシウム	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール 活性当量	ビタミン B1	t * タミン B2	ビタミン C	食物 繊維	食塩 熱相当量	食品名	名	個 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一	人分量				
kca1 358	g 6. 0	0. 0	6. 0	0. 9 0. 9	g	0.9	77. 7 77. 7	mg 0	mg 4	mg 22 22	m g 0.9	mg 1.3	μ gRE 0	m g 0.45	m g 0.04	m g	総量 g 0.4	0. 0	[ごはん]	П		g				
358 138	6. 0 6. 8	0. 0 6. 8	6. 0 0. 0	0. 9 7. 8		0.9	77. 7 9. 9	0 84	4 227		0. 9	1.3 0.8	0 80	0. 45 0. 08	0.04	0 2	0.4	0.0	ごはん 100 g [牛乳]		* 1.00 1	固 224.00				
138	6.8	6.8	0.0	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 2	★ 206.00				
84 12 18 7	5. 5 2. 6 0. 5	2. 6 2. 6 0. 0	2. 9 0. 0 0. 5	1. 9 0. 2 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0	1. 7 0. 0 0. 0	13. 6 0. 0 5. 2	616 17 0	37 2	28 3 6	1. 2 0. 3 0. 1	0. 4 0. 1 0. 1	151 1 0	0. 07 0. 01 0. 03	0. 06 0. 02 0. 01	15 0 8	5. 1 0. 0 2. 7	1. 7 0. 2 0. 0	[白みそ汁] 厚削節 じゃがいも			3. 50 30. 00				
10	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	1. 9 2. 5	6 1	6 5	2 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 1	144	0. 01 0. 01	0. 01 0. 00	1 2	0. 6 0. 5	0. 0 0. 0	にんじん たまねぎ			20. 00 30. 00				
3 11 1	0. 1 0. 3 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0. 1 0. 3 0. 1	0. 0 1. 0 0. 0		0. 0 1. 0 0. 0	0.8 0.3 0.3	4 0 0	5 2 4	2 3 2 2 1	0. 0 0. 1 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	0 0 6	0.00 0.01 0.00	0.00 0.00 0.01	2 0 2	0. 3 0. 2 0. 2	0. 0 0. 0 0. 0	だいこん 冷凍油揚げ はねぎ			20. 00 3. 00 5. 00				
1 22	1.5	0.0	1. 5	0.7	0.0	0.7	2.6	588	12	9	0. 5	0.1	0	0.00	0.01	0	0.6	1. 5	白みそ	,		12. 00				
164 75 89	7. 9 7. 9 0. 0	0. 0 0. 0 0. 0	7. 9 7. 9 0. 0	12. 1 2. 1 10. 0	0. 0 0. 0 0. 0	12. 1 2. 1 10. 0	6. 8 6. 8 0. 0	88 88 0	26 26 0	15 15 0	0. 4 0. 4 0. 0	0. 5 0. 5 0. 0	3 3 0	0. 06 0. 06 0. 00	0. 05 0. 05 0. 00	0 0 0	0. 5 0. 5 0. 0	0. 2 0. 2 0. 0	[あじカレーフライ] あじカレーフライ50 なたね油	J Og	1.00 (	固 50.00 10.00				
18 9	0.6 0.0	0. 0 0. 0	0. 6 0. 0	1. 1 1. 0		1. 1 1. 0	2. 3 0. 0 2. 3	80 0	19 0	6 0 6	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	2 0	0. 02 0. 00	0. 01 0. 00	18 0	0. 8 0. 0	0. 2 0. 0	[キャベツソテー] 米油			1.00				
9 0 0	0.6 0.0 0.0	0. 0 0. 0 0. 0	0. 6 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	0.0	0. 1 0. 0 0. 0	2. 3 0. 0 0. 0	78 0	19 0 0	6 0 0	0. 1 0. 0 0. 0	0. 1 0. 0 0. 0	2 0 0	0. 02 0. 00 0. 00	0. 01 0. 00 0. 00	18 0 0	0.0	0. 0 0. 2 0. 0	キャベツ 天日塩 こしょう			45. 00 0. 20 0. 02				
57 57	4.3 4.3	0. 0 0. 0	4. 3 4. 3	2. 6 2. 6	0.0	2. 6 2. 6	4. 1	149 149	24 24	27 27	0. 9 0. 9	0.5	0	0. 02 0. 02	0. 14 0. 14	0	1. 7 1. 7	0. 4 0. 4	[なっとう] なっとう 30 g		1.00 (	固 30.00				
51	4. 3	0.0	4. 3	2. 0	0.0	2.6	4. 1	149	24	21	0.9	0.5	0	0.02	0.14	0	1. /	0.4	なりとり 30 g		1.00 1	回 30.00				
819	31.1	9. 4	21. 7	26. 4	8. 0	18. 4	114. 4	1017	337	119	3. 5	3.6	236	0.70	0. 61	35	8. 5	2. 7		計 値		689. 72				
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3.0	300	0. 50	0.60	35	7. 0	2.5	基準	値		704. 70				

2025 年 11 月 14 日 金曜日 献立 1 昼食

0:通常献立

	十口	/ 4	1. 30	20 рд ( )		附入 1/2		<b>但</b> 艮		り・囲み	1 114 (	•			-1141-		( - ,				1(中子/	D()	,	豆川	1. 1 1/2	110 20	- · /			
献ごに	th.			牛	乳				中華スー					, 101	1年	2年	3年	4年	5 £	F 6年	特1	特	f 2	特3	職員	他	合計			
立ぶだ	: 内のオイス	くターソース灯	(A)	9	んご				かんそ	つ 小魚				人 単 価	2600 0, 00			-	-								2600 0.00			
名														<u>甲 畑</u> 行 =	事 等		1	1	1					1			0.00	0.00	l	
	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	ヒ゛タミン	ピータミン	ピータミン	食物	食塩	热	<b>♠</b> □	h	個	一人	分量						
327/1/V-1	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	С		相当量	加	食品	1名	付	単位	g						
kcal 358	6. 0	0. 0	6. 0	0.9	0. 0	0.9	77. 7	mg 0	mg 4	mg 22	m g 0.9	m g 1.3	μ gRE 0	m g 0.45	m g 0.04	mg 0	総量 g 0.4	0. 0	L [Z	はん]							-			
358	6.0	0.0	6. 0	0.9	0. 0	0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9	1. 3	ő	0.45	0.04	0	0.4	0.0	21	tん 100 g		*	1.00個	224.00						
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	80	0.08	0.31	2	0.0	0.2	[牛											
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	牛爭	L			1.00 本	206.00						
79 9	4. 9 0. 0	1. 7 0. 0	3. 2 0. 0	2.8 1.0	0. 1 0. 0	2. 7 1. 0	8.8	666	44	58 0	0. 6 0. 0	0.4	116 0	0.06	0. 04 0. 00	4 0	1.8 0.0	1. 7 0. 0	[中	華スープ]				1.00						
5	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0. 0 1. 4	4	4	2	0.0	0.0	108	0.01	0.01	1	0.4	0.0	にん	しじん				15.00						
10 8	0. 3 0. 8	0. 0 0. 8	0. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	2. 5 1. 2	1 80	5 2	3	0. 1 0. 1	0.1	0	0. 01 0. 00	0.00	2 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 2		ŧねぎ るとまき				30.00 10.00						
22	2. 0 0. 1	0. 0	2. 0 0. 1	1. 3	0.0	1.3	0.5	33	26	39 6	0.3	0.2	0 3	0. 03 0. 00	0.01	0	0. 1 0. 2	0. 0		うふ				30. 00 0. 50						
9	0.3	0.0	0.3	0.1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0. 2 2. 0	0	4	2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	1	0.01	0.01	o o	0.5	0.0	コー	ーン				10.00						
1	0. 1 0. 1	0. 0 0. 1	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1	0 88	2 0	1 0	0.0	0.0	4 0	0.00 0.00	0.00 0.00	1 0	0. 1 0. 0	0. 0 0. 2	はれがら	ょぎ らスープの素				3. 00 0. 50						
2	0.4	0.4	0.0	0. 0	0.0	0.0	0.1	14 378	0	0	0.0	0.0	0	0.00 0.00	0. 00 0. 01	0	0.0	0. 0	チュ	キンブイヨン トくちしょう	(中華)			5. 00 6. 00						
0	0.3	0.0	0. 3	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 3 0. 0	0	1	3	0. 1	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0.0	こし	<b>しよう</b>	17			0.03						
4 3	0. 4 0. 0	0. 4 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 3	0. 1 0. 0	0. 0 0. 3	0. 3 0. 0	65 0	0	1 0	0.0	0.0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0		善だし ま油				1.00 0.30						
00																					ר או מאור ביני			0.30						
83 4	10.7	9. 9 0. 0	0.8	3. 2 0. 5	2. 7 0. 0	0. 5 0. 5	3. 4 0. 0	232	23	16 0	0. 6 0. 0	1.0	27 0	0.42	0. 12 0. 00	0	0.8	0. 5 0. 0	米油		/ "\\}\$Y &) ]			0.50						
62 2	9. 7 0. 0	9. 7 0. 0	0.0	2. 7 0. 0	2. 7 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 1	22 0	2	11 0	0. 3 0. 0	0.9	1 0	0. 42 0. 00	0. 10 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	ぶた 酒	こもも肉				45. 00 2. 00						
4	0.5	0.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0.8	1 0	4	1	0.1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0	たり	ナのこ ・とば				20.00						
1	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 0. 3	5	0 15	0 2	0. 0 0. 2	0. 0 0. 0	0 26	0.00 0.00	0.00 0.01	0 4	0. 1 0. 2	0. 0 0. 0	チン	くらげ ィゲンサイ				1. 00 15. 00						
4	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0.0	0.0	0. 0 0. 0	1. 0 0. 0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0		こう(三温)				1.00 0.02						
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	114	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	しょ	ょうゆ				2.00						
$\frac{2}{2}$	0. 2 0. 0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 4 0. 4	90	1 0	0	0.0	0.0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0		イスターソー しぷん	· X			2. 00 0. 50						
17	0.1	0.0	0. 1	0. 1	0.0	0.1	4. 9	0	1	2	0.0	0.0	1	0.01	0.00	2	0.6	0.0	Ги	ፈ, ~"]										
17	0. 1	0.0	0. 1	0. 1	0.0	0. 1	4. 9	ő	1	2 2	0.0	0.0	1	0.01	0.00	2	0.6	0. 0	bΆ	んご] レご			0.13 個	30.00						
29	4.2	4. 2	0.0	0.4	0.4	0.0	2. 2	123	103	14	1.0	0.6	0	0.01	0.01	0	0.0	0.3	[カ	んそう小魚										
29	4.2	4. 2	0.0	0.4	0.4	0.0	2. 2 2. 2	123	103	14	1.0	0.6	0	0.01	0.01	0	0.0	0.3	カム	しそう小魚	8 g		1.00 個	8.00						
1																														
1																														
1																														
1																														
1																														
1																														
1																														
1																														
1																														
-																						$\dashv +$								
704	32.7	22.6	10. 1	15. 2	11.0	4. 2	106. 9	1105	402	133	3. 1	4. 1		1.03		12	3. 6	2. 7	単	純 合	計	値		669. 35						
830	34. 2						0.0			120			300				7. 0		基	準	•	値		704. 70						
L																														

2025年11月17日月曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

2023	11	/1 11	H /1	一曲口		用人 1/1	1	生良		0. 囲	13 147/77	-		• / -	_1141-		· · · ·	<del>4</del> /		1	(中子仪		> 豆川	111111	入州以			
献ごは	たん				乳				ぶた汁						1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他		換算人	
献さる	まいも:	コロック	-	S)	じきとフ	大豆の煮	付け							人数	2600											2600		
名														単 価 行 <sup>1</sup>	0.00 事 等											0.00	0.00	
	たん						炭水						レチノール	1J = 1 と タミン	とずが	ピータミン	食物	食塩	Д		_		-人分量					
エネルキ゛ー	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	C	繊維	相当量	1 1	全品	名	10						
kcal	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	総量g	g	L		^ H	付 単位	Ĩ. §	Š				
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0.0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9 0. 9	1.3 1.3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0 0. 0	[ごはん ごはん	] 100 g		* 1 00	個 224.0	0				
																				100 8		1.00	pg 221. 0	Ĭ				
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 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	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				
																				1			,					
112 9	10. 9 1. 9	6. 2 1. 9	4. 7 0. 0	5. 3 0. 2	1. 4 0. 2	3. 9 0. 0	6. 1 0. 0	541 51	123 66	69 7	1. 8 0. 5	1. 2 0. 2	0	0. 23 0. 00	0. 07 0. 00	6	2. 1 0. 0	1. 3 0. 1	[ぶた汁 煮干し料	}			3.0	0				
28 1	4. 3 0. 0	1. 9 4. 3 0. 0	0. 0	1. 2 0. 0	1. 2 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	10	1 0	5 0	0. 1 0. 0	0. 4 0. 0	1 0	0. 19 0. 00	0. 04 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0	ぶたもも	肉			20.0					
10	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.5	1	5	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0	たまねき	ř.			30.0	0				
3 18	0. 1 1. 7	0.0	0. 1 1. 7	0. 0 1. 1	0. 0 0. 0	0. 0 1. 1	0. 8 0. 4	4 2	5 22	2 33	0. 0 0. 2	0. 0 0. 2	0	0. 00 0. 02	0.00 0.01	2 2 0	0.3 0.1	0.0	だいこ <i>と</i>	,			20. 0 25. 0	0				
19	0.6	0.0	0.6	1.6	0.0	1.6	0.5	0	22 3	4	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0	冷凍油排	<b></b> 身げ			5.0	0				
23	0. 1 1. 9	0.0	0. 1 1. 9	0. 0 1. 2	0. 0 0. 0	0. 0 1. 2	0. 3 1. 6	0 473	4 17	$\frac{1}{14}$	0. 1 0. 7	0. 0 0. 2	6	0.00 0.00	0. 01 0. 01	2 0	0. 2 0. 7	0. 0 1. 2	はねぎ 赤みそ				5. 0 11. 0					
																l				1.12	w. Arl							
215 109	2. 2 2. 2	0. 0 0. 0	2. 2 2. 2	13. 0 1. 0	0. 0 0. 0	13. 0 1. 0	22. 6 22. 6	244 244	20 20	16 16	0. 4 0. 4	0. 2 0. 2	1 1	0. 07 0. 07	0. 02 0. 02	12 12	1. 4 1. 4	0. 6 0. 6	さつまい		ツケ」 ケ 60g	1.00						
106	0.0	0.0	0.0	12.0	0.0		0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	なたね消	Ħ			12.0	0	1			
53	3.5	0.6	2. 9	2.2	0.2	2.0	6.0	285	37	30	0.5	0.3	43	0.03	0.05	0	2.5	0.7		と大豆の	煮付け]							
4 2	0. 0 0. 0	0.0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0	0. 0 0. 5	0	0	0	0. 0	0.0	0 36	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 1	0.0	米油にんじん	,			0. 5 5. 0					
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	0	2	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0	たけのこ	-			8.0	0				
3 24	0. 1 2. 2	0.0	0. 1 2. 2	0. 0 1. 5	0. 0 0. 0	0. 0 1. 5	0. 9 1. 3	27 0	15 12	10 15	0. 1 0. 3	0.0	5 0	0. 00 0. 03	0. 01 0. 01	0	0.8 1.3	0. 1 0. 0	ひじき 水煮大豆	ī.			1. 5 15. 0	0				
7	0.6	0.6	0.0	0.2	0.2	0.0	0.7	37	12 3	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1	揚げはA	,			5.0	0				
6	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0.0	0.0	0.0	0. 3 1. 5	0	3	0	0. 0	0.0	2	0.00 0.00	0. 01 0. 00	0	0. 1 0. 0	0. 0	さやい <i>A</i> さとう	)けん (三温)			5. 0 1. 5	0				
2	0. 2 0. 0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	171 0	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0. 01 0. 00	0	0.0	0.4	しょうり	b			3. 0 1. 0	0				
1	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. 3	49	0	0	0. 0 0. 0	0.0	0	0. 00 0. 00	0.00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	酒 和風だし				0. 5	0				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																								1				
																		-	1			+ + -		-			<u> </u>	
876	29. 4	13.6	15. 8	29. 2	9. 4	19.8	122. 3	1154	411	158	3. 6	3.8	131	0.86	0.49	20	6. 4	2.8	単 純	合	計 信	直	668. 0	0				
830	34.2						0.0					3.0			0.60				基	準	ĺ	直	704. 7					

2025 年 11 月 18 日 火曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

献ごは	はん	りつくも		牛	乳 ぼうサラ	i bi			かきたま	ξ汁 ✓ッシン	H			人数	1年 2600	2年	3年	4年	5年	6年	特1	- !	持2	特3	職員	他	合計	計 換算 600 2600.		
か 立 名	ア糖	9 2 (40		_	(4 ) ソ )				C & 1.					単 価	0.00														00	
<b>ァラル</b> よヾ	たん	&[ 47 ] i	late (7. 1)	脂質		I-lad II	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	行 <u></u> ! * ダン	ピタミン	ピタシ	食物	食塩 _ 熱	<b>热</b>	<u> </u>	Ħ	個	一人	分量						
kcal	g	動物性	g	g	動物性	g	化物 g	mg	mg	mg	mg	mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	総量g	相当量力	L.	食品	1名	付	単位	g						
358 358	6. 0 6. 0	0. 0 0. 0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0. 9 0. 9	1. 3 1. 3	0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0. 4 0. 4	0. 0	[ごはん ごはん	ん」 - 100g		*	1.00個	224.00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7.8 7.8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	$\frac{2}{2}$	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳 牛乳	]			1.00 本	206.00						
91 10	7. 8 2. 3	5. 4 2. 3	2. 4 0. 0	3. 7 0. 2	3. 7 0. 2	0. 0 0. 0	6. 3 0. 0	438 14	33 1	36 3	3. 1 0. 3	0. 7 0. 1	130	0. 10 0. 01	0. 26 0. 02	3	1. 3 0. 0	1. 2 0. 1	[かき 厚削質	たま汁]				3.00						
0 4	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 0. 9	5 3	2 3 5	1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0 72	0.00 0.01	0.00 0.01	0 1	0. 1 0. 3	0. 0 0. 0	だし月 にんじ	こんぶ				0. 20 10. 00						
10 3 19	0. 3 0. 2 1. 5	0. 0 0. 0 0. 0	0. 3 0. 2 1. 5	0. 0 0. 0 0. 9	0. 0 0. 0 0. 9	0. 0 0. 0 0. 0	2. 5 0. 6 1. 0	$\begin{array}{c} 1 \\ 0 \\ 2 \end{array}$	5 0 7	3 1 21	0. 1 0. 1 2. 0	0. 1 0. 0 0. 2	0 0 0	0. 01 0. 02 0. 03	0.00 0.01 0.10	2 0 0	0. 5 0. 3 0. 1	0. 0 0. 0 0. 0	たまれえのき	たけ				30. 00 8. 00 30. 00						
3 38	0. 0 3. 1	0. 0 3. 1	0. 0 0. 0	0.0 2.6	0. 9 0. 0 2. 6	0. 0 0. 0 0. 0	0. 8 0. 1	0 35	0 13	0 3	0. 0 0. 5	0. 2 0. 0 0. 3	0 53	0. 00 0. 02	0.00 0.11	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	でんぷ 液卵	s.h				1. 00 25. 00						
$\begin{smallmatrix}0\\4\end{smallmatrix}$	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	0 378	$\frac{1}{1}$	0 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	$\frac{4}{0}$	0.00 0.00	0.00 0.01	0	0. 0 0. 0	0. 0 1. 0	青じそ うすく	: ちしょう!	ゆ			0. 50 6. 00						
87 87	4. 3 4. 3	3. 1 3. 1	1. 2 1. 2	5. 7 5. 7	5. 7 5. 7	0. 0 0. 0	4. 2 4. 2	198 198	12 12	8	0. 2 0. 2	0. 2 0. 2	8 8	0. 03 0. 03	0.04 0.04	11 11	0. 5 0. 5	0. 5 0. 5		ベツ入りつ ベツ入りつ			1.00個	50.00						
24 12	0.8 0.4	0. 0 0. 0	0. 8 0. 4	0. 1 0. 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	5. 9 3. 1	5 4	13 9	16 11	0. 1 0. 1	0.3 0.2	40 0	0. 02 0. 01	0. 02 0. 01	2	1. 8 1. 1	0. 0 0. 0		うサラダ] (せん)				20.00						
2 9	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 1	0.0	0. 0 0. 1	0. 5 2. 0	1 0	1 0	1 1 2 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	36 1	0.00 0.01	0.00 0.01	1 0 0	0. 1 0. 5	0. 0 0. 0	にんじ コーン					5. 00 10. 00						
1 6	0.1	0.0	0. 1	0.0	0.0	0.0	0.3	0 80	3		0. 0	0.0	3	0.00	0.00	1 0	0. 1	0.0	きゅう	り ドレッシン	/ H <sup>*</sup> ]			10.00						
6	0.1	0.0	0. 1	0. 1	0.0	0. 1 0. 1	1. 3 1. 3	80	2 2	1	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0. 2	ごまト	「レッシン				5. 00						
20 20	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	4. 4 4. 4	13 13	25 25	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.06 0.06	0. 08 0. 08	$\frac{2}{2}$	0. 2 0. 2	0. 0 0. 0	[ココブ				1.00 個	5.00						
724	26. 0	15. 3	10. 7	18. 5	17. 2	1. 3	109. 7	818	316	104	4. 3	3. 3	258	0.74	0. 75	20	4. 2	2. 1	単	吨 合	計	値		648. 70			J			
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1	11.4	1. 3	0.0	984	450	120	4. 5	3. 0	300	0. 74	0.75	35	7. 0	2. 5	基	準	рΙ	値		704. 70						

2025 年 11 月 19 日 水曜日 献立 1 昼食

0:通常献立

	十口	/, 10	1. /4	• пред 1 г		附入 1/2		生艮		り・囲み	1 114 (	_			-1141-	· ·	(				(十子心	<u> </u>	> 豆川		<b>ХЛН Х</b>				
献ごり	はん	<del>*</del>		牛					きのこれ					1 18/	1年	2年	3年	4年	5年	5 6年	特1	特2	特3	職員	他				
立るに	いみてる	<b>氘</b>		<b>3</b>	好みあえ	_			くりまん	んじゅう				人 単 価	2600 0.00	-	1	<del>                                     </del>		_	1		<del>                                     </del>			260 0.0			
名														<u>平 叫</u> 行	事 等		1	1			1	+	11		1	0.0	0.00		
エネルキ゛ー	たん ぱく質	€L #4- btl-	1-2- 11-4- LUL	脂質	€1.44-1d.		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	ピタシ	ピタミン	ピタシ	食物	食塩	热	<b>企</b> 日	Þ	10	-人分量						
kcal	はく質	動物性	個物性	ø	動物性	個物性	化物	mg	mg	mg	mρ	mø	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量力	Д Г.	食品	石	付 単位	Z g	:					
358 358	6. 0 6. 0	0.0	6. 0 6. 0	0. 9 0. 9	0. 0 0. 0	0. 9 0. 9	77. 7 77. 7	0	4	22 22	0.9	1.3	0 0	0. 45 0. 45	0. 04 0. 04	0	0.4	0. 0 0. 0	[27	まん] :ん 100g		* 1.00	個 224.0	1					
		0.0						-	4								0.4					* 1.00	旭 224.00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0.8 0.8	80 80	0.08 0.08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳	řL]		1.00	本 206.0	0					
83	8. 2	6. 1	2. 1	2.8	1 2	1.6	7. 0	397	21	25	0.7	0.8	77	0.10	0. 12	5	2. 2	1.0	「きの	のこ汁]									
10	2. 3	2. 3	0. 0	0. 2	1. 2 0. 2 0. 0	0.0	0.0	14 5	1 2	25 3 1	0.3	0.1	1	0.01	0.02	0	0. 0	0. 1	厚削				3. 00 0. 20						
23	3.8	3.8	0.0	1.0	1.0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	14	1	5	0. 0 0. 1	0. 0 0. 4	0	0.02	0.04	1	0.0	0.0	とり	もも肉			20.00	0					
$\frac{1}{4}$	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. 0 0. 9	0 3	0 3 5	0 1	0.0	0.0	0 72	0.00 0.01	0.00 0.01	0	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	酒 にん	じん			1. 00 10. 00	0					
10	0. 3 0. 2	0.0	0. 3 0. 2	0.0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	2. 5 0. 3	1 0	5 0	3	0. 1 0. 0	0.1	0	0. 01 0. 01	0.00 0.01	2 0	0. 5 0. 2	0.0		ねぎ たけ			30. 00 5. 00						
3	0. 3	0. 0	0. 3	0. 0	0. 0	0. 0	0. 6 0. 2	0	0	1	0.0	0.1	0	0.01	0. 02 0. 01	0	0. 3 0. 2	0. 0	エリしめ	ンギ			10. 00 5. 00	0					
19	0.6	0.0	0.6	1.6	0.0	1.6	0.5	0	3	1 4	0.1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.3	0.0	冷凍	[油揚げ			5. 00	0					
4 2	0. 1 0. 2	0.0	0. 1 0. 2	0.0	0.0	0. 0 0. 0	0. 8 0. 2	0 171	4	$\begin{array}{c} 1 \\ 2 \\ 2 \end{array}$	0. 0 0. 1	0.0	0	0.01	0.00 0.01	0	0. 3 0. 0	0. 0 0. 4	しょ	ねぎ うゆ			10. 00 3. 00	0					
2 3	0. 2 0. 0	0.0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 7	189 0	1 0	2 0	0. 0 0. 0	0.0	0	0.00	0.00 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 5 0. 0		くちしょうい ぷん	Ф		3. 0 0. 8						
130	10.6	9. 2	1. 4	6.8	2. 5	4. 3	6. 4	312	84	21	1. 2	0.7	15	0.01	0. 15	0	0.5	0.8		ずのみそ煮]									
130	10.6	9. 2	1. 4	6.8	2. 5	4. 3	6. 4	312	84	21	1. 2	0.7	15	0.01	0. 15	0	0. 5	0.8		のみそ煮(	60 g	1.00	個 60.00	0					
11	0.6	0.0	0.6	0.1	0.0	0. 1	3. 0	67	17	7	0. 1	0.1	4	0.01	0.01	13	0. 7	0.2		好みあえ]									
6	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. 6 0. 3	2 0	13 3	$\frac{4}{2}$	0. 1	0.1	1 3	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	12 1	0. 5 0. 1	0. 0 0. 0	きゅ	ベツ うり			30. 00 10. 00						
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	1. 1	65	1	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0. 2	福神	漬			5. 00	0					
77 77	1.6 1.6	0. 0 0. 0	1. 6 1. 6	0.3 0.3	0.0	0.3 0.3	17. 5 17. 5	14 14	4 4	1 1	0.0	0.0	0	0.00 0.00	0.00 0.00	0	0. 1 0. 1	0.0		りまんじゅう まんじゅう	]	1.00	個 30.0	1					
''	1.0	0.0	1.0	0.5	0.0	0.5	17.0	14	4	1	0.0	0.0	U	0.00	0.00	0	0.1	0.0	\ \ \	21004)		1.00	回 50.00						
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
1																													
<u> </u>																						+		-					
797	33.8		11.7		11.5	7. 2	121. 5		357	97	2. 9	3. 7		0.65		20				純 合	計	直	671. 0						
830	34. 2	17. 1	17. 1	23. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3.0	300	0.50	0.60	35	7.0	2. 5	基	準	1	直	704. 70	0				$\dashv$	
1																													

2025 年 11 月 20 日 木曜日 献立 1 昼食

0:通常献立

												• / -	-1141-		(	• /	_		1(中子	~/	`	豆川	114 1 12							
献愛先	献 愛知の米粉入りパン 牛乳 立 メンチカツ フルーツポンラ							かぶの豆乳クリーム煮							1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特	2	特3	職員	他				
立メン	/ナカツ			フ.	ルーツォ	ベンチ								人数 単価	2600												260	_		
名														<u>単 畑</u> 行 『	0.00		1	1				+			l.		0.0	0.0	<u> </u>	
	たん		1.1.47 1.7	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	ヒ゛タミン	ピタミン	ピタシ	食物	食塩	热	<u> </u>	h	個	一人	分量						
kcal	ぱく質	動物性	植物性	加具	動物性	植物性	化物	m g	•		m ø		活性当量 μ gRE	B1	B2	C mg	繊維 総量g	相当量	Л Г	食品	1名	付	単位	g						
366	12. 2	1.0	11. 2	8.6	0.0	8.6	56.8	565	m g 45 45	m g 24	0. 9	m g 1.4	0	0.11	0.10	0	1.2	1.5	[愛知	ロの米粉入り	)パン]	$\pm$								
366	12.2	1.0	11. 2	8.6	0.0	8. 6	56. 8	565	45	24	0. 9	1.4	0	0.11	0.10	0	1. 2	1. 5	愛知	の米粉入り	バン70 g	*	1.00個	113.00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0.0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0.0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0.0	0.8 0.8	80 80	0. 08 0. 08	0.31 0.31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳				1 00 本	206. 00						
133	5. 7	2. 9	2. 8	4. 9	0. 2	4. 7		356	46	20	0. 6	0.4		0.09	0. 12	22	2. 2	0.8		ぶの豆乳ク!	1 — 人者1		1.00 /-	200.00						
9	0.0	0.0	0.0	1.0	0.0	1.0	17. 3	0	0	0	0.0	0.0	151	0.00	0.00	0	0.0	0.0	米油		/ [ ]			1.00						
11 2	2. 3 0. 0	2. 3 0. 0	0. 0 0. 0	0. 2	0. 2 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	5 0	0	3 0	0. 0 0. 0	0. 1 0. 0	0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	酒	むね肉				10.00 2.00						
7 15	0. 1 0. 5	0. 0	0. 1 0. 5	0. 0 0. 0	0.0	0. 0	1. 9 3. 8	6	6 8	2 4	0. 0 0. 1	0.0	144	0. 01 0. 02	0.01	1 3	0. 6 0. 7	0. 0	にん たま	じん ねぎ				20. 00 45. 00						
6	0. 2 0. 4	0. 0 0. 0	0. 2 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0	0. 0	1. 6 0. 5	2	8	3 2	0. 1 0. 1	0.0	0	0. 01 0. 01	0. 01 0. 02	7 11	0. 5 0. 4	0.0	かぶ	ッコリー				35. 00 8. 00						
3	0.5	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	50	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1	洋風	だし	(洗園)			1.00						
0	0.4	0. 4	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	ンブイヨンよう				5. 00 0. 03						
65 10	0. 4 0. 9	0. 0 0. 0	0. 4 0. 9	3. 2 0. 5	0. 0 0. 0	3. 2 0. 5	8. 6 0. 4	287 0	17 3	0 5	0. 2 0. 1	0. 0 0. 1	0	0. 02 0. 01	0.06 0.00	0	0. 0 0. 0	0. 7 0. 0	米粉 豆乳	のホワイト	ルウ			14. 00 20. 00						
219	4. 5	4. 5	0.0	16. 1	4. 1	12. 0	14. 5	150	84	55	9. 0	0.5	1	0.11	0.04	1	1. 2	0.4		/チカツ]										
113 106	4. 5	4. 5	0. 0	4. 1 12. 0	4. 1 0. 0	0. 0 12. 0	14. 5	150	84	55 0	9. 0 0. 0	0. 5 0. 0	1 0	0.11	0.04	1 0	1. 2 0. 0	0. 4		チカツFeCa	60g		1.00個	60. 00 12. 00						
86	1. 1	0. 0	1. 1	0.1	0. 0		19.9	1	3	6	0. 2	0. 0		0.02	0.00	1	0.5	0. 0		ペーツポンラ	£1			12.00						
15	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0. 1	4. 1	0	1	2	0.1	0.0	3	0.01	0.00	1	0.1	0.0	パイ	ンレトルト				20.00						
17 54	0. 1 0. 9	0. 0 0. 0	0. 1 0. 9	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0. 0 0. 1	4. 1 11. 7	0	1	1 3	0. 0 0. 1	0. 0 0. 2	3 0	0.00 0.01	0.00 0.00	0	0. 3 0. 1	0. 0 0. 0	もも	レトルト だんご(自	然解凍)			20. 00 30. 00						
-																			1			++								<u> </u>
942	30. 3 34. 2		15.1		12. 1	25. 4			405	126		3.3		0.41	0.57	26			基基	純合	計	値		622. 03						
830	34. Z	11.1	11.1	۷۵. 1			0.0	984	450	120	4. 5	3.0	300	0.50	0.60	J 5	7. 0	4. 5	左	华		但		704. 70					-	

2025年1		21 目:	金曜日		献立	1	昼食		0:通常	常献立	<u>.</u>		予定	之猫至	表	(日4	毐)	]	1	(中学校	()	<	豊川	市学	校給負	食セン	/ター	>	
献 ごはん うの花は	んぺん			≒乳 しんこんの	りごま炒	め		だいこん	んのそぼ	ろ煮			人 数 単 価	1年 2600 0,00	2年	3年	4年	5年	6年	特 1	特2	: !	持3	職員	他		2600 26	算人 00.00 0.00	
名			ne se			炭水	1.1114.)	1.33.43	- K-2 A 1 . A 1	/Ni.	TT \$4	レチノール		事 等 E <sup>*</sup> 好?ン	ピータミン	食物	食塩	tı,	^	<u> </u>	/(77)	一人	分量				0.00	0.00[	
ェネルキ゛ー たん ぱくご kcal	g	g g	g g	動物性	g	化物 g	mg	カルシウム mg	mg	鉄_____	亜鉛 mg	活性当量 μ gRE	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 総量g	相当量力gコ	- ·	食品	名	付直	单位	g						
358 6. 358 6.	0 0.	0 6.0	0.9	0.0	0.9	77. 7	0	4 4	22 22	0. 9	1. 3	0	0. 45	0.04	0	0. 4	0.0		√] 100 g		* 1.	00 個	224. 00						
138 6. 138 6.	8 6.	8 0.0	7.8			9. 9 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. 2 0. 2	[牛乳]		7 abc 1	1.	00 本	206.00						
126 8. 9 0. 1 0. 28 4. 2 0. 9 0. 1 0. 1 0. 1 0. 48 2. 1 0. 48 2. 1 0. 5 0.	0 0 0. 0 0 0. 3 4. 0 0. 2 0. 3 0. 0 0. 1 0. 3 0. 1 0. 3 0. 0 0. 5 0. 0 0.	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	1. 0 0. 0 1. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 3. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 0 1. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 3. 5 0. 0 0. 0 0. 0	1. 2 1. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	11. 4 0. 0 0. 2 0. 0 0. 1 2. 3 0. 4 0. 6 0. 2 2. 5 1. 8 0. 3 2. 0 0. 5	384 0 0 10 0 7 0 3 0 11 11 0 0 342 0	50 0 0 1 0 7 2 11 0 14 9 4 0 0 2 0	51 0 0 5 0 3 0 1 1 6 30 1 0 4 0	1. 0 0. 0 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 0 0. 1 0. 4 0. 1 0. 0	0.9 0.0 0.0 0.4 0.0 0.1 0.0 0.0 0.1 0.2 0.0 0.1 0.2	188 0 0 1 0 180 0 0 0 0 1 6 0 0 0	0. 27 0. 00 0. 00 0. 19 0. 00 0. 02 0. 00 0. 01 0. 01 0. 04 0. 00 0. 00 0. 00	0. 11 0. 00 0. 00 0. 04 0. 00 0. 02 0. 00 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 01 0. 00	11 0 0 0 0 0 2 0 0 0 0 7 0 0 0 0 0 0 0 0 0	3.0 0.0 0.1 0.0 0.0 0.7 0.2 0.6 0.2 0.2 0.2 0.0 0.0	0. 9 0. 0 0. 0	米おぶ酒にた突しだ冷はさしみ油ろた んけこめい凍ねとょり	こ にゃく ん 揚げ (三温) ゆ				1. 00 1. 00 20. 00 2. 00 25. 00 10. 00 25. 00 60. 00 30. 00 5. 00 2. 00 6. 00 1. 00						
96 96 4.	4 3.	7 0.7	2.3	2. 3	0. 0 0. 0	8. 8 8. 8	342 342	37 37	13 13	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	25 25	0. 02 0. 02	0. 02 0. 02	1	1. 3 1. 3	0. 9 0. 9	うの花	Eはんぺん] はんぺん		3.	00 個	60.00						
42 1. 4 0. 20 0. 2 0. 1 0. 4 0. 6 0.	0 0. 0. 0. 1 2 0. 0. 1 0. 1 0. 0. 1 0. 0. 0. 0. 1 0. 0. 0. 0.	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	1. 0 0. 5 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0	7. 7 0. 0 4. 7 0. 5 0. 3 0. 2 0. 5 0. 3 1. 0 0. 2	171 0 7 1 0 114 0 49 0 0	23 0 6 1 3 1 0 0 0 12	12 0 5 1 1 1 1 0 0 0 4	0. 3 0. 0 0. 2 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 2 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	38 0 36 2 0 0 0 0	0. 03 0. 00 0. 03 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 01 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00 0. 00	14 0 14 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	0. 9 0. 0 0. 6 0. 1 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0	0. 4 0. 0 0. 0 0. 0 0. 0 0. 3 0. 0 0. 1 0. 0 0. 0	ごれにさしみ和まんんやょり風が	ん(いちょ ん. んげん ゆ し (三温)				0.50 30.00 5.00 5.00 1.00 1.00 1.00						
760 26. 830 34.					3. 1	115. 5	981 984	341 450	119 120	2. 3 4. 5	3.3	331 300	0. 85 0. 50	0. 49 0. 60	28 35	5. 6 7. 0		単 基	E 合 準	計 値	[		729. 00 704. 70						

2025年11月26日 水曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

2020 -	T 11	·11 月 20 日 小唯日											_	• / -	_		(	• /	_	1	(十子仪	.)	▼ 豆川	1.114 1 .	入州以				
献白玉	うどん				乳					込みうど	ん				1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	職員	他		換算人		
献いな 立	りずし			青	菜あえ				ヨーグ	ルト				人数	2600											260		1	
名														単 価	9.00 事 等		1	1	1	1	1		1	1	1	0.0	0.00	'1	_
エラルモニー ブ	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	ピタシ	食物	食塩	内	<u> Л</u>	H	個	-人分量						
kcal	ぱく質	動物性	植物性	/II A	動物性	植物性	化物	m g					活性当量 μ gRE		B2	C	繊維 総量g	相当量力	П <sup>-</sup>	食品	名	付 単位	Ĭ.	g					
320	7. 5 7. 5	0.0	7. 5 7. 5	1.3	0.0	1. 3	66.0	315	mg 15 15	mg 15 15	0.5 0.5	0.5	0	0.08	0.03	mg 0	2.3	0.8	[白玉	うどん]		<del>                                      </del>	Anna						-
320	7. 5	0.0	7. 5	1.3	0. 0	1. 3	66. 0	315	15	15	0. 5	0.5	0	0.08	0.03	0	2.3	0.8	日土の	どん 250	g	* 1.00	個 250.0	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 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 206.0	00					
108	12.7	9.8	2. 9	3. 3			8. 4	793	45		1. 7	1.0		0. 09	0. 13	8	1. 9	2. 1		煮込みうど	۵.1	1.00	200.0	,0					
10	2.3	2. 3	0.0	0.2	1. 7 0. 2	1. 6 0. 0	0.0	14 21	1	37 3	0.3	0.1	116 1	0.01	0.02	0	0.0	0.1	厚削負	i	70]		3. (						
34 5	5. 7 0. 1	2. 3 5. 7 0. 0	0. 0 0. 1	1. 5 0. 0	1. 5 0. 0	0.0	0. 0 1. 4	4	2 4	7 2	0. 2 0. 0	0. 5 0. 0	5 108	0. 04 0. 01	0.06 0.01	1	0. 0 0. 4	0. 1 0. 0	とりも にんし	ん			30. ( 15. (	00					
2 14	0. 1 1. 8	0. 0 1. 8	0. 1 0. 0	0. 0 0. 1	0.0	0. 0 0. 1	0. 4 1. 5	0 150	0 4	1 2	0. 1 0. 0	0.0	0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	0	0. 2 0. 0	0. 0 0. 4	えのき かまほ	たけ ごこ			5. ( 15. (						
3 2	0. 2 0. 1	0.0	0. 2 0. 1	0.0	0.0	0.0	0. 8 0. 4	2	11 2	2 3 1	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	2 0	0. 01 0. 00	0. 01 0. 00	5 1	0.3 0.1	0. 0 0. 0	はくさ	(V)			25. ( 5. (	00					
29 2	2. 4 0. 0	0. 0	2. 4	1. 5 0. 0	0.0	1.5	2.0		21	18	1.0	0.3	0	0. 01 0. 00	0. 02	0	0. 9	1. 5	赤みそ				14. (	00					
5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0. 0	0. 5 1. 0	0	0	0	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	みりん	,			2.0	00					
0 2	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4		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	一味層でんぷ				0. ( 0. 5						1
63	1.8	0.0	1.8	1.8	1.8	0.0	9.5		0	2	0. 1	0.1	0	0. 07	0.00	0	0.1	0.1		りずし]									1
63	1.8	0.0	1.8	1.8	1.8	0.0	9. 5	62 62	0	2	0. 1	0.1	0	0.07	0.00	0	0.1	0.1	いなり	ずし 35g	g	1.00	個 35.0	00					
10 6	0.6 0.4	0.0	0. 6 0. 4	0. 1 0. 1	0.0	0. 1 0. 1	2. 5 1. 6	138 2	19 13	6 4	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	7	0. 01 0. 01	0. 01 0. 01	14 12	0. 8 0. 5	0. 3 0. 0	[青菜 キャ <sup>ヘ</sup>				30. 0	00					
2 2	0.2	0.0	0. 2 0. 0	0.0	0.0	0. 0	0. 5 0. 4	0 136	4 2	2 0	0. 0	0.0	4 2	0.00 0.00	0.00 0.00	2	0. 2 0. 1	0. 0 0. 3	きゅうなめし				15. 0 0. 8	00					
_																				グルト]			0.0	,,,					
60 60	2. 0 2. 0	2. 0 2. 0	0. 0 0. 0	1. 0 1. 0	1. 0 1. 0	0. 0 0. 0	10. 6 10. 6	27 27	231 231	6 6	2. 2 2. 2	0. 2 0. 2	11 11	0. 02 0. 02	0. 09 0. 09	0	0. 2 0. 2	0. 1 0. 1		グルト了0g	g	1.00	個 70.0	00					
																						+		$\perp$					
699	31. 4	18.6	12. 8	15. 3	12. 3	3. 0	106. 9	1419	537	87	4.6	2. 7	214	0.35	0. 57	24	5. 3	3. 6	単	吨 合	計 値	Ī	721. 8	31					
830		17. 1		23. 1			0.0			120					0.60	35			基	準	値	Ĩ	704. 7						
																													1
-																													

2025年11月27日 木曜日

献立1 昼食

0:通常献立

[ 予定献立表(日毎) ]

		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
献ごはん 牛乳 いなか汁		4年 5年 6年 特1 特2 特3 職員 他 合計 換算人
献 さといものそぼろあんかけ みかん	人 数 2600	2600 2600.00
名	<u>単価</u> 0.00	0.00 0.00
T	レチノール   ビタミン   ビタミン   ビタミン   食物   食塩	b塩   製
	舌性当量 B1 B2 C 繊維 相当	
kcal     g     g     g     g     g     mg     mg <td>ル Site</td> <td></td>	ル Site	
358   6.0   0.0   6.0   0.9   0.0   0.9   77.7   0   4   22   0.9   1.3   358   6.0   0.0   6.0   0.9   0.0   0.9   77.7   0   4   22   0.9   1.3	0 0.45 0.04 0 0.4 0.0 0 0.45 0.04 0 0.4 0.4	0.0 [ごはん] 0.0 ごはん 100g * 1.00個 224.00
138 6.8 6.8 0.0 7.8 7.8 0.0 9.9 84 227 21 0.0 0.8	80 0.08 0.31 2 0.0 0.3	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 0.3	0.2 牛乳 1.00本 206.00
64 4.2 2.3 1.9 1.8 0.2 1.6 9.3 394 42 26 0.8 0.4 10 2.3 2.3 0.0 0.2 0.2 0.0 0.0 14 1 3 0.3 0.3 0.1		1.0 [いなが計]
$ \begin{bmatrix} 64 & 4.2 & 2.3 & 1.9 & 1.8 & 0.2 & 1.6 & 9.3 & 394 & 42 & 26 & 0.8 & 0.4 \\ 10 & 2.3 & 2.3 & 0.0 & 0.2 & 0.2 & 0.0 & 0.0 & 14 & 1 & 3 & 0.3 & 0.1 \\ 0 & 0.0 & 0.0 & 0.0 & 0.0 & 0.0 & 0.0 & 0.1 & 5 & 2 & 1 & 0.0 & 0.0 \end{bmatrix} $	1 0.01 0.02 0 0.0 0.	0.1 厚削節   0.0 だし用こんぶ   3.00   0.20
7   0.1   0.0   0.1   0.0   0.0   0.0   1.9   6   6   2   0.0   0.0	144 0.01 0.01 1 0.6 0.6	0.0   にんじん   20.00
6   0.2   0.0   0.2   0.0   0.0   1.5   2   5   5   0.1   0.1   3   0.1   0.0   0.1   0.0   0.0   0.0   0.8   4   5   2   0.0   0.0		0.0   ごぼう   10.00   20.00   だいこん
13   0.4   0.0   0.4   0.0   0.0   0.0   3.4   1   7   4   0.1   0.1	0 0.02 0.00 3 0.6 0.4	0.0   たまねぎ   40.00
19   0.6   0.0   0.6   1.6   0.0   1.6   0.5   0   3   4   0.1   0.1	0 0.01 0.00 0 0.3 0.0	0.0 こんにゃく 1/60   0.0 冷凍油揚げ   20.00   5.00
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$		0.0 はねぎ 0.5 うすくちしょうゆ 3.00 3.00
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$		0.4 しょうゆ 3.00 3.00
120 4.3 3.2 1.1 7.0 0.9 6.1 10.6 176 7 17 0.4 0.5		0.4 [さといものそぼろあんかけ]
$ \begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	0 0.04 0.01 4 1.4 0.	0.0 さといも(乱) 0.0 なたね油 60.00 6.00
	0 0.14 0.03 0 0.0 0.	0.0   ぶたももひき肉   15.00   15.00   15.00   15.00   15.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00   17.00
$ \begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$		0.0   おろししょうが 0.20 0.0   酒   1.00
8   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   2.0   0   0   0   0.0   0.0   0.1   20   0   0   0   0.0   0.0   0.0		0.0   さとう (三温) 2.00 0.20   和風だし   2.00 0.20
1 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.1 86 0 1 0.0 0.0	0 0.00 0.00 0 0.0 0.0	0.2   しょうゆ   1.50
1 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.1 63 0 1 0.0 0.0   2 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.4 0 0 0 0.0 0.0		0. 2   うすくちしょうゆ   1. 00   0. 50
		0.0 [みかん]
34 0.5 0.0 0.5 0.1 0.0 0.1 8.4 1 15 8 0.1 0.1   34 0.5 0.0 0.5 0.1 0.0 0.1 8.4 1 15 8 0.1 0.1		0.0   スカル S   1.00 個 70.00
<b>(</b>		
i		
i		
i		
i		
1		
i		
i		
i		
i		
i		
i		
i		
714 21.8 12.3 9.5 17.6 8.9 8.7 115.9 655 295 94 2.2 3.1		1.6 単純合計値 714.60
830   34.2   17.1   17.1   23.1     0.0   984   450   120   4.5   3.0	300 0.50 0.60 35 7.0 2.	2.5 基 準 値 704.70

2025 年 11 月 28 日 金曜日 献立 1 昼食

0:通常献立

献麦ご	はん			牛	乳				米粉の	ハヤシラ	イス				1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特	2	特3	職員	他	合計 1	與算人		
歌える	レツ				ールスに	ローサラ	ダ		コール	スロード	レッシ	ング		人数	2600				Ţ,						,,,,		2600 2	2600.00		
名														<u>単価</u> 行 <sup>1</sup>	0.00												0.00	0.00		
4 2 4 8	たん			脂質			炭水	ナトリウム	र्मार्थ्यम् ।	マク゛ネシウム	鉄	亜鉛	レチノール	ピタシ	ピタシ	ピータミン	食物	食塩	热	<u> А</u> П	H	/EI	一人	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	<u>п</u>	食品	冶	付	単位	g						
kcal 358	6.2	0.0	6. 2 6. 2	0.9	0.0	0.9	76. 8	m g 0	m g 7	mg 23 23	0.9	1.4	μ gRE 0	0.41	0.05	m g	1.4	0.0	[麦ご	はん]			/77							
358	6.2	0.0		0.9	0.0	0. 9	76.8	0	7		0. 9	1.4	0	0.41	0.05	0	1.4	0.0		まん 100 g		*	1.00 個	228. 00						
138 138	6. 8 6. 8	6. 8 6. 8	0. 0 0. 0	7. 8 7. 8	7. 8 7. 8	0. 0 0. 0	9. 9 9. 9	84 84	227 227	21 21	0. 0 0. 0	0. 8 0. 8	80 80	0. 08 0. 08	0. 31 0. 31	2 2	0. 0 0. 0	0. 2 0. 2	[牛乳 牛乳				1.00 本	206.00						
195	9. 7	7. 2	2. 5	7. 1	5. 7	1.4	26. 1	733	29	30	1. 0	1.7	160	0.11	0.11	18	5. 5	1.8		のハヤシラ	イス]									
9 51	0. 0 6. 2	0. 0 6. 2	0.0	1. 0 3. 0	0. 0 3. 0	1. 0 0. 0	0. 0 0. 1	0 15	0	0 7	0. 0 0. 4	0. 0 1. 4	0	0.00 0.02	0.00 0.06	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	米油 牛も	肉				1.00 30.00						
1 0	0.0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0. 0	0.0	0	0	0	0. 0	0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 0	赤ぶるこし。	ごう酒				2. 00 0. 03						
	0. 1 0. 6	0. 0	0. 1 0. 6	0. 0 0. 1	0. 0	0. 0 0. 1	1. 9 5. 0	6	6 10	2 5 7	0. 0 0. 2	0. 0 0. 1	144	0. 01 0. 02	0. 01 0. 01	1 4	0. 6 0. 9	0.0	にん	こん				20. 00 60. 00						
21	0.6	0. 0	0.6	0.0	0.0	0.0	6. 1	0	1		0.1	0.1	0	0.03	0.01	10	3.1	0. 0	じゃれ	ばいも				35.00						
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0. 0	0.4	18	0	0	0. 0	0.0	5	0.01	0.01	0	0. 1	0.0	マッ	/ユルーム				10. 00 5. 00						
5	0.1	0. 1	0.0	0. 1		0.0	0. 6 0. 6	75	2 0	1	0. 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0. 1	0. 0	洋風7					1. 00 1. 50						
0 34	0. 0 0. 4	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 1. 9	0. 0 1. 9	0. 0 0. 0	0. 0 3. 9	0 233	0 3	0 2	0. 0 0. 1	0. 0 0. 0	0 7	0.00 0.01	0.00 0.00	0	0. 0 0. 2	0. 0 0. 6		ワハヤシル	ウ			0. 02 7. 00						
25 8	0.3 0.1	0. 3 0. 0	0. 0 0. 1	0. 7 0. 0	0. 7 0. 0	0.0	4. 4 2. 2	223 96	2	1 1	0. 1 0. 0	0.0	0 3	0. 01 0. 00	0.00 0.00	0 1	0. 2 0. 1	0. 6 0. 2	ケチ・	ウンルウ ィップ				7. 00 8. 00						
2 5	0. 0 0. 4	0. 0 0. 0	0. 0 0. 4	0. 0 0. 3	0. 0 0. 0	0.0	0. 5 0. 2	66 0	1	0 2	0. 0 0. 1	0.0	0	0.00 0.00	0.00	0	0. 0 0. 0	0. 2 0. 0	ソー: 豆乳	Z.				2. 00 10. 00						
68	4. 3	4. 3	0. 0	4. 6	4. 6	0. 0	1. 5		19	4	0. 7	0. 5		0.02	0. 16	0	0. 0	0. 4		レツ]										
68	4. 3	4. 3	0.0	4.6	4. 6	0.0	1. 5	123 123	19	4	0. 7	0.5	53 53	0. 02	0.16	0	0.0	0. 4		/ツ 50 g			1.00 個	50.00						
$^{14}_{7}$	0.6 0.5	0. 0 0. 0	0. 6 0. 5	0. 2 0. 1	0. 0 0. 0	0. 2 0. 1	3. 3 1. 8	3 2	16 15	7 5	0. 1 0. 1	0. 1 0. 1	37 1	0.02 0.01	0. 01 0. 01	14 14	0. 9 0. 6	0.0	[コー	ルスローサ	ラダ]			35. 00						
5 2	0.1	0. 0	0. 1 0. 0	0. 1 0. 0	0.0	0. 1	1.0	0	0	1 1	0. 0	0. 0	0 36	0.01	0.00	0	0. 2 0. 1	0. 0	コーンにんり	/				5. 00 5. 00						
16	0.0	0. 0	0.0					97						0.00	0.00	0	0. 1	0. 0			「レッシング			5.00						
16	0.0	0. 0	0.0	1. 3 1. 3	1. 3 1. 3	0. 0 0. 0	1. 0 1. 0	97	0	0	0. 0 0. 0	0. 0 0. 0	0	0.00	0.00	0	0. 0	0. 2	3-)	レスロード	レッシング	,		5. 00						
700	07.6	10.0	0.0	01.0	10. (	0.5	110.6	1040	000	0.5	0.5		000	0.64	0.64	0.4	7.0	0.0	224	6t ^	<b>⇒</b> 1	late:		700 55					1	
789 830	27. 6 34. 2	18. 3 17. 1	9. 3 17. 1	21. 9	19. 4	2. 5	118.6	1040 984	298 450	85 120	2. 7 4. 5	4. 5 3. 0	330 300	0.64	0. 64 0. 60	34 35	7. 8 7. 0	2. 6	基	純 <u>合</u> 準	計	値		733. 55 704. 70						
										•																				