## 2023年9月1日 金

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. <sup>A</sup> 炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28. <sup>4</sup> レチノール当量	36. <sup>A</sup> ビタミンB1	37. <sup>A</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
		(g)	kcal	5,0	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
鯖の竜田揚げ	鯖	40.00	71	8.0	3.9	0.0	5	0.3	5	0.04	0.14	0	0.0	0.1
	しょうが・おろし	0.50	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	合成清酒	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉	2.00	7	0.0	0.0	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	3.00	28	0.0	3.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
豚肉柳川風	豚肉	15.00	32	2.8	2.2	0.0	1	0.1	1	0.10	0.03	0	0.0	0.0
	ごぼう	20.00	12	0.3	0.0	2.7	10	0.1	0	0.01	0.00	0	1.2	0.0
	たまねぎ	30.00	11	0.3	0.0	2.6	6	0.1	0	0.01	0.00	2	0.5	0.0
	鶏卵	20.00	30	2.5	2.1	0.1	10	0.4	30	0.01	0.09	0	0.0	0.1
	スナップえんどう	5.00	2	0.1	0.0	0.5	2	0.0	2	0.01	0.00	2	0.1	0.0
	こいくちしょうゆ	4.00	3	0.3	0.0	0.4	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.6
	車糖・三温糖	2.00	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
いんげんソテー	いんげん	30.00	8	0.5	0.1	1.7	17	0.2	14	0.02	0.03	2	0.8	0.0
	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
甘酢和え	キャベツ	30.00	7	0.4	0.1	1.6	13	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0
	人参	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	76	0.01	0.00	0	0.3	0.0
	焼きちくわ	8.00	10	1.0	0.2	1.1	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.2
	車糖・三温糖	3.00	11	0.0	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	酢	5.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
人参とツナの炒め物		20.00	7	0.7	0.3	0.5	5	0.1	0	0.02	0.01	1	0.5	0.0
	にんじん・根	15.00	6	0.1	0.0	1.4	4	0.0	114	0.01	0.01	1	0.4	0.0
	まぐろ・缶詰水煮フレーク・ライト	8.00	6	1.3	0.1	0.0	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
巾着煮	五目巾着	20.00	46	3.1	3.6	0.3	54	0.7	0	0.01	0.01	0	0.3	0.1
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	合成清酒	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん・本みりん	0.70	2	0.0	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米•精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	620.02	859	35.5	25.3	117.0	366	3.4	322	0.42	0.70	24	5.3	2.5

	. 5A A D A 3	r5A == = = =			00 Ant 55		I .	A Aut			I			
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量] (g)	02. <sup>^</sup> エネルギー kcal	04.^たんぱく質		08. <sup>4</sup> 炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄			37. <sup>^</sup> ビタミンB2			53.^食塩相当量
チキンのトマトソースがけ	94 + 内	80.00	160	13.0	11.2	0.0	mg 4	mg 0.3	μg 31	mg 0.06	mg 0.14	mg 2	0.0	0.1
(1/6枚×2)	<del>海もも内  </del>	0.20	0				0	0.0			0.14	0	0.0	0.1
(1/0代人2)	良塩  おろしにんにく	0.20	1	0.0	0.0	0.0	_		0	0.00				
マン 革命ロナ しょしぎし マー			1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
※酸味とばして	トマト・缶詰・ダイスカット	20.00	4 12	0.2	0.0	0.9	2	0.1	9	0.01	0.01	2	0.3	0.1
	ケチャップ			0.2	0.0	2.7	2 5	0.1	6	0.01		1		0.0
	ズッキーニ	20.00	3	0.3	0.0	0.6		0.1	5	0.01	0.01	4	0.3	
	黄ピーマン(ダイス)	5.00	1	0.0	0.0	0.3	0	0.0	1	0.00	0.00	8	0.1	0.0
	コンソメ	0.80	2	0.1	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
- % - ( <del>- +</del> )	オリーブ油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
スパソテー(玉葱)	スパゲッティー乾	8.00	30	1.0	0.2	5.8	1	0.1	0	0.02	0.00	0	0.2	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.25	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ブロッコリー	ブロッコリー	15.00	5	0.6	0.1	0.8	6	0.2	10	0.02	0.03	18	0.7	0.0
南瓜ごまサラダ	かぼちゃ(西洋)-冷凍	35.00	29	0.8	0.1	6.5	9	0.2	109	0.02	0.03	12	1.5	0.0
	たまねぎ	10.00	4	0.1	0.0	0.9	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ごま醤油ドレッシンク	4.00	13	0.1	1.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
小松菜のソテー	こまつな	40.00	6	0.6	0.1	1.0	68	1.1	104	0.04	0.05	16	0.8	0.0
	きのこミックス	15.00	3	0.5	0.0	1.0	0	0.1	0	0.02	0.02	0	0.7	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.25	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
おからポテト	おからポテト	15.00	29	1.1	2.2	1.1	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	調合油	1.50	14	0.0	1.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
りんご	りんご-生	20.00	11	0.0	0.0	2.9	1	0.0	0	0.00	0.00	1	0.3	0.0
	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	638.0	876	32.29	26.8	122.1	338.4	3.2	392.1	0.39	0.64	67.4	6.0	2.1

+h	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02 ^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08.^炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28ペレチノール当量	36. <sup>^</sup> ピタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52. <sup>A</sup> 食物繊維総量	53 ^食塩相当量
献立名(基本)	L XHI I J	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
白身魚のマリネ	すけとうだら	60.00	47	10.9	0.1	0.1	25	0.2	34	0.04	0.08	0	0.0	0.2
	食塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	薄力粉・2等	3.00	11	0.3	0.1	2.2	1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	調合油	6.00	55	0.0	6.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	たまねぎ	10.00	4	0.1	0.0	0.9	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	青ピーマン	5.00	1	0.0	0.0	0.3	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.1	0.0
	穀物酢	4.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	オリーブ油	1.50	14	0.0	1.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	2.00	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
ボイルキャベツ	キャベツ	30.00	7	0.4	0.1	1.6	13	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	ミニトマト	15.00	4	0.2	0.0	1.1	2	0.1	12	0.01	0.01	5	0.2	0.0
肉豆腐	絹ごし豆腐	40.00	22	2.0	1.2	0.8	17	0.3	0	0.04	0.02	0	0.1	0.0
	鶏・ひき肉	8.00	13	1.7	0.7	0.0	1	0.1	3	0.01	0.02	0	0.0	0.0
	たまねぎ	10.00	4	0.1	0.0	0.9	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	グリーンピース-冷凍	4.00	4	0.2	0.0	0.7	1	0.1	2	0.01	0.01	1	0.2	0.0
	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
	車糖・三温糖チンゲンサイ	2.00	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
チンゲン菜のソテー	チンゲンサイ	40.00	4	0.2	0.0	0.8	40	0.4	68	0.01	0.03	10	0.5	0.0
	豚・ソーセージ・ウインナー	6.00	19	0.8	1.7	0.2	0	0.0	0	0.02	0.01	1	0.0	0.1
	ソフトタイプ。マーカ゛リン	0.50	4	0.0	0.4	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	精製塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	こしょう・白、粉	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミモザサラダ	ブロッコリー	35.00	9	1.2	0.1	1.5	12	0.2	22	0.02	0.03	19	1.3	0.0
	鶏卵	10.00	15	1.2	1.0	0.0	5	0.2	15	0.01	0.04	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖·三温糖	1.50	6	0.0	0.0	1.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
麦ごはん	米・精白米(水稲)	100.00	356	6.1	0.9	77.1	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.5	0.0
	大麦·押麦	10.00	34	0.6	0.1	7.8	2	0.1	0	0.01	0.00	0	1.0	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	626.7	804.7	33.2	22.9	112.7	359.4	2.9	313.4	0.37	0.60	55.0	5.1	2.5

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	00 A== dt 11 dC	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. 4脂質	08. 4炭水化物	40 14 11 2 14 1	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	00 ALZ #73 . D.1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	AE ALP ASS.O	^ ~ 4	50 A A 15 40 W B
献立名(基本)	[ 艮吅石 ]	(g)	kcal	04. たんぱく質 g	00. 旧貝 g	08. 灰水化物 g	mg	ng mg	28. <sup>*</sup> レチノール当量 <i>μ</i> g	36. ピタミンB1 mg	37. ピタミンB2 mg	#5. ピタミンU mg	52.*食物繊維総量 g	53. 莨塩相当量 g
豚肉としめじのバターポン酢炒め	豚・もも・脂身つき-生	40.00	73	8.2	4.1	0.1	2	0.3	2	0.36	0.08	0	0.0	0.0
ISAN ACCOUNTS OF THE BLISS OF	しめじ・ぶなしめじ	20.00	4	0.5	0.1	1.0	0	0.0	0	0.03	0.03	1	0.7	0.0
	たまねぎ	10.00	4	0.1	0.0	0.9	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	こねぎ	5.00	1	0.1	0.0	0.3	5	0.1	10	0.00	0.01	2	0.1	0.0
	有塩バター	1.80	13	0.0	1.5	0.0	0	0.0	9	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	味ぽん	6.00	4	0.3	0.0	0.7	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5
竹輪の二色揚げ	焼き竹輪	25.00	30	3.1	0.5	3.4	4	0.3	0	0.01	0.02	0	0.0	0.5
	薄力粉・2等	4.00	15	0.4	0.1	3.0	1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	千切り紅生姜	3.00	2	0.0	0.0	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.1
	あおのり-素干し	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	4.00	37	0.0	4.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
金平ごぼう(付合せ)	ごぼう	15.00	10	0.3	0.0	2.3	7	0.0	0	0.00	0.00	0	0.9	0.0
並「こほう(いロピ)	にんじん	8.00	3	0.0	0.0	0.7	2	0.0	61	0.00	0.00	0	0.9	0.0
	顆粒風味調味料	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	0.50	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.20	2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ベーコンと大豆のトマト者	豚・ベーコン・ベーコン	8.00	32	1.0	3.1	0.0	0	0.0	0	0.04	0.00	3	0.0	0.2
・コンとハ立のハイト	大豆・水煮缶詰	20.00	28	2.6	1.3	1.5	20	0.4	0	0.00	0.00	0	1.4	0.1
	トマト・缶詰・カット	20.00	4	0.2	0.0	0.9	2	0.4	9	0.00	0.01	2	0.3	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	にんにく・おろし	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	オリーブ油	0.30	3	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
人参のマリネサラダ	にんじん	20.00	7	0.0	0.0	1.8	6	0.0	152	0.00	0.00	1	0.5	0.0
スタのイプープング	キャベツ	15.00	3	0.2	0.0	0.8	6	0.0	1	0.01	0.00	6	0.3	0.0
	たまねぎ	8.00	3	0.1	0.0	0.7	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	ツナフレーク	5.00	15	0.9	1.2	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	干しぶどう	5.00	15	0.1	0.0	4.0	3	0.0	0	0.01	0.00	0	0.2	0.0
	食塩	0.45	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	穀物酢	2.50	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖·三温糖	2.50	10	0.0	0.0	2.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
干しえびの佃煮	えび・干しえび	3.00	7	1.5	0.1	0.0	213	0.5	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
一つたりの川川川	合成清酒	2.00	2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	水	9.0		0.0	0.0	1.0		0.0		0.00	0.00	J	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.0	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.0	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.03	0.02	2	0.0	0.0
130	合計	599.7	888.1	33.5	27.5	122.9	513	3.0	323	0.69	0.54	21	5.8	2.8
		000.7	000.1	00.0	27.0	122.0	010	0.0	020	0.00	U.UT	1	0.0	2.0

# 2023年9月7日 木

+) 上力(廿上)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08.^炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ピタミンB2	45. <sup>^</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
献立名(基本)	200 1	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
スクランブルエッグ	鶏卵	40.00	60	4.9	4.1	0.1	20	0.7	60	0.02	0.17	0	0.0	0.2
	たまねぎ	20.00	7	0.2	0.0	1.8	4	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0
	プレスハム	10.00	11	1.4	0.4	0.3	1	0.1	0	0.01	0.02	3	0.0	0.2
	グリーンピース-冷凍	5.00	5	0.3	0.0	0.9	1	0.1	2	0.02	0.01	1	0.3	0.0
	固形コンソメ	0.30	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こしょう・白、粉	0.05	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ヒレカツ	ヒレカツ	35.00	57	5.7	0.8	6.4	4	0.3	0	0.20	0.05	0	0.3	0.2
	調合油	3.50	32	0.0	3.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミニソース	中濃ソース	3.00	4	0.0	0.0	0.9	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
ひじきと高野豆腐の煮つけ	ひじき・ほしひじき	3.50	5	0.4	0.0	2.0	49	1.9	9	0.01	0.04	0	1.5	0.1
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	凍り豆腐	4.00	21	2.0	1.3	0.2	26	0.3	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	きぬさや	3.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	1.50	6	0.0	0.0	1.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合成清酒	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	顆粒和風味調味料	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
じゃこサラダ	キャベツ	25.00	6	0.3	0.1	1.3	11	0.1	1	0.01	0.01	10	0.5	0.0
	きゅうり	8.00	1	0.1	0.0	0.2	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	カットわかめ	0.80	1	0.1	0.0	0.3	7	0.0	1	0.00	0.00	0	0.3	0.2
	ちりめんじゃこ	3.00	6	1.2	0.1	0.0	16	0.0	7	0.01	0.00	0	0.0	0.2
	しょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	0.96	4	0.0	0.0	0.9	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	酢	1.00	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	塩(A)	0.08	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	ごま油	0.24	2	0.0	0.2	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ソーセージと法蓮草のソテー	魚肉ソーセージ	10.00	16	1.2	0.7	1.3	10	0.1	0	0.02	0.06	0	0.0	0.2
	ほうれんそう・葉-冷凍	40.00	8	1.3	0.1	1.2	52	0.7	200	0.02	0.06	8	1.2	0.1
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
巨峰2粒	ぶどう-生	30.00	18	0.1	0.0	4.7	2	0.0	1	0.01	0.00	1	0.2	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	576.2	827	33.2	22.3	120.1	443	5.5	402.1	0.52	0.77	30	5.5	2.9
		070.2	UL I	JU.Z	22.0	120.1	770	0.0	102.1	0.02	0.77		0.0	2.0

## 2023年9月8日 金

+ ト ト ク ( 甘 上 )	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08.^炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>^</sup> ビタミンC	52. 4食物繊維総量	53.^食塩相当量
献立名(基本)		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
豚肉の西京焼き	豚・ロース・脂身つき-生	40.00	105	7.7	7.7	0.1	2	0.1	2	0.28	0.06	0	0.0	0.0
	みそ	4.50	6	0.4	0.2	0.7	2	0.1	0	0.00	0.01	0	0.1	0.4
	みりん風調味料	2.00	5	0.0	0.0	1.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	酒	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
豆腐チャンプル	木綿豆腐	40.00	29	2.6	1.7	0.6	48	0.4	0	0.03	0.01	0	0.2	0.0
	ベーコン	5.00	9	0.9	0.6	0.1	1	0.0	0	0.03	0.02	2	0.0	0.1
	にら	3.00	1	0.1	0.0	0.1	1	0.0	9	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	にんじん	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	76	0.01	0.00	0	0.3	0.0
	きくらげ-乾	1.00	2	0.1	0.0	0.7	3	0.4	0	0.00	0.01	0	0.6	0.0
	卵	15.00	23	1.8	1.5	0.0	8	0.3	23	0.01	0.06	0	0.0	0.1
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	顆粒風味調味料	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖·三温糖	1.50	6	0.0	0.0	1.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	ごま油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ブロッコリー	ブロッコリー	15.00	5	0.6	0.1	0.8	6	0.2	10	0.02	0.03	18	0.7	0.0
若芽とキャベツのチョレギサラダ		1.80	2	0.2	0.0	0.7	14	0.0	12	0.01	0.01	0	0.6	0.3
	キャベツ	20.00	5	0.3	0.0	1.0	9	0.1	1	0.01	0.01	8	0.4	0.0
	きゅうり	10.00	1	0.1	0.0	0.3	3	0.0	3	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ごま-いり	1.00	6	0.2	0.5	0.2	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	韓国風サラダの素 チョレギ(塩味	4.00	9	0.2	0.6	0.6	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
チヂミ	チヂミ30g	30.00	34	1.3	0.7	5.3	8	0.2	10	0.02	0.02	4	0.4	0.1
	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミニ醬油	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
大豆のごまがらめ		20.00	28	2.6	1.3	1.5	20	0.4	0	0.00	0.00	0	1.4	0.1
	片栗粉	1.00	3	0.0	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖·三温糖	3.00	11	0.0	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん風調味料	1.00	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	ごま-いり	1.00	6	0.2	0.5	0.2	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	562.1	869	33.3	27.4	117.8	387	3.3	261.4	0.59	0.61	38	5.6	2.9

	, 5A A D A 3	r5A == = 1			0 0 A DE EE		l .	I A Aut			T			
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー kcal			08. <sup>^</sup> 炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄		36.^ビタミンB1			52.4食物繊維総量	
針のナッノナッノ校本団	べにざけ-生(切り身)	(g)		13.5	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
註のらやんらやん焼き風		60.00	83		2.7	0.1	6	0.2	16	0.16	0.09	0	0.0	0.1
	キャベツ	25.00	6	0.3	0.1	1.3	11	0.1	1	0.01	0.01	10	0.5	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	にんじん	8.00	3	0.0	0.0	0.7	2	0.0	61	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	しめじ・ぶなしめじ-ゆで	15.00	3	0.5	0.0	1.0	0	0.1	0	0.02	0.02	0	0.7	0.0
	こねぎ・葉-生	3.00	1	0.1	0.0	0.2	3	0.0	6	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	バター	1.30	10	0.0	1.1	0.0	0	0.0	7	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みそ	5.50	12	0.5	0.2	2.1	4	0.2	0	0.00	0.01	0	0.3	0.3
	酒	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	2.00	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
付)ボイルポテト	じゃがいも	20.00	15	0.3	0.0	3.5	1	0.1	0	0.02	0.01	7	0.3	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ミートオムレツ	ミートオムレツ	50.00	64	3.5	3.0	5.3	15	0.5	56	0.03	0.10	1	0.3	0.6
	トマト加工品・ケチャップ	4.00	5	0.1	0.0	1.1	1	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.1
大根そぼろあん	大根	50.00	9	0.3	0.1	2.1	12	0.1	0	0.01	0.01	6	0.7	0.0
	鶏・ひき肉	5.00	8	1.0	0.4	0.0	1	0.1	2	0.01	0.01	0	0.0	0.0
	たまねぎ	5.00	2	0.1	0.0	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	グリーンピース-冷凍	3.00	3	0.2	0.0	0.5	1	0.1	1	0.01	0.00	1	0.2	0.0
	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
	みりん・本みりん	2.00	5	0.0	0.0	0.9	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉	1.00	3	0.0	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
青菜のごま和え	チンゲンサイ	40.00	4	0.2	0.0	0.8	40	0.4	68	0.01	0.03	10	0.5	0.0
TIPIC - CITAL	すりごま	0.50	3	0.1	0.3	0.1	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖•三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
肉団子	KS肉団子	30.00	58	2.7	2.7	5.5	5	0.2	5	0.02	0.02	0	0.3	0.5
ご飯 240g(定時)		110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
130	170	200.00	100	0.0	7.0	0.0		0.0	,,,	0.00	0.01		0.0	0.2
	合計	669.7	848	37.4	19.4	125.9	346	3.2	302.1	0.48	0.64	40	5.0	0.0
	一	009.7	848	37.4	19.4	125.9	340	3.2	3U2.1	0.48	0.04	40	5.0	2.8

## 2023年9月12日 火

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. 4脂質	08.^炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>^</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
ツナとコーンのかき揚げ		5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	ツナ缶	10.00	27	1.8	2.2	0.0	0	0.1	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	人参	15.00	6	0.1	0.0	1.4	4	0.0	114	0.01	0.01	1	0.4	0.0
	たまねぎ	20.00	7	0.2	0.0	1.8	4	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0
	さやいんげん	3.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	薄力粉	6.00	22	0.5	0.1	4.6	1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.2	0.0
	調合油	4.00	37	0.0	4.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミニ醬油	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
	鶏小間	30.00	60	4.9	4.2	0.0	2	0.1	12	0.02	0.05	1	0.0	0.0
	じゃがいも	45.00	34	0.7	0.0	7.9	1	0.2	0	0.04	0.01	16	0.6	0.0
	たまねぎ	20.00	7	0.2	0.0	1.8	4	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0
	にんじん	15.00	6	0.1	0.0	1.4	4	0.0	114	0.01	0.01	1	0.4	0.0
	グリーンピース-冷凍	5.00	5	0.3	0.0	0.9	1	0.1	2	0.02	0.01	1	0.3	0.0
	にんにく	0.50	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	しょうが	1.00	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	塩	0.70	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.7
	合成清酒	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん・本みりん	1.00	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
× 11	車糖·三温糖	0.50	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
卯の花和え	うの花	25.00	24	0.7	1.0	3.1	13	0.2	10	0.02	0.01	0	1.2	0.3
	絹さや	5.00	2	0.2	0.0	0.4	2	0.0	2	0.01	0.01	2	0.2	0.0
	ひじき・ほしひじき	1.00	1	0.1	0.0	0.6	14	0.6	3	0.00	0.01	0	0.4	0.0
	油揚げ	3.00	12	0.6	1.0	0.1	9	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
切り干し大根のカレー煮	大根・切り干し大根	4.50	13	0.3	0.0	3.0	24	0.4	0	0.01	0.01	0	0.9	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	しめじ水煮	5.00	1	0.1	0.0	0.3	0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0
	えだまめー冷凍	4.00	6	0.5	0.3	0.4	3	0.1	1	0.01	0.01	1	0.3	0.0
	こいくちしょうゆ	1.80	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	0.80	3	0.0	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	顆粒風味調味料	0.30	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	カレー粉	0.20	1	0.0	0.0	0.1	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
チーズ	ピピピ鉄分・Ca入り	10.00	33	2.0	2.7	0.2	143	0.8	0	0.00	0.04	0	0.0	0.3
	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	569.4	857.8	27.5	24.6	127.5	468.8	3.9	376.8	0.36	0.53	29.1	6.8	2.8

	r 54 A D A 3	r5∆ <del></del> = 3	T .		Ant ss			. = A N4						T . 1
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02. <sup>^</sup> エネルギー kcal	04.^たんぱく質		08.^炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄			37. <sup>^</sup> ビタミンB2		52.^食物繊維総量	
麻婆豆腐	絹ごし豆腐	(g) 50.00	28	g	g	g	mg 22	mg 0.4	μg	mg	mg 0.02	mg	0.2	0.0
	柄・ひき肉	5.00	11	2.5 0.9	1.5 0.8	1.0 0.0	0	0.4	0	0.05	0.02	0	0.2	0.0
	凍り豆腐(きざみ)	4.00	21	2.0	1.3	0.0	26	0.1	0	0.03	0.00	0	0.0	0.0
	長ネギ	7.00	2	0.0	0.0	0.2	20	0.3	0	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	きくらげ-乾	1.00	2	0.0	0.0	0.5	3	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	グリーンピースー冷凍	4.00	4	0.1	0.0	0.7	1	0.4	2	0.00	0.01	1	0.0	0.0
	しょうがおろし	0.20	0	0.2	0.0	0.7	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	にんにくおろし	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	トウバンジャン	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	米みそ・淡色辛みそ	2.00	4	0.3	0.0	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.3	0.0	0.4	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	車糖・三温糖	0.50	2	0.2	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	合成清酒	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉	1.00	3	0.0	0.0	0.1	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
春雨サラダ(フレンチ)		7.00	24	0.0	0.0	5.9	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
<u> </u>	豚・ハム・プレス	5.00	6	0.8	0.2	0.2	0	0.1	0	0.03	0.01	2	0.0	0.1
	きゅうり	5.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	にんじん	7.00	3	0.0	0.0	0.6	2	0.0	53	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	フレンチドレッシング	5.00	20	0.0	2.1	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
蒸し茄子の生姜醤油	なす-ゆで	30.00	6	0.3	0.0	1.4	6	0.1	2	0.01	0.01	0	0.6	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	こいくちしょうゆ	2.50	2	0.2	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	しょうが・おろし	0.80	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
白身魚フライ	白身魚フライ50g	50.00	78	6.3	1.1	10.6	9	0.2	11	0.03	0.05	0	0.5	0.2
	調合油	5.00	46	0.0	5.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミニソース	中濃ソース	3.00	4	0.0	0.0	0.9	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
ブロッコリー	ブロッコリー	15.00	5	0.6	0.1	0.8	6	0.2	10	0.02	0.03	18	0.7	0.0
みかん缶	温州みかん・缶詰・果肉	18.00	12	0.1	0.0	2.8	1	0.1	6	0.01	0.00	3	0.1	0.0
ご飯 240g(定時)	米・精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	570.4	836.7	28.4	22.2	126.2	323.2	3.0	166	0.38	0.50	29.6	4.6	2.0

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]			OO ADDES	4		I - AA	1.	Ann	A			
献立名(基本)	[	(g)	02. <sup>^</sup> エネルギー kcal	04. <sup>^</sup> たんぱく質 g	Ub. 脂質 g	08. 炭水化物 g	12. <sup>^</sup> カルシウム mg	I5. 鉄 mg	28. <sup>*</sup> レチノール当量 <i>从</i> g	36. <sup>^</sup> ビタミンB1 mg	37. ピタミンB2 mg	45. <sup>^</sup> ビタミンC mg	52. <sup>A</sup> 食物繊維総量	
蒸し鶏ゴマダレかけ	<b>犂 ± , ± , 内</b>	80.00	160	13.0	11.2	0.0	4	0.3	31	0.06	0.14	2	0.0	0.1
(余し)河コ マアレカコア	しょうが・おろし	1.00	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
下処理用⇒	酒	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ごまみそ外	すりごま	1.50	9	0.3	0.8	0.3	18	0.0	0	0.01	0.00	0	0.2	0.0
C 5007 C 70	味噌	6.00	12	0.8	0.4	1.3	6	0.2	0	0.00	0.01	0	0.3	0.7
	砂糖	3.00	12	0.0	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	酢	3.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ボイル野菜	キャベツ	30.00	7	0.4	0.1	1.6	13	0.1	1	0.01	0.01	12	0.5	0.0
	にんじん	15.00	6	0.1	0.0	1.4	4	0.0	114	0.01	0.01	1	0.4	0.0
	じゃがいも	20.00	15	0.3	0.0	3.5	1	0.1	0	0.02	0.01	7	0.3	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	たけのこ・水煮缶詰	30.00	7	0.8	0.1	1.2	6	0.1	0	0.00	0.01	0	0.7	0.0
	かつお・削り節	0.50	2	0.4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	めんつゆ・三倍濃厚	2.00	2	0.1	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
ハムとコーンのサラダ	豚・ハム・プレス	8.00	9	1.2	0.4	0.3	1	0.1	0	0.04	0.01	3	0.0	0.2
	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	20.00	19	0.7	0.3	3.7	1	0.1	1	0.02	0.02	1	0.6	0.0
	きゅうり	5.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	カットわかめ	2.00	3	0.4	0.1	0.8	16	0.1	3	0.00	0.00	0	0.7	0.5
	フレンチ白クリームト・レッシング (SSK)	4.00	15	0.0	1.4	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こしょう・白、粉	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	パンプキンキッシュ風	30.00	43	0.8	1.9	5.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ふりかけ小袋	ソフトふりかけ大豆(三島)	3.00	14	0.9	0.7	1.0	24	5.4	1	0.02	0.01	0	0.4	0.2
麦ごはん	米·精白米(水稲)	100.00	356	6.1	0.9	77.1	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.5	0.0
4 到	大麦•押麦	10.00	34	0.6	0.1	7.8	2	0.1	0	0.01	0.00	0	1.0	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	582.2	864.6	33.7	26.0	119.8	328.7	7.7	231.4	0.37	0.57	29.8	5.5	2.5

## 2023年9月15日 金

th L D ( H L )	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. <sup>4</sup> 炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>^</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
献立名(基本)	2000 11 3	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
ポークチャップ	豚肉	40.00	101	6.8	7.7	0.0	2	0.2	2	0.25	0.09	1	0.0	0.0
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	たまねぎ	20.00	7	0.2	0.0	1.8	4	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	0.0
	青ピーマン-生	10.00	2	0.1	0.0	0.5	1	0.0	3	0.00	0.00	8	0.2	0.0
	トマト加工品・ケチャップ	8.00	10	0.1	0.0	2.2	1	0.1	4	0.01	0.00	1	0.1	0.3
	ウスターソース・中濃ソース	1.00	1	0.0	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
エビフライ	えびフライ・フライ用-冷凍	30.00	42	3.1	0.6	6.1	13	0.5	0	0.01	0.02	0	0.0	0.3
	調合油	3.00	28	0.0	3.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ミニソース	中濃ソース	3.00	4	0.0	0.0	0.9	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
ブロッコリー	ブロッコリー	15.00	5	0.6	0.1	0.8	6	0.2	10	0.02	0.03	18	0.7	0.0
切干し大根と油揚げのサラダ	切干大根	5.00	14	0.3	0.0	3.4	27	0.5	0	0.02	0.01	0	1.0	0.0
	油揚げ	3.00	12	0.6	1.0	0.1	9	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	にんじん	8.00	3	0.0	0.0	0.7	2	0.0	54	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	きゅうり	8.00	1	0.1	0.0	0.2	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	さとう	0.50	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	酢	0.50	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	マヨネーズ	5.00	35	0.1	3.8	0.2	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	すり白胡麻	1.00	6	0.2	0.5	0.2	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
蓮根炒め	れんこん・根茎-ゆで	20.00	13	0.3	0.0	3.2	4	0.1	0	0.01	0.00	4	0.5	0.0
	こんにゃく・しらたき	15.00	1	0.0	0.0	0.5	11	0.1	0	0.00	0.00	0	0.4	0.0
	にんじん・根	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.80	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	顆粒風味調味料	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
煮卵	鶏卵	25.00	38	3.1	2.6	0.1	13	0.5	38	0.02	0.11	0	0.0	0.1
	こいくちしょうゆ	1.50	1	0.1	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
***	みりん風調味料	0.70	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	A =1	E 40 C4	074	00.5	00.4	1107	0.45	0.4	000	0.50	0.00	0.0	4.5	0.4
	合計	549.31	874	29.5	29.1	118.7	345	3.4	232	0.53	0.62	36	4.5	2.1

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]													
	L MHH I J	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	06. 格質	08. <sup>4</sup> 炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄			37. <sup>^</sup> ビタミンB2			53.^食塩相当量
<b>かばれ ルコロ…</b> を	共力… 4田 英本 爪っ ロッケ	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg 0.01	mg	g	0.2
	サクッと男爵南瓜コロッケ	35.00	53	1.2	1.3	9.6	3	0.1	0	0.03	0.01	7	0.6	
	調合油	3.50	32	0.0	3.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ハムステーキ	豚・ソーセージ・ボロニア	50.00	126	6.3	10.5	1.5	5	0.5	3	0.10	0.07	5	0.0	1.1
1 > / 1 1 5 / > 1 =	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	00.00	_	0.5	0.4	4 =	47	0.0	4.4	0.00	0.00		0.0	
	さやいんげん	30.00	8	0.5	0.1	1.7	17	0.2	14	0.02	0.03	2	0.8	0.0
	油	0.50		0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	固形コンソメ	0.30	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.10		0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
1	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ビーフン	10.00	38	0.7	0.2	8.0	1	0.1	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	きゅうり	10.00	1	0.1	0.0	0.3	3	0.0	3	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	そぼろ玉子	7.00	11	0.9	0.7	0.0	4	0.1	11	0.00	0.03	0	0.0	0.0
	マヨネーズ	5.00	35	0.1	3.8	0.2	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	こしょう・白、粉	0.02	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
鶏ささみの和え物		15.00	16	3.5	0.1	0.0	0	0.0	1	0.01	0.02	0	0.0	0.0
	キャベツ	10.00	2	0.1	0.0	0.5	4	0.0	0	0.00	0.00	4	0.2	0.0
	ほうれんそう	20.00	4	0.7	0.0	0.6	26	0.3	100	0.01	0.03	4	0.6	0.1
	ひじき・ほしひじき	1.50	2	0.2	0.0	0.8	21	0.8	4	0.01	0.02	0	0.6	0.1
	ごまドレッシング	4.00	16	0.1	1.5	0.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
牛蒡味噌炒め	ごぼう	20.00	13	0.4	0.0	3.1	9	0.1	0	0.01	0.01	1	1.1	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	たまねぎ	12.00	4	0.1	0.0	1.1	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	米みそ・甘みそ	4.00	9	0.4	0.1	1.5	3	0.1	0	0.00	0.00	0	0.2	0.2
	車糖・三温糖	2.00	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.80	7	0.0	0.8	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	572.1	928.3	28.9	32.1	128.0	334.9	3.6	291	0.39	0.57	28.3	5.5	2.6

おより(甘土)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. 4 炭水化物	12. <sup>^</sup> カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>A</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
献立名(基本)	2 1 1111111 2	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
鯖味噌煮	さば	60.00	121	12.4	7.3	0.2	5	0.7	14	0.09	0.17	0	0.0	0.2
	しょうが・おろし	1.00	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	米みそ・甘みそ	5.00	11	0.5	0.2	1.9	4	0.2	0	0.00	0.01	0	0.3	0.3
	車糖・三温糖	3.00	11	0.0	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合成清酒	1.00	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
付け合わせ	ほうれんそう・葉	50.00	10	1.1	0.2	1.6	25	1.0	175	0.06	0.10	18	1.4	0.0
ぶつ切り	長ネギ	20.00	6	0.1	0.0	1.4	6	0.0	0	0.01	0.01	2	0.4	0.0
ゆで卵	鶏卵・全卵-生	25.00	38	3.1	2.6	0.1	13	0.5	38	0.02	0.11	0	0.0	0.1
	こいくちしょうゆ	1.50	1	0.1	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	合成清酒	0.50	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん・本みりん	1.00	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	0.50	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
肉野菜炒め	鶏むね肉	10.00	19	2.0	1.2	0.0	0	0.0	3	0.01	0.01	0	0.0	0.0
	キャベツ	20.00	5	0.3	0.0	1.0	9	0.1	1	0.01	0.01	8	0.4	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	きくらげ-乾	1.50	3	0.1	0.0	1.1	5	0.5	0	0.00	0.01	0	0.9	0.0
	青ピーマン	5.00	1	0.0	0.0	0.3	1	0.0	2	0.00	0.00	4	0.1	0.0
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	0.80	3	0.0	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	1.50	1	0.1	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
わかめとオクラのサラダ	カットわかめ	1.80	2	0.3	0.1	0.8	15	0.1	3	0.00	0.00	0	0.6	0.4
	オクラー	20.00	6	0.4	0.0	1.3	18	0.1	11	0.02	0.02	2	1.0	0.0
	スイートコーン	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	きゅうり-生	5.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	ドレッシングタイプ和風調味料	4.00	3	0.1	0.0	0.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
肉シューマイ	肉シューマイ	30.00	57	2.9	2.3	5.6	9	0.2	3	0.05	0.02	1	0.6	0.3
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	605.2	854.3	37.5	23.8	118.0	348	4.4	329.7	0.44	0.80	39	6.7	2.5

## 2023年9月21日 木

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. <sup>A</sup> 炭水化物	12. <sup>^</sup> カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28. <sup>4</sup> レチノール当量	36. <sup>A</sup> ビタミンB1	37. <sup>A</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
厚揚げのカレー炒め	厚揚げ	50.00	75	5.4	5.7	0.5	120	1.3	0	0.04	0.02	0	0.4	0.0
	豚小間	15.00	34	2.8	2.4	0.0	1	0.1	1	0.11	0.04	0	0.0	0.0
	玉ねぎ	13.00	5	0.1	0.0	1.1	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	人参	8.50	3	0.1	0.0	0.8	2	0.0	65	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	こまつな	10.00	2	0.2	0.0	0.3	15	0.2	26	0.00	0.01	2	0.2	0.0
	もやし	15.00	2	0.3	0.0	0.4	1	0.0	0	0.01	0.01	1	0.2	0.0
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	カレー粉(A)	0.20	1	0.0	0.0	0.1	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	固形コンソメ	0.30	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	湯(A)	10.30												
	車糖・三温糖	0.50	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	しょうゆ (A)	2.50	2	0.2	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	酒(A)	0.70	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉(B)	0.60	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	水(B)	1.10												
ポテトサラダ	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	じゃがいも	40.00	30	0.6	0.0	7.0	1	0.2	0	0.04	0.01	14	0.5	0.0
	きゅうり	5.00	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	マヨネーズ・全卵型	5.00	35	0.1	3.8	0.2	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
ブロッコリーのおかか和え	ブロッコリー	35.00	12	1.5	0.2	1.8	13	0.4	23	0.05	0.07	42	1.5	0.0
	スイートコーン	10.00	10	0.4	0.2	1.9	0	0.1	1	0.01	0.01	1	0.3	0.0
	かに風味かまぼこ	5.00	5	0.6	0.0	0.5	6	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	削り節	0.50	2	0.4	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ナチュラルチース゛・ハ゜ルメサ゛ン	1.25	6	0.6	0.4	0.0	16	0.0	3	0.00	0.01	0	0.0	0.0
	しょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
揚げ餃子2個	ぎょうざー冷凍	32.00	63	2.3	2.6	7.6	10	0.3	4	0.03	0.03	2	0.0	0.4
	調合油	3.00	28	0.0	3.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米•精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	590.4	872.3	29.2	28.6	120.6	426	3.7	204.6	0.47	0.56	66	4.4	2.1

### 2023年9月22日 金

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08.^炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
いかチリソース	こういか-生	40.00	26	6.0	0.1	0.0	7	0.0	2	0.01	0.02	0	0.0	0.3
	薄力粉·2等	4.00	15	0.4	0.1	3.0	1	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	調合油	4.00	37	0.0	4.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	長ネギ	10.00	3	0.1	0.0	0.7	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	チリソース	7.00	8	0.1	0.0	1.8	2	0.1	3	0.00	0.00	0	0.1	0.2
	ケチャップ	7.00	8	0.1	0.0	1.9	1	0.0	4	0.01	0.00	1	0.1	0.2
レバーの甘辛炒め		40.00	58	6.8	1.1	4.8	2	4.4	4298	0.12	1.19	7	0.0	0.1
	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合成清酒	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん風調味料	1.00	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	にら・葉	5.00	1	0.1	0.0	0.2	2	0.0	15	0.00	0.01	1	0.1	0.0
	りょくとうもやし	30.00	4	0.5	0.0	0.8	3	0.1	0	0.01	0.02	2	0.4	0.0
フランクソテー	豚・ソーセージ・フランクフルト	20.00	60	2.5	4.9	1.2	2	0.2	1	0.04	0.03	2	0.0	0.4
	調合油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	トマト加工品・ケチャップ	4.00	5	0.1	0.0	1.1	1	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.1
小松菜のピーナツ和え	こまつな・葉-ゆで	40.00	6	0.6	0.0	1.2	60	0.8	104	0.02	0.02	8	1.0	0.0
	焼き竹輪	5.00	6	0.6	0.1	0.7	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	にんじん・根	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ピーナツ和えの素(三島)	2.00	10	0.4	0.7	0.7	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.2
	キャベツ焼き	30.00	34	1.3	0.7	5.3	8	0.2	10	0.02	0.02	4	0.4	0.1
ソース	ミニソース	3.00	4	0.0	0.0	0.9	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
麦ごはん	米·精白米(水稲)	100.00	356	6.1	0.9	77.1	5	0.8	0	0.08	0.02	0	0.5	0.0
	大麦·押麦	10.00	34	0.6	0.1	7.8	2	0.1	0	0.01	0.00	0	1.0	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	580.0	847.8	33.3	23.7	120.5	331	7.0	<u>4554.7</u>	0.42	1.67	30	4.3	2.5

歌声の日本外の   「金色名   「金色名   「金色」   「金ん」   「金		[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]		4	oc Auc <i>a</i>	aa Aut. 1. // 46		1 = A&#</th><th></th><th> A. * *</th><th> A. * 4</th><th>.= A. * £ ></th><th></th><th>A</th></tr><tr><th>  豚肉の甘辛炒め   豚小間</th><th>[名(基本) -</th><th> 艮品名 」</th><th></th><th>02.*エネルギー</th><th>04.<sup>^</sup>たんぱく質</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>52.<sup>^</sup>食物繊維総量</th><th>53.<sup>^</sup>食塩相当量 g</th></tr><tr><th>  たまねぎ   20,00   7   0.2   0.0   1.8   4   0.0   0   0.01   0.00   2   1   1   1   1   1   1   1   1   1</th><th>)甘幸州か 田</th><th>逐小問</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  はるきめ</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.3</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  青ピーマン   5.00   1   0.0   0.0   0.3   1   0.0   2   0.00   0.00   4   1   0.1   0   0.00  </th><th></th><th></th><th></th><th>,</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.3</th><th>0.0</th></tr><tr><th>□にくちしょうゆ 3.50 2 0.3 0.0 0.4 1 0.1 0 0.00 0.01 0 車糖・三温糖 2.00 8 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.00 0.00 0.00</th><th>l c</th><th>また。 つい</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th>0.2</th><th>0.0</th></tr><tr><th>車糖:三温糖         2.00         8         0.0         0.0         2.0         0         0.0</</th><th>  F</th><th>月し一マン ニロノナしょうゆ</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.5</th></tr><tr><th>  合成清酒</th><th></th><th>古姉・二月姉</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>玉子サラダフライ     50.00     85     4.8     3.1     9.0     0     0.6     32     0.04     0.11     2       調合油     5.00     46     0.0     5.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0.00     0       ポイルキャベツ     30.00     7     0.4     0.1     1.6     13     0.1     1     0.01     0.01     12       食塩     0.20     0     0.0</th><th></th><th>半備"二/皿储</th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>調合油 5.00 46 0.0 5.0 0.0 0 0.0 0 0.00 0.00 0.00 0 0.00 0 0.00 0 0.00 0 0.00 0 0.00 0 0 0.00 0 0 0.00 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>ボイルキャベツ キャベツ 30.00 7 0.4 0.1 1.6 13 0.1 1 0.01 0.01 12 食塩 0.20 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.0 0.0 0.0 0.</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.4</th><th>0.4</th></tr><tr><th>  食塩</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>,</th><th></th><th></th></tr><tr><th>  1個   マナ・ミトマト</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.5</th><th>0.0</th></tr><tr><th>ごぼうサラダ ごぼう 25.00 16 0.5 0.0 3.9 12 0.2 0 0.01 0.01 1 赤ピーマン 5.00 2 0.1 0.0 0.4 0 0.0 4 0.00 0.01 9 きゅうり 10.00 1 0.1 0.1 0.0 0.3 3 0.0 3 0.00 0.00</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.2</th></tr><tr><th>赤ピーマン     5.00     2     0.1     0.0     0.4     0     0.0     4     0.00     0.01     9       きゅうり     10.00     1     0.1     0.0     0.3     3     0.0     3     0.00     0.00     0.00     0     0     0     0     0.00     0</td</th><th></th><th></th><th></th><th>,</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.2</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  きゅうり</th><th>サフタ  </th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>•</th><th></th><th></th><th></th><th>1.4</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  さとう</th><th></th><th></th><th></th><th>2</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>9</th><th>0.1</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  こいくちしょうゆ</th><th></th><th></th><th></th><th>1</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>1</th><th>0.1</th><th>0.0</th></tr><tr><th>  白ごまーいり</th><th></th><th></th><th></th><th>4</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>マヨネーズ     5.00     35     0.1     3.8     0.2     0     0.0     1     0.00     0.00     0       炊き合わせ     れんこん     15.00     10     0.2     0.0     2.4     3     0.1     0     0.01     0.00     3       (蓮根 薩摩揚     さつま揚げ     13.00     18     1.6     0.5     1.8     8     0.1     0     0.01     0.01     0       人参 )     にんじん     20.00     7     0.1     0.0     1.8     6     0.0     152     0.01     0.01     1       こいくちしょうゆ     2.30     2     0.2     0.0     0.2     1     0.0     0     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0     0       野粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0</th><th>  5</th><th>こいくちしょうゆ</th><th></th><th>1</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.1</th></tr><tr><th>食塩     0.02     0     0.0     0.0     0.0     0.0     0.0     0.0     0.00</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>_</th><th></th><th>_</th><th></th><th></th><th></th><th>0.1</th><th>0.0</th></tr><tr><th>炊き合わせ     れんこん     15.00     10     0.2     0.0     2.4     3     0.1     0     0.01     0.00     3       (蓮根 薩摩揚     さつま揚げ     13.00     18     1.6     0.5     1.8     8     0.1     0     0.01     0.01     0       人参 )     にんじん     20.00     7     0.1     0.0     1.8     6     0.0     152     0.01     0.01     1       こいくちしょうゆ     2.30     2     0.2     0.0     0.2     1     0.0     0     0.00     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0.00     0       野粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0.00     0       手キンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.0     0       ご飯 240g(定時) 米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>•</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.1</th></tr><tr><th>(蓮根 薩摩揚 さつま揚げ     13.00     18     1.6     0.5     1.8     8     0.1     0     0.01     0.01     0       人参 )     にんじん     20.00     7     0.1     0.0     1.8     6     0.0     152     0.01     0.01     1       こいくちしょうゆ     2.30     2     0.2     0.0     0.2     1     0.0     0     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       顆粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       手キンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時) 米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.0</th><th></th><th></th><th></th><th>0</th><th>0.00</th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>人参)     にんじん     20.00     7     0.1     0.0     1.8     6     0.0     152     0.01     0.01     1       こいくちしょうゆ     2.30     2     0.2     0.0     0.2     1     0.0     0     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0       顆粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       チキンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時)     米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.2</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0.01</th><th></th><th>3</th><th>0.3</th><th>0.0</th></tr><tr><th>こいくちしょうゆ     2.30     2     0.2     0.0     0.2     1     0.0     0     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0       顆粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0       チキンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時) 米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th>藤摩揚 さ</th><th>さつま揚げ</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.2</th></tr><tr><th>車糖・三温糖     1.80     7     0.0     0.0     1.8     0     0.0     0     0.00     0.00     0       顆粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       チキンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時)     米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th>) [:</th><th>こんじん</th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th>152</th><th></th><th></th><th>_</th><th>0.5</th><th>0.0</th></tr><tr><th>顆粒風味調味料     0.20     0     0.0     0.1     0     0.0     0     0.00     0.00     0.00     0       チキンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時) 米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th>[</th><th>こいくちしょうゆ</th><th></th><th></th><th>0.2</th><th>0.0</th><th>0.2</th><th></th><th></th><th>0</th><th>0.00</th><th></th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.3</th></tr><tr><th>チキンナゲット     鉄腕チキンナゲット     20.00     36     2.2     1.5     3.1     1     1.2     2     0.00     0.01     0       調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0       ご飯 240g(定時) 米・精白米(水稲)     110.00     392     6.7     1.0     84.8     6     0.9     0     0.09     0.02     0</th><th>耳</th><th>車糖·三温糖</th><th></th><th>7</th><th>0.0</th><th>0.0</th><th>1.8</th><th>•</th><th></th><th>0</th><th>0.00</th><th></th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>調合油     2.00     18     0.0     2.0     0.0     0     <t</th><th></th><th></th><th></th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.0</th><th>0.1</th><th>0</th><th>0.0</th><th>0</th><th>0.00</th><th>0.00</th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.1</th></tr><tr><th>「ご飯 240g(定時)   米・精白米(水稲) 110.00 392   6.7   1.0   84.8   6   0.9   0   0.09   0.02   0</th><th>ナゲット 銀</th><th>鉄腕チキンナゲット</th><th></th><th></th><th>2.2</th><th>1.5</th><th>3.1</th><th>1</th><th>1.2</th><th>2</th><th>0.00</th><th>0.01</th><th>0</th><th>0.1</th><th>0.2</th></tr><tr><th>「ご飯 240g(定時)   米・精白米(水稲) 110.00 392   6.7   1.0   84.8   6   0.9   0   0.09   0.02   0</th><th>悥</th><th>調合油</th><th></th><th></th><th>0.0</th><th>2.0</th><th></th><th>0</th><th></th><th>0</th><th>0.00</th><th>0.00</th><th>0</th><th>0.0</th><th>0.0</th></tr><tr><th>牛乳     普通牛乳     206.00     138     6.8     7.8     9.9     227     0.0     78     0.08     0.31     2</th><th>240g(定時) 爿</th><th>米·精白米(水稲)</th><th>110.00</th><th>392</th><th>6.7</th><th>1.0</th><th>84.8</th><th></th><th>0.9</th><th>0</th><th>0.09</th><th>0.02</th><th>0</th><th>0.6</th><th>0.0</th></tr><tr><th></th><th>힅</th><th>普通牛乳</th><th>206.00</th><th>138</th><th>6.8</th><th>7.8</th><th>9.9</th><th>227</th><th>0.0</th><th>78</th><th>0.08</th><th>0.31</th><th>2</th><th>0.0</th><th>0.2</th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th><th></th></tr><tr><th>合計 605.0 924.5 30.7 28.2 132.2 294.8 3.7 288.4 0.6 0.6 41.2</th><th></th><th>合計</th><th>605.0</th><th>924.5</th><th>30.7</th><th>28.2</th><th>132.2</th><th>294.8</th><th>3.7</th><th>288.4</th><th>0,6</th><th>0.6</th><th>41.2</th><th>5.0</th><th>2.5</th></tr></tbody></table>
--	--	-----------------------	---------------------	--	---	-----------------	------------------	--	---

hh 1 M (15 1 .	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06 ^時質	08. <sup>A</sup> 炭水化物	12 4 11 3 凸 /	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>A</sup> ビタミンB1	37. <sup>A</sup> ビタミンB2	45 Aビタミック	52 4合物排從如果	53 ^合作妇业早
献立名(基本)	LTHA	(g)	kcal	04. たんはく貝 g	00. 加貝 g	08. 灰水16物 g	mg	mg	28. レチノール当重 <i>μ</i> g	mg	mg	#3. ピタミンじ mg	52. 莨物繊維総重 g	53. 良塩相当重 g
キーマカレー	豚・ひき肉	40.00	88	7.4	6.0	0.0	2	0.4	5	0.25	0.09	1	0.0	0.0
	凍り豆腐	3.00	16	1.5	1.0	0.2	20	0.2	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	たまねぎ	35.00	13	0.4	0.0	3.1	7	0.1	0	0.01	0.00	3	0.6	0.0
	にんじん	20.00	7	0.1	0.0	1.8	6	0.0	152	0.01	0.01	1	0.5	0.0
	スイートコーン・未熟・ホールー冷凍	5.00	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	しょうが・おろし	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	にんにく・おろし	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	カレー粉	0.28	1	0.0	0.0	0.2	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	水	35.00												
	トマト・缶詰・ダイス	5.00	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	ケチャップ	1.20	1	0.0	0.0	0.3	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	カレールウ	8.00	41	0.5	2.7	3.6	7	0.3	0	0.01	0.00	0	0.3	0.9
	中濃ソース	1.20	2	0.0	0.0	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
さつま芋サラダ	さつま芋	35.00	46	0.4	0.1	11.0	14	0.2	1	0.04	0.01	10	0.8	0.0
	きゅうり	7.00	1	0.1	0.0	0.2	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	ぶどう・干しぶどう	3.00	9	0.1	0.0	2.4	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	マヨネーズ・全卵型	4.00	28	0.1	3.0	0.2	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
小松菜としめじのソテー	こまつな	40.00	6	0.6	0.1	1.0	68	1.1	104	0.04	0.05	16	0.8	0.0
	しめじ-ゆで	10.00	2	0.3	0.0	0.7	0	0.1	0	0.02	0.01	0	0.5	0.0
	調合油	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.25	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
コキールフライ	コキールフライ	20.00	38	1.5	0.9	5.8	3	0.2	2	0.01	0.01	0	0.3	0.2
- X	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米・精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	A =1	500	0000	00.5	0.5.0	100=	0.5=	0.0	0.40 =	0.55	0.50			
	合計	592.7	863.3	26.8	25.9	126.7	367	3.8	348.5	0.57	0.53	34	4.9	2.1

根菜入り鶏つくね 根菜入り鶏つくねハバーケ 80.00 101 7.4 3.3 9.7 19 0.6 100 0.05 0.06 3 分換とりのタレ 3.00 6 0.1 0.0 1.5 0.0 0.0 0.00 0.00 0.00 1.5 0.0 0.00 1.5 0.0 0.0 1.5 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0	52.^食物繊維総量 53.^食塩	45 AL ASS.O	07 ALT 473 .D0	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	28.^レチノール当量	15. <sup>^</sup> 鉄	10 14 11 2 14 1	00 A = + / L +/m	06. <sup>A</sup> 脂質	04.^たんぱく質	02.^エネルギー	[ <sup>5A</sup> 重量]	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	T
根菜入り鶏つくね 根菜入り鶏つくねハンハーゲ 80.00 101 7.4 3.3 9.7 19 0.6 100 0.05 0.08 3 かんも素付け がんもとき 20.00 4 0.00 1.5 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00	g g g				<del>                                     </del>								[ 展開行 ]	献立名(基本)
接とりのタレ 3.00 6 0.1 0.0 1.5 0 0.0 0 0.00 0.00 0.0	1.5 0.9											_	根莖入り鶏つくわハンバーグ	根萃入り雞つくわ
スパソテー(玉葱) マカロニ・スパゲッティー乾 10.00 38 1.3 0.2 7.2 2 0.1 0 0.02 0.01 0 たまねぎ 15.00 6 0.2 0.0 1.3 3 0.0 0 0.00 0.00 1 バセリ・葉生生 0.10 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.0 1 0.00 0.00 0 0 0	0.0 0.1		0.00											TEXT / JANY - 110
たまねぎ	0.3 0.0	_ <u> </u>					•		0.0					スパソテー(玉葱)
パセリ・葉-生	0.2 0.0	1												7(7 17 7 (五元)
調合油	0.0 0.0	0						-						
食塩	0.0 0.0	-			0									
こしょう・白、粉	0.0 0.:	0			0		0	0.0	0.0					
宝二トマト   1個   ヤヤ・ミニヤー生   15.00   4   0.2   0.0   1.1   2   0.1   12   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01   0.01   5   0.01	0.0 0.0	0			0		0		0.0	0.0	0			
いかけんといにきの和え物 さやいんげん一ゆで   30.00   8   0.5   0.1   1.7   17   0.2   14   0.02   0.03   2   0.0   1.1   28   1.1   5   0.01   0.02   0   0   0.02   0   0   0   0   0   0   0   0   0	0.2 0.0	5	0.01	0.01	12	0.1	2	1,1	0.0	0.2	4			ミニトマト 1個
びじき・ほしひじき 2.00 3 0.2 0.0 1.1 28 1.1 5 0.01 0.02 0 蒸しかまぼこ 4.00 4 0.5 0.0 0.4 1 0.0 0 0.00 0.00 0.0 0 2 2 3 2 3 3 0.2 0.0 0.4 1 0.0 0 0.00 0.00 0.0 0 0 2 3 2 3 3 0.1 2 0.0 0.0 0.0 0 0.0 0 0.0 0 0 0 0 0 0 0	0.8 0.0	2	0.03			0.2			0.1		8			
蒸しかまぼこ       4.00       4       0.5       0.0       0.4       1       0.0       0       0.00       0.00       0         鶏卵・全卵-生       5.00       8       0.6       0.5       0.0       3       0.1       8       0.00       0.02       0         がんしょうゆ       3.00       2       0.2       0.0       0.3       1       0.1       0       0.00       0.01       0         がんしまき       20.00       46       3.1       3.6       0.3       54       0.7       0       0.01       0.01       0         こいくちしょうゆ       1.00       1       0.1       0.0       0.1       0       0.0       0       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0.00       0.00       0       0.00       0.	0.9 0.						28	1.1	0.0		3			
鶏卵・全卵-生   5.00   8   0.6   0.5   0.0   3   0.1   8   0.00   0.02   0     こしくちしょうゆ   3.00   2   0.2   0.0   0.3   1   0.1   0   0.00   0.01   0     車糖・三温糖   1.00   4   0.0   0.0   1.0   0   0.0   0   0.00   0.00   0     がんも煮付け がんもどき   20.00   46   3.1   3.6   0.3   54   0.7   0   0.01   0   0     こしくちしょうゆ   1.00   1   0.1   0.0   0.1   0   0.0   0   0.00   0.00   0   0    車糖・三温糖   0.50   2   0.0   0.0   0.5   0   0.0   0   0.00   0.00   0   0     直轄・三温糖   0.50   2   0.0   0.0   0.5   0   0.0   0   0.00   0.00   0   0     合成清酒   0.50   1   0.0   0.0   0.0   0.0   0   0.0   0	0.0 0.	0	0.00	0.00	0	0.0	1	0.4	0.0	0.5	4	4.00		
□にくちしょうゆ 3.00 2 0.2 0.0 0.3 1 0.1 0 0.00 0.01 0 事糖・三温糖 1.00 4 0.0 0.0 1.0 0 0.0 0.0 0.00 0.00	0.0 0.0	0	0.02	0.00	8	0.1	3	0.0	0.5	0.6	8	5.00	鶏卵・全卵−生	
がんも煮付け がんもどき 20.00 46 3.1 3.6 0.3 54 0.7 0 0.01 0.01 0 こしくちしょうゆ 1.00 1 0.1 0.0 0.0 0.1 0 0.0 0.0 0.00 0.00 0 0 0.00 0 0 0.00 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	0		0.00	0	0.1		0.3	0.0	0.2	2		こいくちしょうゆ	
こいくちしょうゆ 1.00 1 0.1 0.0 0.1 0 0.0 0 0.00 0.00 0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0		1.0	0.0	0.0	4	1.00		
車糖・三温糖       0.50       2       0.0       0.0       0.5       0       0.0       0       0.00       0.00       0         合成清酒       0.50       1       0.0       0.0       0.0       0       0.0       0       0.00       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0.00       0       0.00       0.00       0.00       0.00       0       0.00	0.3 0.	0	0.01	0.01	0		54	0.3	3.6	3.1	46	20.00	がんもどき	がんも煮付け
合成清酒       0.50       1       0.0       0.0       0.0       0.0       0.0       0.00       0	0.0 0.	0	0.00		0	0.0	0	0.1	0.0	0.1	1		こいくちしょうゆ	
みりん風調味料         0.50         1         0.0         0.0         0.3         0         0.0         0.00	0.0	0			0		0		0.0		2		車糖・三温糖	
顆粒和風味調味料       0.20       0       0.0       0.1       0       0.0       0.00 <t< td=""><td>0.0</td><td>0</td><td></td><td></td><td>0</td><td></td><td>_</td><td></td><td>0.0</td><td>0.0</td><td>1</td><td></td><td></td><td></td></t<>	0.0	0			0		_		0.0	0.0	1			
豚肉となすの味噌炒め       豚肉       25.00       46       5.1       2.6       0.1       1       0.2       1       0.23       0.05       0         にんじん       10.00       4       0.1       0.0       0.9       3       0.0       68       0.00       0.00       0       0         たまねぎ       10.00       4       0.1       0.0       0.9       2       0.0       0       0.00       0.00       1         にら       3.00       1       0.1       0.0       0.1       1       0.0       9       0.00       0.00       0.00       1         もやし       10.00       4       0.4       0.2       0.2       2       0.1       0       0.01       1         みそ       4.00       5       0.3       0.1       0.6       2       0.0       0       0.00       0.0       0         しょうが・おろし       0.5       0       0.0       0.0       0.0       0       0.0       0       0.00       0       0.00       0       0       0       0.00       0       0       0       0.00       0       0       0       0.00       0       0       0       0       0	0.0	0			0		_	0.3			1			
にんじん 10.00 4 0.1 0.0 0.9 3 0.0 68 0.00 0.00 0 たまねぎ 10.00 4 0.1 0.0 0.9 2 0.0 0 0.00 0.00 1 なす 20.00 4 0.2 0.0 1.0 4 0.1 2 0.01 0.01 1 にら 3.00 1 0.1 0.0 0.1 1 0.0 9 0.00 0.00 1 1 もやし 10.00 4 0.4 0.2 0.2 2 0.1 0 0.01 0.01 1 カそ 4.00 5 0.3 0.1 0.6 2 0.0 0 0.00 0.01 0 にんにく・おろし 0.5 1 0.0 0.0 0.2 0 0.0 0 0.00 0.00 0 0 しょうが・おろし 0.5 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.0 0 0.00 0.00	0.0 0.	0			0		0							
たまねぎ 10.00 4 0.1 0.0 0.9 2 0.0 0 0.00 0.00 1 なす 20.00 4 0.2 0.0 1.0 4 0.1 2 0.01 0.01 1 にら 3.00 1 0.1 0.0 0.1 1 0.0 9 0.00 0.00 1 1 もやし 10.00 4 0.4 0.2 0.2 2 0.1 0 0.01 0.01 1 0.1 かそ 4.00 5 0.3 0.1 0.6 2 0.0 0 0.00 0.01 0 にんにく・おろし 0.5 1 0.0 0.0 0.2 0 0.0 0 0.00 0.00 0 0 しょうが・おろし 0.5 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0.0 0 0.00 0.0	0.0	_ <u> </u>					_							豚肉となすの味噌炒め
なす   20.00   4   0.2   0.0   1.0   4   0.1   2   0.01   0.01   1   1   1   1   1   1   1   1   1	0.3 0.0	0												
にら   3.00   1   0.1   0.0   0.1   1   0.0   9   0.00   0.00   1     もやし   10.00   4   0.4   0.2   0.2   2   0.1   0   0.01   0.01   1     みそ   4.00   5   0.3   0.1   0.6   2   0.0   0   0.00   0.01   0     にんにく・おろし   0.5   1   0.0   0.0   0.2   0   0.0   0   0.00   0.00   0     しょうが・おろし   0.5   0   0.0   0.0   0.0   0   0.0   0   0	0.2 0.0	1											たまねぎ	
もやし     10.00 4     0.4 0.2 0.2 2     0.1 0 0.01 0.01 1       みそ     4.00 5 0.3 0.1 0.6 2 0.0 0 0.00 0.01 0       にんにく・おろし     0.5 1 0.0 0.0 0.2 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0     0.0 0.0 0.0 0.0 0       しょうが・おろし     0.5 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.	0.4 0.0	1					4				4			
みそ     4.00     5     0.3     0.1     0.6     2     0.0     0     0.00     0.01     0       にんにく・おろし     0.5     1     0.0     0.0     0.2     0     0.0     0     0.00     0.00     0       しょうが・おろし     0.5     0     0.0     0.0     0.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0.00     0     0     0     0     0.00     0	0.1 0.0	1					1	-			1		にら	
にんにく・おろし   0.5   1   0.0   0.0   0.2   0   0.0   0.00   0.00   0   0.00   0	0.2 0.0	1			-						-			
しょうが・おろし     0.5     0     0.0     0.0     0.0     0     0.0     0     0.0	0.1 0.4										5			
調合油     1.5     14     0.0     1.5     0.0     0     0.0     0     0.00     0.00     0.00     0       車糖・三温糖     2.0     8     0.0     0.0     2.0     0     0.0     0     0.00     0     0.00     0	0.0 0.0				-						1			
車糖・三温糖   2.0 8   0.0   0.0   2.0   0   0.0   0.00   0.00   0	0.0 0.0							-			_			
	0.0 0.0	<u> </u>											調合用	
	0.0	<b>├</b>	0.00		<u> </u>		·		0.0					
	0.0 0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0	1.1	0.0	0.0	5		みりん風調味料	
オレンジ オレンジ(1/8) 20.0 8 0.2 0.0 2.0 4 0.1 2 0.02 0.01 8	0.2 0.0	8	0.01	0.02	2	0.1	4	2.0	0.0	0.2	8	20.0		
ご飯 240g(定時) めし・精白米(水稲) 240.0 403 6.0 0.7 89.0 7 0.2 0 0.05 0.02 0	0.7 0.0	0	0.02	0.05	0	0.2	7	89.0	0.7	6.0	403	240.0	めし・精白米(水稲)	ご飯 240g(定時)
牛乳 普通牛乳 206.0 138 6.8 7.8 9.9 227 0.0 78 0.08 0.31 2	0.0 0.3	2	0.31	0.08	78	0.0	227	9.9	7.8	6.8	138	206.0	普通牛乳	牛乳
合計 746.0 880.9 33.6 21.2 134.6 384 3.8 299.6 0.52 0.59 25	6.3	25	0.59	0.52	299.6	3.8	384	134.6	21.2	33.6	880.9	746.0	合計	

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. 4脂質	08. 4炭水化物	10 44 11 2 14 1	15. <sup>A</sup> 鉄	28.^レチノール当量	00 ALT 473 -D1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	4E Aばたことの	44 4-44-4-4	53.^食塩相当量
献立名(基本)	[ 展開名 ]	(g)	kcal	04. たんぱく賞 g	00. 加貝 g	08. 灰水化物 g	mg	ng mg	28.プレチノール当量 <i>L</i> L g	36. ピタミンBT mg	37. ピタミンB2 mg	#5. ピタミンじ mg	52. 食物繊維彩量 g	53. 食温相当重 g
モウカの照り焼き	モウカ	40.00	34	7.6	0.2	0.0	2	0.2	4	0.04	0.04	0	0.0	0.2
2 773 07 MK 7 790 C	こいくちしょうゆ	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
	みりん風調味料	2.00	5	0.0	0.0	1.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
かに玉風	鶏卵	40.00	60	4.9	4.1	0.1	20	0.7	60	0.02	0.17	0	0.0	0.2
	かにかま	10.00	11	1.1	0.0	1.6	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	乾ししいたけ-乾	2.00	4	0.4	0.1	1.3	0	0.0	0	0.01	0.03	0	0.8	0.0
	たけのこ・若茎-ゆで	15.00	5	0.5	0.0	0.8	3	0.1	0	0.01	0.01	1	0.5	0.0
	長ネギ	5.00	1	0.0	0.0	0.4	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	中華だし	0.50	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	0.70	3	0.0	0.0	0.7	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
あん		1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	中華だし	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	片栗粉	0.50	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	穀物酢	1.00	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
蒸し南瓜(付け合わせ)	かぼちゃ(西洋)-冷凍	30.00	25	0.7	0.1	5.6	8	0.2	93	0.02	0.03	10	1.3	0.0
五目煮	さつま揚げ	5.00	7	0.6	0.2	0.7	3	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1
	大根	20.00	4	0.1	0.0	0.8	5	0.0	0	0.00	0.00	2	0.3	0.0
	にんじん	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	76	0.01	0.00	0	0.3	0.0
	れんこん水煮	10.00	7	0.1	0.0	1.6	2	0.0	0	0.01	0.00	2	0.2	0.0
	きぬさや	5.00	2	0.2	0.0	0.4	2	0.0	2	0.01	0.01	3	0.2	0.0
	こいくちしょうゆ	1.80	1	0.1	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ルカナフル	和風顆粒風味調味料	0.30	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
塩焼きそば	蒸し中華めん	20.00	40	1.1	0.3	7.7	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.4	0.1
	豚小間	5.00	7	1.1	0.3	0.0	0	0.0	0	0.05	0.01	0	0.0	0.0
	キャベツ	15.00	3	0.2	0.0	0.8	6	0.0	00	0.01	0.00	6	0.3	0.0
	にんじん 中華あじ(顆粒)	5.00 0.20	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	甲華めし( <u>顆粒)</u>  精製塩	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	有衆塩   こしょう・白、粉	0.25	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00		0.0	0.2
担げっぴ ゆうせい	<u>こしょつ・日、衍</u>  鉄腕えびしゅうまい	18.0	35	1.4	0.0 1.8	0.1 3.3	3	1.2	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
物けんいしゆうまい	鉄腕えびしゆうまい     調合油	18.0	17	0.0	1.8	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.2
ご飯 240g(定時)	励ら四	240.0	403	6.0	0.7	89.0	7	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
牛乳	普通牛乳	206.0	138	6.8	7.8	9.9	227	0.2	78	0.05	0.02	2	0.7	0.0
一	日地下孔	200.0	130	0.0	7.0	9.8	221	0.0	/ 0	0.00	0.31		0.0	0.2
	合計	719.7	849.2	33.5	19.7	130.3	299	3.1	352.5	0.33	0.68	28	5.2	2.8
		710.7	UTU.Z	00.0	10.7	100.0	200	0.1	002.0	0.00	0.00	20	0.2	2.0

### 2023年9月29日 金

献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. <sup>A</sup> 炭水化物	12.^カルシウム	15. <sup>^</sup> 鉄	28.^レチノール当量	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53. 4食塩相当量
<b></b>	2 2 3 3 3 4 4 5 5	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
ビビンバ(具)	豚・ひき肉	45.0	99	8.4	6.8	0.0	3	0.5	5	0.28	0.10	1	0.0	0.0
	しょうが・おろし	0.5	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.0
	にんにく	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.0	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	酒	0.8	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・三温糖	1.2	5	0.0	0.0	1.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	1.0	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ぜんまい水煮	20.0	4	0.2	0.1	0.8	4	0.1	7	0.00	0.01	0	0.7	0.0
	大豆もやし	20.0	7	0.7	0.3	0.5	5	0.1	0	0.02	0.01	1	0.5	0.0
	にんじん	10.0	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	76	0.01	0.00	0	0.3	0.0
	こまつな	40.0	6	0.6	0.1	1.0	68	1.1	104	0.04	0.05	16	0.8	0.0
	こいくちしょうゆ	2.0	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	ごま油	0.2	2	0.0	0.2	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごまーいり	3.0	18	0.6	1.6	0.6	36	0.3	0	0.01	0.01	0	0.4	0.0
	食塩	0.2	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	コチュジャン	1.5	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.3
蒸し焼き餃子	ぎょうざ-冷凍	30.0	59	2.1	2.4	7.1	9	0.3	4	0.03	0.03	2	0.0	0.4
醤油	こいくちしょうゆ	3.0	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
豆の中華サラダ	赤えんどう・全粒-ゆで	12.0	18	1.1	0.1	3.0	3	0.3	0	0.03	0.01	0	0.9	0.0
	ひよこまめ-ゆで	10.0	17	1.0	0.3	2.7	5	0.1	0	0.02	0.01	0	1.2	0.0
	青えんどう・全粒-ゆで	12.0	18	1.1	0.1	3.0	3	0.3	0	0.03	0.01	0	0.9	0.0
	スイートコーン・未熟・ホール-冷凍	5.0	5	0.2	0.1	0.9	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	食塩	0.1	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こしょう・白、粉	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	1.0	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	0.5	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	穀物酢	2.5	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	2.0	1	0.2	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	1.0	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
なし	なし・日本なし-生	30.0	13	0.1	0.0	3.4	1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.3	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.0	392	6.7	1.0	84.8	6	0.9	0	0.09	0.02	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.0	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2
	合計	572.7	0/10	20.4	23.5	122.5	375	A 1	277.7	0.65	0.59	24	6.6	2.5
	合計	3/2./	841.0	30.4	23.5	122.5	3/5	4.1	211.1	0.05	0.59	24	0.0	2.5

2023 年 9 月度 栄養価集計表

		[ <sup>5A</sup> 重量]	02. <sup>A</sup> エネルギー	04. <sup>A</sup> たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08. 炭水化 物	12. <sup>^</sup> カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28. <sup>A</sup> レチノール当 量	36. <sup>A</sup> ビタミンB1	37. <sup>A</sup> ビタミンB2	45. <sup>A</sup> ビタミンC	52.^食物繊維総量	53. <sup>A</sup> 食塩相当量
日にち	曜日	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
1	金	620	859	35.5	25.3	117	366	3.4	322	0.42	0.70	24	5.3	2.5
4	月	638	876	32.3	26.8	122	338	3.2	392	0.39	0.64	67	6.0	2.1
5	火	627	805	33.2	22.9	113	359	2.9	313	0.37	0.60		5.1	2.5
6	水	600	888	33.5	27.5	123	513	3.0	323	0.69	0.54		5.8	2.8
7	木	576	827	33.2	22.3	120	443	5.5	402	0.52	0.77	30	5.5	2.9
8	金	562	869	33.3	27.4	118	387	3.3	261	0.59	0.61	38	5.6	2.9
11	月	670	848	37.4	19.4	126	346	3.2	302	0.48			5.0	2.8
12	火	569	858	27.5	24.6	128	469	3.9	377	0.36			6.8	2.8
13	水	570	837	28.4	22.2	126	323	3.0		0.38	0.50		4.6	2.0
14	木	582	865	33.7	26.0	120	329	7.7	231	0.37	0.57		5.5	
15	金	549	874	29.5	29.1	119	345	3.4	232	0.53	0.62		4.5	
18	月	0	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
19	火	572	928	28.9	32.1	128	335			0.39			5.5	
20	水	605	854	37.5	23.8	118	348	4.4	330	0.44	0.80		6.7	2.5
21	木	590	872	29.2	28.6	121	426	3.7	205	0.47	0.56		4.4	2.1
22	金	580	848	33.3	23.7	120	331	7.0		0.42	1.67	30	4.3	2.5
25	月	605	925	30.7	28.2	132	295	3.7	288	0.56			5.0	2.5
26	火	593	863	26.8	25.9	127	367	3.8	348	0.57	0.53		4.9	2.1
27	水	746	881	33.6	21.2	135	384	3.8	300	0.52	0.59		6.3	2.9
28	木	720	849	33.5	19.7	130	299	3.1	352	0.33			5.2	2.8
29	金	573	841	30.4	23.5	122	375		278	0.65		24	6.6	2.5
		0	0	0.0	0.0	0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合計	12148	17266	641.6	500.4	2464	7377	79.6	10268	9.48			108.6	
	平均	607	863	32.1	25.0	123	369	4.0	513	0.47	0.66		5.4	
定時	特制 目標		860	13~20%	20~30%		360	4.0	310	0.50	0.60	35	7.0	2.5