

献立名	牛乳		ご飯				豚肉の生姜焼き				1年 2年 3年 4年 5年 6年 特1 特2 特3 特4 特5 特6										職員	他	合計	換算人							
	おおかか煮		味噌汁(じゃが芋・玉葱)														9	7	465	456.75											
	人数	単価	行事等										88.22	88.22	88.22	88.22	88.22	88.22	88.22	88.22											
エネルギー	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	マグネシウム	鉄	亜鉛	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維総量	食塩相当量	熱加工	食品名	一人分量		使用量	備考							
kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g	g	個付		単位	g			単位						
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2		[牛乳]	1.00	本	206.00	465.00	本						
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2		A 牛乳											
250	4.3	0.0	4.3	0.6	0.0	0.6	54.1	1	4	16	0.6	1.0	0	0.31	0.03	0	0.4	0.0		[ご飯(クラス)新]											
250	4.3	0.0	4.3	0.6	0.0	0.6	54.1	1	4	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	人	70.00	-----						
108	7.0	6.8	0.2	7.7	7.7	0.0	1.2	139	2	9	0.2	1.1	2	0.25	0.09	1	0.0	0.2		[豚肉の生姜焼き]											
101	6.8	6.8	0.0	7.7	7.7	0.0	0.0	22	2	7	0.2	1.1	2	0.25	0.09	1	0.0	0.0		A 豚肉の生姜焼き	1.00	切	40.00	465.00	切						
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	57	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1		A 豚肩ロース(脂身付)40g											
1	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		A こいくちしょうゆ				1.00	0.46	Kg					
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		A 清酒(上撰)				1.00	0.46	Kg					
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		A 生おろししょうが				0.30	0.14	Kg					
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	0.0	0.0		* 生おろししょうが				0.20	0.09	Kg					
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	57	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		* こいくちしょうゆ				1.00	0.46	Kg					
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		* 本みりん				1.00	0.46	Kg					
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		* 三温糖				0.30	0.14	Kg					
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		* かたくり粉				0.40	0.18	Kg					
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		* 水				4.00	1.83	Kg					
11	1.4	0.4	1.0	0.0	0.0	0.0	1.7	92	32	6	0.6	0.1	44	0.03	0.04	10	0.7	0.2		[おおかか煮]											
5	0.6	0.0	0.6	0.0	0.0	0.0	0.9	1	3	3	0.1	0.1	0	0.01	0.02	3	0.4	0.0		* りょくとうもやし				34.00	16.01	Kg					
2	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.4	3	29	2	0.5	0.0	44	0.02	0.02	7	0.3	0.0		* こまつな				17.00	9.14	Kg					
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		* かつお破片1kg				0.50	0.23	Kg					
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	86	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2		* A こいくちしょうゆ				1.50	0.69	Kg					
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		* 本みりん				0.50	0.23	Kg					
69	2.8	0.0	2.8	1.9	0.0	1.9	10.6	364	24	15	0.3	0.1	61	0.03	0.02	10	1.2	0.9		[味噌汁(じゃが芋・玉葱)]											
15	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	3.5	0	1	4	0.1	0.0	0	0.02	0.01	7	0.3	0.0		* じゃがいも				20.00	10.15	Kg					
6	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.3	0	3	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0		* 玉葱				15.00	7.29	Kg					
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	2	2	1	0.0	0.0	53	0.00	0.00	2	0.0	0.2		* にんじん				7.00	3.30	Kg					
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.4	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.3	0.0		* ぶなしめじ				7.00	3.55	Kg					
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	0	3	1	0.0	0.0	8	0.00	0.00	2	0.1	0.0		* 葉ねぎ				5.00	2.43	Kg					
19	0.9	0.0	0.9	1.7	0.0	1.7	0.1	1	15	7	0.2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		* A 油揚げ				5.00	2.28	Kg					
23	1.1	0.0	1.1	0.2	0.0	0.2	4.3	360	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		* A 合わせみそ				12.00	5.48	Kg					
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	0.0	0.0		* A 煮干(だし用)				3.30	1.51	Kg					
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		* 水				120.00	54.81	Kg					
576	22.3	14.0	8.3	18.0	15.5	2.5	77.5	680	289	67	1.7	3.1	185	0.70	0.49	23	2.3	1.5		* 熱加工による損耗計算値											
640	24.0	12.0	12.0	21.3			0.0	945	350	80	3.0	2.0	170	0.70	0.49	23	5.0	2.4		単純合計値				573.00	1,744.31						
																					基礎値				0.00	36,630.41					
																										税抜き金額合計	34,886.10	穀類	43.4	%	
																											消費税合計	1,744.31	たん白質	15.5	%
																											税込み金額合計	36,630.41	脂質	28.1	%
																													動物たん白質	62.8	%