

[ 予定献立表 (日毎) ]

献立名	ご飯(クラス)新 豆腐汁												魚と大豆のアーモンドあ みかん												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														
	かぼちゃのそぼろ煮(小)												みかん												人数	単価	行事等												92	103	95	67	87	77	9						11	7	548	544.85
	たんぱく質												みかん												疲労回復(抗酸化物質...VC・VE・ポリフェノール)												92	103	95	67	87	77	9											
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	g	mg	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg	mg	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	548.00	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】		* 1.00	人	70.00	-----																													
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																																		
120	8.9	6.0	2.9	6.2	0.5	5.7	6.9	201	28	32	0.8	0.4	15	0.07	0.11	0	1.3	0.4		【魚と大豆のアーモンドあ】																																		
29	6.0	6.0	0.0	0.5	0.5	0.0	0.0	56	7	8	0.1	0.1	15	0.01	0.06	0	0.0	0.0	*	ホキ 角切り				35.00	19.07	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		生おろししょうが				0.40	0.22	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)				0.50	0.27	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	0.1		A こいくちしょうゆ				1.00	0.54	Kg																												
13	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	3.3	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		かたくり粉				4.00	2.18	Kg																												
25	2.1	0.0	2.1	1.1	0.0	1.1	1.7	0	14	13	0.6	0.2	0	0.05	0.02	0	1.0	0.0	*	A 大豆(国産、乾)				6.00	3.27	Kg																												
28	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	3.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		なたね油(揚げ油)				3.00	1.63	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	0.82	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	0.54	Kg																												
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		三温糖				0.60	0.33	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				3.00	1.63	Kg																												
18	0.6	0.0	0.6	1.6	0.0	1.6	0.6	0	7	9	0.1	0.1	0	0.01	0.03	0	0.3	0.0		A アーモンド縦8割				3.00	1.63	Kg																												
84	3.3	1.3	2.0	1.7	1.1	0.6	14.2	125	15	21	0.5	0.5	200	0.09	0.08	27	2.5	0.3		【かぼちゃのそぼろ煮(小)】																																		
55	1.1	0.0	1.1	0.2	0.0	0.2	12.4	1	9	15	0.3	0.2	198	0.04	0.05	26	2.1	0.0	*	西洋かぼちゃ				60.00	36.33	Kg																												
8	0.7	0.0	0.7	0.4	0.0	0.4	0.5	6	4	4	0.1	0.1	1	0.01	0.01	1	0.4	0.0	*	A えだまめ(冷凍)むき身				5.00	2.72	Kg																												
15	1.3	1.3	0.0	1.1	1.1	0.0	0.0	4	0	1	0.1	0.2	1	0.04	0.02	0	0.0	0.0	*	A 豚ひき肉				7.00	3.81	Kg																												
4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	三温糖				1.00	0.54	Kg																												
1	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	*	A こいくちしょうゆ				2.00	1.09	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	0.54	Kg																												
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0	1	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	カレー粉				0.10	0.05	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				15.00	8.17	Kg																												
37	2.7	0.0	2.7	1.1	0.0	1.1	4.9	331	46	18	0.4	0.4	62	0.05	0.03	4	1.4	0.8		【豆腐汁】																																		
18	1.7	0.0	1.7	1.1	0.0	1.1	0.4	3	30	8	0.2	0.2	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0	*	A 木綿豆腐				25.00	13.62	Kg																												
9	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.2	1	5	2	0.1	0.1	0	0.01	0.00	2	0.4	0.0	*	玉葱				25.00	14.49	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	0	0.2	0.0	*	にんじん				7.00	3.93	Kg																												
2	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.8	0	0	2	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.4	0.0	*	えのきたけ				10.00	6.41	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	2.90	Kg																												
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	57	5	2	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.2	0.1	*	カットわかめ				0.60	0.33	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	*	花かつお(だし用)				3.00	1.63	Kg																												
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	189	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5	*	A うすくちしょうゆ				3.00	1.63	Kg																												
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	*	食塩				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	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	水				120.00	65.38	Kg																												
16	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	4.1	0	7	4	0.1	0.0	29	0.03	0.01	11	0.3	0.0		【みかん】																																		
16	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	4.1	0	7	4	0.1	0.0	29	0.03	0.01	11	0.3	0.0	*	みかん S		0.50	個	34.00	274.00	個																												
645	26.2	14.1	12.1	17.4	9.4	8.0	94.1	742	327	112	2.4	3.1	384	0.63	0.57	44	5.9	1.7		* 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	0.40	0.40	20	5.0	2.4		単純合計値				658.90	1,593.86																													
																					基準値				0.00	33,470.66																												
																					税抜き金額合計					31,876.80		穀類	38.8	%																								
																					消費税合計					1,593.86		たん白質	16.2	%																								
																					税込み金額合計					33,470.66		脂質	24.3	%																								
																												動物たん白質	53.8	%																								