2015年 10月 21日 水曜日

献立1

0:通常献立

「 予定献立表 (日毎)]

1(泉川小)

2016-02-10 印刷 1ページ

特2 特3 特4 特5 特6 ご飯(クラス)新 豆コロッケ 4年 特1 換算人 ブロッコリーのソテー なめこ汁 みかん 92 103 95 67 77 11 547 543.75 価 単 42.04 44. 52 49.46 49.46 54. 41 54. 41 54. 41 54.41 54. 41 49. 17 49.46 食物繊維 たん 炭水 エネルキ゛・ ナトリウム カルシウム マク゛ネシウム 使用量 脂質 鉄 亜鉛 食品名 ぱく質 備考 動物性 植物性 化物 当量 動物性 植物性 В1 B2 С 相当量 単位 g 総量g 単位 mg mg m g mg 7. 8 7. 8 227 227 21 21 0.0 0.8 78 0.31 7. 8 7. 8 2 138 6.8 6.8 0.0 0.0 84 0.0 0.8 78 0.08 0.31 0.0 0.2 牛乳 .00 本 206.00 547.00 4 9.9 250 0.31 0.03 0.0 [ご飯(クラス)新] 0.0 54.1 0.6 250 4.3 0.0 4.3 0.6 0.0 0.6 54.1 16 0.6 1.0 0 0.31 0.03 0 0.4 0.0 水稲穀粒(精白米)強化米入 1.00 J 70.00 178 202 24 28 0.5 18.3 0.9 23 17 33 7 じゃがいも ピーンズピューレー(白いんげん) 0.5 0.0 0.0 0.03 0.01 11 0.4 0.0 30.00 18. 12 Kg 0.0 0. 0.1 0.1 0.0 2. 9 0.03 0.01 0.0 20.00 10.88 Kg 0.3 0.1 0.1 0.0 0.0 0. 0 0.4 0.09 0.03 0.0 0.0 A 豚ひき肉 15.00 8.16 Kg 0. 2 0.0 ごぼう(ささがき) 5. 44 Kg 0.0 0.01 0.00 0.6 0.0 10.00 0.0 0. 0.2 0.0 0.2 0.0 0.0 0.01 0.00 0.3 0.0 玉葱 20.00 11.57 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0. 0 156 0.0 0. 22 0.0 0.0 0. 0 0.00 0.00 0.40 0.0 0.0 0.4 食塩 0.0 0 ŏ 0.00 Ŏ 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.0 こしょう 缶入 0.01 0.01 Kg 0.0 0.0 0.0 15 0.0 0.4 0.1 0.01 0.00 0 0.1 0.0 A 薄力粉(2等) 4.00 2.18 Kg 0 4 0.0 0.0 0.0 0.6 0.0 0.5 0.0 0.00 0.02 0 0.0 0.0 5.00 3. 20 Kg 0.6 0.5 0.00. 0 1 A たまこ 22 0. 9 28 Ő 0. 2 A パン粉(乾燥) 0.9 0.0 0.01 0.00 6.00 3. 26 Kg 0.4 0.43.8 0.1 0 1 0.1 46 0.0 0 Ŏ 0.0 2.72 K 0.0 0.0 0.0 5.0 0.0 0.00 0.00 0.0 なたね油(揚げ油) 5 00 5.0 0.0 0.0 19 1. 2 1. 2 0.6 125 0.04 0.06 42 1.3 0.3 [プロッコリーのソテー] 0.0 0.6 11 11 0.3 34 8 0 0.0 0.04 0.06 1. 2 0.0 ブロッコリー 28.00 27.68 K 1.2 0.1 0.0 0.1 0.3 0.2 19 0.0 0.0 0. 1 3. 02 Kg 0.3 0.00 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.0 5.00 30 0.00 A かにかまフレーク 0.5 0.00 0.0 5 50 0.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.5 0.0 0.0 0.1 2 99 K 0.0 0. 27 0.0 0.0 0.0 0.5 0.0 0.5 0.0 0.0 0.00.00 0.00 0 0.0 なたね油 0.50 11 78 0 * A こいくちしょうゆ Ŏ 0.0 0 0.00 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.20 0. 11 Kg 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 0.2 食塩 0.20 0.11 こしょう 缶入 0.0 0.0 0.0 0.00 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.00 0.01 0.01 K 61 0.0 3.5 0.0 325 50 0.5 0.3 84 0.03 0.02 0.8 「ためこ計】 14 0.8 24 20.00 10.88 Kg 0.0 1.3 0.0 0.8 0.3 0.1 0.01 0.01 0 0.1 0.0 A 木綿豆腐 15 0 2.72 Kg 5.44 Kg 0.8 0.0 0.0 15 0.1 0.00 0.00 0.1 0.0 A 油揚げ(カット) 5 00 0.2 0.0 0.2 0.0 0.0 0.0 0.5 0.01 0.01 0 0.3 0.0 なめこ 10.00 0.0 0 0.1 0.1 0.0 0.0 0.0 0.9 0.0 0.0 76 0.01 0.00 0.3 0.0 にんじん 10.00 5.61 0.1 0.0 0.1 0.0 0.0 0.0 0.8 0.0 0.0 0.00 0.00 0.3 0.0 だいこん 20.00 12.08 0.10.0 0.1 0.0 0.0 0.00 0.00 0.1 0.0 葉ねぎ 5.00 2.89 Kg 20 315 0 0.9 0.0 0.9 0.1 0.0 0.1 3.8 0.0 0.00 0.00 0.0 0.8 合わせみそ 10.50 5.71 Kg 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 1 0.00 0.00 0 0.0 0.0 煮干(だし用) 3 00 1.63 Kg 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.00 0 0.0 0.0 120.00 65. 25 Kg 31 0.5 0.0 0.5 0.1 14 0.1 0.07 0.02 22 22 0.7 0.0 [みかん] 0.0 0.1 31 0.5 0.1 0.0 14 0.07 0.02 0.7 0.0 1.00 個 68.00 547.00 個 0.1 0.72 0.51 83 * 熱加工による損耗計算値 税 抜き金額合計 25, 615, 26 類 42.4 249
 1,280.77
 た ん 白 質 13.8 %

 26,896.03
 脂 質 26.1 %
83 単 値 702.32 消費税合計 23.4 10.7 12.7 738 0.72 0.51 6.2 1.8 99.8 330 98 249 合 26,896.03 脂 12.0 12.0 0.0 945 80 0.40 20 5. 0 2.4 基 0.00 税込み金額合計 640 24.0 350 3.0 2.0 0.40 値 21 3 170