2015 年 11 月 16 日 月曜日　　献立１　　0:通常献立

[予定献立表（日毎）]

1(泉川小)

献立名			
	牛乳	ご飯(クラス)新	焼きししゃも
	ほうれん草の煮びたし	さつま汁	くろまめ

	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
人数	61	103	63	67	87	77	9						11	7	485	486.15
単価	76.97	81.50	90.56	90.56	99.61	99.61	99.61						99.61	99.61	90.77	90.56
行事等	強い骨づくり(Ca・VD・VK)															

ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal	たんぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水化物 g	ﾅﾄﾘｳﾑ mg	ｶﾙｼｳﾑ mg	ﾏｸﾞﾈｼｳﾑ mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ﾚﾁﾉｰﾙ当量 μg	ﾋﾞﾀﾐﾝB1 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝB2 mg	ﾋﾞﾀﾐﾝC mg	食物繊維総量 g	食塩相当量 g	熟加工	食品名	個付	一人分量 単位	一人分量 g	使用量 単位	備考
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]					
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		1.00 本	206.00	485.00 本	
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	---------	
53	4.7	4.7	0.0	3.5	0.0	3.5	0.2	177	105	17	0.4	0.6	36	0.00	0.09	0	0.0	0.5		[焼きししゃも]					
53	4.7	4.7	0.0	3.5	0.0	3.5	0.2	177	105	17	0.4	0.6	36	0.00	0.09	0	0.0	0.5		ししゃも(生干し) L		2.00 本	30.00	970.00 本	
13	1.2	0.6	0.6	0.1	0.1	0.0	2.0	134	30	14	0.3	0.2	42	0.02	0.03	12	0.8	0.3		[ほうれん草の煮びたし]					
6	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1.3	2	17	4	0.1	0.1	3	0.01	0.01	8	0.5	0.0	＊	はくさい			40.00	20.69 Kg	
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.3	2	5	7	0.2	0.1	35	0.01	0.02	4	0.3	0.0		ほうれんそう			10.00	5.40 Kg	
3	0.6	0.6	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	39	8	2	0.0	0.0	4	0.00	0.00	0	0.0	0.1		しらす干し(半乾燥品)			1.50	0.73 Kg	
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	91	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			1.60	0.78 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	0.24 Kg	
93	5.0	1.9	3.1	1.4	0.4	1.0	14.7	318	48	23	0.6	0.5	11	0.07	0.05	12	1.9	0.8		[さつま汁]					
12	1.9	1.9	0.0	0.4	0.4	0.0	0.0	7	1	2	0.1	0.2	2	0.01	0.02	0	0.0	0.0		A 鶏若鶏肉モモ(皮なし)			10.00	4.86 Kg	
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		清酒(上撰)			1.00	0.49 Kg	
33	0.3	0.0	0.3	0.1	0.0	0.1	7.9	1	10	6	0.2	0.1	1	0.03	0.01	7	0.6	0.0		さつまいも			25.00	13.51 Kg	
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.8	4	5	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	2	0.3	0.0		だいこん			20.00	10.80 Kg	
7	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	1.5	2	5	5	0.1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.6	0.0	＊	ごぼう(ささがき)			10.00	4.86 Kg	
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	1	0.2	0.0	＊	生椎茸			5.00	3.24 Kg	
14	1.3	0.0	1.3	0.8	0.0	0.8	0.3	3	24	6	0.2	0.1	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	＊	A 木綿豆腐			20.00	9.72 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	2.59 Kg	
19	0.9	0.0	0.9	0.1	0.0	0.1	3.6	300	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.8		A 合わせみそ			10.00	4.86 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		煮干(だし用)			3.00	1.46 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		水			110.00	53.48 Kg	
28	1.6	0.0	1.6	0.8	0.0	0.8	4.0	16	11	10	1.4	0.1	0	0.04	0.01	0	0.8	0.0		[くろまめ]					
28	1.6	0.0	1.6	0.8	0.0	0.8	4.0	16	11	10	1.4	0.1	0	0.04	0.01	0	0.8	0.0	＊	A やわらか丹波黒		1.00 袋	8.00	485.00 袋	
													167	0.52	0.52	26			＊	熱加工による損耗計算値					
575	23.6	14.0	9.6	14.2	8.3	5.9	84.9	730	425	101	3.3	3.2	167	0.52	0.52	26	3.9	1.8		単純合計値			586.60		
640	24.0	12.0	12.0	21.3			0.0	945	350	80	3.0	2.0	170	0.40	0.40	20	5.0	2.4		基準値			0.00		

税抜き金額合計	41,928.60
消費税合計	2,096.44
税込み金額合計	44,025.04

穀類	43.5 %
たん白質	16.4 %
脂質	22.2 %
動物たん白質	59.3 %

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

○献立案…新居浜市学校栄養職員会
○献立アドバイザー…大田美香先生