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. 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	52.4食物繊維総量	53. 4食塩相当量
		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
ぶり照り焼き	ぶり切り身	40.00	103	8.6	7.0	0.1	2	0.5	20	0.09	0.14	1	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
	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
	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
	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
かき揚げ	えび・干しえび	3.00	7	1.5	0.1	0.0	213	0.5	0	0.00	0.01	0	0.0	0.1
	かぼちゃ(西洋)	20.00	18	0.4	0.1	4.1	3	0.1	66	0.01	0.02	9	0.7	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
	薄力粉	7.00	26	0.6	0.1	5.2	2	0.1	0	0.02	0.00	0	0.2	0.0
	調合油	7.00	64	0.0	7.0	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
さつま芋のはちみつレモン煮	さつまいも(ダイス)	35.00	46	0.4	0.1	11.0	14	0.2	1	0.04	0.01	10	0.8	0.0
	はちみつ	4.50	13	0.0	0.0	3.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	レモン・果汁	1.50	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.0
	食塩	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	水	15.00												
紅白なます	大根	25.00	5	0.1	0.0	1.0	6	0.1	0	0.01	0.00	3	0.4	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
	食塩	0.70	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.7
	(合わせ酢)													
	穀物酢	0.60	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	車糖・上白糖	0.30	1	0.0	0.0	0.3	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-いり	1.00	6	0.2	0.5	0.2	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
炊き合わせ	たけのこ・水煮	20.00	5	0.5	0.0	0.8	4	0.1	0	0.00	0.01	0	0.5	0.0
	さつま揚げ	14.00	19	1.8	0.5	1.9	8	0.1	0	0.01	0.01	0	0.0	0.3
	信田巻	15.00	27	1.8	1.5	1.5	10	0.2	12	0.01	0.01	0	0.2	0.1
	スナップえんどう	3.00	1	0.1	0.0	0.3	1	0.0	1	0.00	0.00	1	0.1	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
	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
	顆粒和風味調味料	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
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	569.3	897.1	30.3	26.0	130.7	517.9	3.0	254.6	0.38	0.57	29.1	5.0	2.6

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	06 4 時質	08. <sup>A</sup> 炭水化物	12 ^去ルミィウ /。	15 <sup>A</sup> 全生	28.^レチノール当量	26 ^ビカミンロ1	37. <sup>^</sup> ビタミンB2	45 AビタミンC	52.^食物繊維総量	53.^食塩相当量
献立名(基本)	[ XHT ]	(g)	kcal	g	g g	g	mg	mg	μ g	mg	mg	mg	52. 技術報報総里 g	93. 及塩和当里 g
ヤンニョムチキン	若鶏・もも	60.00	120	9.7	8.4	0.0	3	0.2	23	0.04	0.11	2	0.0	0.1
12-1-17	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
	片栗粉	6.00	20	0.0	0.0	4.9	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	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
	コチュジャン	3.80	9	0.3	0.2	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	合成清酒	2.30	3	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	1.50	4	0.0	0.0	0.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ケチャップ	1.50	2	0.0	0.0	0.4	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0
たれ	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	0.0	0.3
7240	車糖・三温糖	1.10	4	0.0	0.0	1.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	にんにく・おろし	0.80	1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごまーいり	0.80	5	0.2	0.4	0.1	10	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
いんげんお浸し	さやいんげん	35.00	8	0.6	0.0	1.8	17	0.2	17	0.02	0.04	3	0.8	0.0
V 701770037XC	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
	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
ツナじゃが	ツナ	7.00	19	1.2	1.5	0.0	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
770(10	じゃがいも	35.00	29	0.5	0.0	6.9	1	0.1	0	0.02	0.01	5	0.6	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
	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
	しらたき	8.00	0	0.0	0.0	0.2	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	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
	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	1.00	4	0.0	0.0	1.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
差芽とキャベツのチョレギサラダ	乾燥わかめ-素干し	2.00	2	0.3	0.0	0.8	16	0.1	13	0.01	0.02	1	0.7	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
	ごまーいり	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	0.20	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
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
	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
, , , ,	H ~ 1 10		. 50	0.0	7.0	0.0		0.0	, 0	0.00	5.5.	_	5.0	
	合計	595.9	902	29.8	28.5	126.4	328	2.4	262.2	0.32	0.56	29	4.9	2.7
	ни)	000.0	002	20.0	20.0	120.1	020	€.1	202.2	0.02	0.00		1.0	

	r 5A	[ <sup>5A</sup> 重量]	l		oo Ant Se			4 - A A4					1	
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	(g)	02. <sup>^</sup> エネルギー kcal	04. <sup>^</sup> たんぱく質		08.^炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄		36.^ビタミンB1				53. 全塩相当量
高野豆腐のマーボー風	<b>油川三府</b>	8.00	42	4.0	2.7	0.5	mg 53	mg 0.5	μg 0	mg 0.00	mg 0.00	mg O	0.1	0.1
同野立隣のマーバー風	豚・ひき肉	7.00	15	1.3	1.1	0.0	0	0.5	1	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	根深ねぎ	5.00	1	0.0	0.0	0.0	2	0.0	0	0.04	0.02	1	0.0	0.0
	きくらげ-乾	1.00	2	0.0	0.0	0.4	3	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	たけのこ・水煮	10.00	2	0.1	0.0	0.7	2	0.4	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	しょうが・おろし	0.20	0	0.0	0.0	0.4	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	0.40		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		0.0	0.0	0.0	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.3	0.1	0.4	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	車糖・三温糖	0.30	1	0.2	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	<del>早備                                   </del>	2.00	2	0.0	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	<u>日成月月</u> 顆粒中華だし	0.10	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
		1.00	3	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ごま油	0.50	5	0.0	0.0	0.8	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
ジャーマンオムレツ	じゃがいも	20.00	15	0.0	0.0	3.5	1	0.0	0	0.00	0.00	7	0.0	0.0
フャーマンカムレフ	スライスウインナー	8.00	26	1.1	2.3	0.2	1	0.1	0	0.02	0.01	1	0.0	0.0
	たまねぎ	15.00	6	0.2	0.0	1.3	3	0.1	0	0.02	0.00	1	0.0	0.2
	マッシュルーム・水煮	5.00	1	0.2	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	調合油	1.00	9	0.2	1.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.2	0.0
	食塩	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こしょう・白、粉	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	鶏卵・全卵-生	43.00	65	5.3	4.4	0.0	22	0.8	65	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ケチャップ	短り・エリ・エ	5.00	6	0.1	0.0	1.4	1	0.0	3	0.03	0.18	0	0.0	0.2
コキールフライ	コキールフライ	20.00	38	1.5	0.0	5.8	3	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.2
コイールノノイ	調合油	2.00	18	0.0	2.0	0.0	0	0.2	0	0.01	0.00	0	0.0	0.2
人参のマリネサラダ		20.00	7	0.0	0.0	1.8	6	0.0	152	0.00	0.00	1	0.0	0.0
人参のマッキップス	キャベツ	15.00	3	0.1	0.0	0.8	6	0.0	132	0.01	0.00	6	0.3	0.0
	たまねぎ	8.00	3	0.2	0.0	0.8	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.3	0.0
	ツナフレーク	5.00	15	0.1	1.2	0.7	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	干しぶどう	5.00	15	0.9	0.0	4.0	3	0.0	0	0.01	0.01	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	0.2	0.0
		1.80	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	1.80	7	0.0	0.0	1.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	<del>早                                   </del>	1.50	14	0.0	1.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
竹輪の煮付け		16.00	19	2.0	0.3	2.2	2	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
口無の気はいり	こいくちしょうゆ	1.00	1	0.1	0.0	0.1	0	0.2	0	0.01	0.00	0	0.0	0.3
	車糖・三温糖	0.50		0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	<del>早備                                   </del>	1.00	1	0.0	0.0	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	大・精白米(水稲)	110.00	392	6.7	1.0	84.8	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.6	0.0
牛乳	普通牛乳	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.9	78	0.09	0.02	2	0.0	0.0
一七	音通千孔	552.4		31.7	27.5		346.0		301.6	0.08	0.63	19.9	3.9	2.8
	口司	002.4	000.1	ું ગા./	27.3	120.2	340.0	ა./	301.0	0.33	0.03	19.9	ა.9	2.0

## 2025年1月10日 金

ナトトカ(サ・ト)	[ <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. <sup>^</sup> 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)	200 H 3	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
味噌カツ	豚カツ60g	60.00	106	9.5	2.8	10.0	5	0.4	1	0.33	0.07	1	0.4	0.4
VI. HARA	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
スロー	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
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
みそだれ	味噌	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	3.00	11	0.0	0.0	3.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	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-いり	0.50	3	0.1	0.3	0.1	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	万ネギ	2.00	1	0.0	0.0	0.1	2	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	水	8.00												
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	0.3	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
	もち巾着	15.00	27	1.8	1.5	1.5	10	0.2	12	0.01	0.01	0	0.2	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
	顆粒和風味調味料	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
はりはり漬け	大根・切り干し大根	8.00	22	0.5	0.0	5.4	43	8.0	0	0.03	0.02	0	1.7	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
	穀物酢	1.20	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	0.80	2	0.0	0.0	0.3	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
ひじきポテト	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
	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
	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
	有塩バター	0.50	4	0.0	0.4	0.0	0	0.0	3	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
	みりん・本みりん	3.00	7	0.0	0.0	1.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	あおさ	0.10	0	0.0	0.0	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	545.4	865	28.2	22.2	133.0	340	3.6	263.6	0.63	0.51	46	6.0	2.0

	F 5A A D A 1	[ <sup>5A</sup> 重量]			OO ATIC SE			L - AAL	ı		T	A. a	ı	. 1
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	(g)	02.^エネルギー kcal			08.^炭水化物	12. <sup>^</sup> カルシウム mg	15. <sup>^</sup> 鉄	28. <sup>*</sup> レチノール当量 <i>μ</i> g	36.^ビタミンB1 mg	37. <sup>^</sup> ビタミンB2 mg	45.^ピタミンC mg	52.^食物繊維総量	53.*食塩相当量 g
豚肉ときのこの	豚肉	40.00	73	8.2	4.1	0.1	2	mg 0.3	μg 2	0.36	0.08	0	0.0	0.0
オイスター炒め	きくらげ-乾	1.50	3	0.1	0.0	1.1	5	0.5	0	0.00	0.08	0	0.0	0.0
カイスターがの	しめじ・ぶなしめじーゆで	20.00	4	0.7	0.0	1.3	0	0.5	0	0.00	0.01	0	1.0	0.0
	乾ししいたけー乾	1.00	2	0.7	0.0	0.6	0	0.0	0	0.03	0.02	0	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	0.4	0.0
	カリフラワー	15.00	4	0.4		0.8	3	0.0	0	0.01	0.00	8	0.5	0.0
	ブロッコリー	15.00	4	0.4	0.0	0.8	5	0.1	10	0.01	0.01	8	0.6	0.0
	かき油	4.00		0.3	0.1	0.6	3	0.0	0	0.01	0.01	0	0.0	0.0
	中華だし		0				0				0.00	<u> </u>	0.0	0.0
	中華にし	0.15		0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00		0		
	食塩	0.15	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	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
	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	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	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
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
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
L L*	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
きつねサラダ	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	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	76	0.01	0.00	0	0.3	0.0
	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
	油揚げ	5.00	19	0.9	1.7	0.1	15	0.2	0	0.00	0.00	0	0.1	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
2001	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
ハムチーズピカタ	ハムチース゛ヒ゜カタ	30.00	59	2.3	4.4	2.2	17	0.3	25	0.01	0.07	13	0.0	0.4
小魚と大豆のごまがらめ	かたくちいわし・煮干し	5.00	17	3.2	0.3	0.0	110	0.9	0	0.01	0.01	0	0.0	0.2
	大豆·水煮缶詰	10.00	14	1.3	0.7	0.8	10	0.2	0	0.00	0.00	0	0.7	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	593.11	858	37.1	25.0	118.7	445	4.6	204	0.67	0.65	56	6.4	2.3

### 1 日本の		r 5A \ D A 3	r5A <del></del> = 1	l		oo Ant ee			4 - A A 4	ı			1 4.4	1	. 1
ボークビーンズ 豚・ひき肉 10.00 22 19 15 00 11 0.1 1 0.06 0.02 0 0.0 0.0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]							+					
たまねぎ 2000 37 02 6 158 4 00 0 00 00 000 2 03 00 0	ポーカビーンブ	灰.71 李内								μg 1					
元だまめ、冷寒   2000   32   26   1.5   21   15   0.5   3   0.06   0.03   5   1.5   0.0   0.0   人豆・国産・中で   2000   36   32   1.8   1.9   14   0.4   0.4   0.0   0.04   0.02   0.1   4   0.0   0.0   0.7   1.4   0.0   0.0   0.7   0.7   1.0   0.0															
大豆・国産・中で 2000 36 32 18 19 14 0.4 0 0.04 0.02 0 1.4 0.0															
クラッシュ大豆 3.00 5 0.5 0.3 0.3 0.3 2 0.1 0 0.01 0.00 0 0 0.2 0.0 0 7 チャップ 8.00 4 0.2 0.0 0.7 1 0.1 3 0.01 0.01 0 0.1 0 1.0 1 1 0.1 3 位生 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.															
### 1															
食塩															
□しょう:自、粉								_							
車班・三温糠				_				_							
中濃ソース		こしょう・日、粉		_											
豆腐ステーキ 豆腐のふわふわ寄せ(野口) 4000 35 7.1 0.5 0.1 1 0.1 2 0.02 0.04 1 0.0 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		車糖・三温糖						_							
やきとりのたれ   3.00   5   0.1   0.0   1.1   0   0.0   0.0   0.00   0.0   0.0   0.2     ほうれん辛う   ほうれんそう   50.00   13   13   0.3   2.0   35   0.5   225   0.03   0.6   10   1.8   0.0     歯のこミックス   15.00   3   0.5   0.0   1.0   0   0.1   0   0.02   0.02   0   0.7   0.0     歯値抽   0.50   5   0.0   0.5   0.0   0   0.0   0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0     食塩   0.25   0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0     産庫芋と南瓜のサラダ   こしょう・白、粉   0.02   0.0   1.7   0.4   0.1   3.7   5   0.1   62   0.1   0.02   7   0.8   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   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0   0.0     京と・白、粉   2.00   0.3   0.3   0.1   7.9   10   0.2   1   0.03   0.0   7   0.8   0.0     マヨネーズ・全卵型   4.00   28   0.1   3.0   2.0   0.0   1   0.00   0.0															
ぼうれん草ツテー   ぼうれんそう   55.00   13   13   0.3   2.0   35   0.5   225   0.03   0.06   10   1.8   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   0.7   0.0	豆腐ステーキ						0.1	_							
きのこミックス 15.00 3 0.5 0.0 1.0 0 0.1 0 0.02 0.02 0.02 0 0.7 0.0 1 18合油 0.50 5 0.0 0.5 0.0 0.0 0 0.0 0 0.0 0.0						0.0					0.00				
調合油 0.50 5 0.00 0.50 0.00 0.00 0.00 0.00 0	ほうれん草ソテー			13	1.3	0.3	2.0	35	0.5	225	0.03		10		
食塩   食塩   0.25   0   0.0					0.5	0.0	1.0	0	0.1	0	0.02		0		
正しよう・白、粉		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
藤摩芋と南瓜のサラダ さつま芋 25.00 33 0.3 0.1 7.9 10 0.2 1 0.03 0.01 7 0.6 0.0 かぼちゃ(西洋)-冷凍 20.00 17 0.4 0.1 3.7 5 0.1 62 0.01 0.02 7 0.8 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 0 0.1 0.0 で 3・ジー・アーン・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート		食塩	0.25	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
藤摩芋と南瓜のサラダ さつま芋 25.00 33 0.3 0.1 7.9 10 0.2 1 0.03 0.01 7 0.6 0.0 かぼちゃ(西洋)-冷凍 20.00 17 0.4 0.1 3.7 5 0.1 62 0.01 0.02 7 0.8 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 0 0.1 0.0 で 3・ジー・アーン・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート・グート		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
かぼちゃ(西洋)-冷凍	薩摩芋と南瓜のサラダ		25.00	33	0.3	0.1	7.9	10	0.2	1	0.03	0.01	7	0.6	0.0
S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   0		かぼちゃ(西洋)-冷凍	20.00		0.4	0.1	3.7	5	0.1	62	0.01	0.02	7	0.8	0.0
マヨネーズ・全卵型		ぶどう・干しぶどう	3.00	9	0.1	0.0	2.4	2	0.1		0.00	0.00	0	0.1	0.0
食塩   0.20   0   0.0		マヨネーズ・全卵型			0.1			0							
こしょう・白、粉								0		0		0.00	0	0.0	
エビボールの中華煮 えびボール(鉄・Ca) 30.00 50 3.4 2.0 4.1 41 0.5 1 0.01 0.01 1 0.1 0.5 葉ねぎ 3.00 1 0.0 0.0 0.0 0.2 2 0.0 5 0.00 0.00 1 0.1 0.0 0.0 中華顆粒調味料 0.25 1 0.1 0.0 0.1 0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.00															
葉ねぎ   3.00   1   0.0   0.0   0.2   2   0.0   5   0.00   0.00   1   0.1   0.0   0.0   1   0.1   0.0	Tビボールの中華者	えびボール(鉄・Ca)								+					
中華顆粒調味料 0.25 1 0.1 0.0 0.1 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	エロホールの十年点									<del></del>					
古いくちしょうゆ   1.50   1   0.1   0.0				1											
考別 38 0.02 0.11 0 0.0 0.1 13 0.5 38 0.02 0.11 0 0.0 0.1 150 1 0.1 0.0 0.2 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.2 かりん風調味料 0.70 2 0.0 0.0 0.4 0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0		丁 羊 积 位 刷 外 イイ		1										0.0	
こいくちしょうゆ       1.50       1       0.1       0.0       0.2       0       0.0       0.0       0.0       0.00       0		空気													
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.	温卯														
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															
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         日本       日本 <t< td=""><td><u> </u></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>	<u> </u>														
	<u> こ                                   </u>	木『相口木(小伯)													
A	十孔 ————————————————————————————————————	首进千孔	206.00	138	6.8	7.8	9.9	227	0.0	/8	0.08	0.31	2	0.0	0.2
A															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
合計     621.2     878.4     38.6     23.0     125.8     379.9     4.0     419     0.49     0.67     35.1     8.3     2.8															
合計     621.2     878.4     38.6     23.0     125.8     379.9     4.0     419     0.49     0.67     35.1     8.3     2.8															
合計 621.2 878.4 38.6 23.0 125.8 379.9 4.0 419 0.49 0.67 35.1 8.3 2.8															
		合計	621.2	878.4	38.6	23.0	125.8	379.9	4.0	419	0.49	0.67	35.1	8.3	2.8

+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. 4脂質	08.^炭水化物	12 ^カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28 ^レチノール当景	36. <sup>^</sup> ピタミンB1	37. <sup>A</sup> ピタミンR2	45.^ピタミンの	52.^食物繊維総量	53. *食塩相当量
献立名(基本)		(g)	kcal	g	g	g g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g g	g
さわらの西京焼き	さわら	40.00	71	8.0	3.9	0.0	5	0.3	5	0.04	0.14	0	0.0	0.1
	みそ	4.00	5	0.3	0.1	0.6	2	0.0	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
焼肉風	豚小間	40.00	73	8.2	4.1	0.1	2	0.3	2	0.36	0.08	0	0.0	0.0
	玉葱	20.00	7	0.2	0.0	1.8	4	0.0	0	0.01	0.00	2	0.3	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
	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
	焼肉のたれ醤油味(エバラ)	6.00	9	0.3	0.1	1.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.5
	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
茄子のカレー炒め	ダイスカット茄子	30.00	7	0.3	0.0	1.5	5	0.1	2	0.02	0.02	1	0.7	0.0
	ダイスカットトマト	5.00	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	青ピーマン	8.00	2	0.1	0.0	0.4	1	0.0	3	0.00	0.00	6	0.2	0.0
	豚・ひき肉	8.00	18	1.5	1.2	0.0	0	0.1	1	0.05	0.02	0	0.0	0.0
	ズッキーニ	10.00	1	0.1	0.0	0.3	2	0.1	3	0.01	0.01	2	0.1	0.0
	にんにく・おろし	0.30	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	しょうが・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
	カレー粉	0.30	1	0.0	0.0	0.2	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	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	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	ウスターソース	2.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	ケチャップ	2.00	2	0.0	0.0	0.5	0	0.0	1	0.00	0.00	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
海藻サラダ	カットわかめ	1.00	1	0.2	0.0	0.4	8	0.1	2	0.00	0.00	0	0.4	0.2
	ひとえぐさー素干し	0.50	1	0.1	0.0	0.2	5	0.0	4	0.00	0.00	0	0.2	0.1
	てんぐさー素干し	0.50	1	0.1	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.2	0.0
	きゅうり	15.00	2	0.2	0.0	0.5	4	0.0	4	0.00	0.00	2	0.2	0.0
	りょくとうもやし	10.00	1	0.2	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.01	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
	食塩	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
ごぼうの土佐煮	ごぼう	35.00	20	0.5	0.1	4.8	17	0.2	0	0.01	0.01	0	2.1	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
	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	0.70	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	1.30	3	0.0	0.0	0.6	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
うぐいす豆煮	うぐいす豆	10.00	25	0.6	0.1	5.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	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	612.01	819.5	35.6	19.7	120.3	308	2.6	183	0.7	0.7	28.3	6.2	2.7

## 2025年1月17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>A</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
		(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
スクランブルエッグ	鶏卵·全卵	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	0.20	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	0.05	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
クリームコロッケ	コロッケ・クリームタイプ・フライ用-冷凍	50.00	80	2.4	3.2	10.5	22	0.3	120	0.03	0.05	1	0.0	0.4
	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
レバーの甘辛炒め	ボイル豚レバー	20.00	26	4.1	0.7	0.5	1	2.6	2600	0.07	0.72	4	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
	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	3.00	1	0.1	0.0	0.1	1	0.0	9	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	りょくとうもやし	20.00	3	0.3	0.0	0.5	2	0.1	0	0.01	0.01	2	0.3	0.0
けんちん煮	絹ごし豆腐	20.00	11	1.0	0.6	0.4	9	0.2	0	0.02	0.01	0	0.1	0.0
	こんにゃく	10.00	1	0.0	0.0	0.3	8	0.1	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
	大根	15.00	3	0.1	0.0	0.6	4	0.0	0	0.00	0.00	2	0.2	0.0
	長ネギ	8.00	2	0.0	0.0	0.6	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
	さといも-冷凍	10.00	7	0.2	0.0	1.6	2	0.1	0	0.01	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
	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
	合成清酒	1.50	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	2.00	5	0.0	0.0	1.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	和風顆粒風味調味料	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
昆布と野菜のサウザンサラダ	刻み昆布	2.00	2	0.1	0.0	0.9	19	0.2	0	0.00	0.01	0	8.0	0.2
	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
	パインアップル・缶詰	10.00	8	0.0	0.0	2.0	1	0.0	0	0.01	0.00	1	0.1	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
	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	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	サウザンアイランドドレッシング	4.00	17	0.0	1.7	0.4	1	0.0	1	0.00	0.01	0	0.0	0.1
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	627.8	866.9	29.7	26.2	122.9	346	5.6	2972	0.40	1.37	29	4.2	2.7

	[ 5A A D A ]	r5A=====			oo Antone	I A	Ι.	I - AAL	Ι		I	A. a		l .
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. <sup>^</sup> たんぱく質		08.^炭水化物		15. <sup>^</sup> 鉄	<del>                                     </del>		37. <sup>^</sup> ビタミンB2			53.^食塩相当量
蒸し鶏のねぎソースがけ	迎土土 内	80.00	160	13.0	g 11.2	0.0	mg 4	mg 0.3	μg 31	mg 0.06	mg 0.14	mg 2	0.0	0.1
然し続いなこと スカイン	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⇒	<u>  しょ力がらいのし</u>  酒	2.00	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みじん切り	長ネギ	5.00	1	0.0	0.0	0.1	2	0.0	0	0.00	0.00	1	0.0	0.0
07070939	しょうが・おろし	1.00	0	0.0	0.0	0.4	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合成清酒	4.00	4	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	4.00	3	0.0	0.0	0.2	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.6
	  穀物酢	3.00	1	0.0	0.0	0.4	0	0.1	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
	<u>単備・二価備                                   </u>	1.00	9	0.0	1.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
レンコンのはさみ揚げ		30.00	42	1.7	1.3	5.6	3	0.0	24	0.00	0.00	2	0.0	0.0
レノコノいはごの物门	調合油	30.00	28	0.0	3.0	0.0	0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.4	0.2
スロー	<u>調合油</u>  キャベツ	15.00	3	0.0		0.0	6	0.0	1	0.00	0.00	6	0.0	0.0
		8.00	ა 11		0.0		5				0.00	0	0.3	0.0
五目煮	さつま揚げ		4	1.0	0.3	1.1	5	0.1	0	0.00	0.01	,	0.0	0.2
	大根	20.00	4	0.1	0.0	0.8	3	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		0.0	76	0.01		0		
	いんげん	5.00	-	0.1	0.0	0.3	3	0.0	2	0.00	0.01	0	0.1	0.0
	大豆・水煮缶詰	5.00	7	0.6	0.3	0.4	5	0.1	0	0.00	0.00	0	0.3	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
	みりん・本みりん	1.80	4	0.0	0.0	0.8	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
# o # + 7 10 7	合成清酒	1.80	2	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
菜の花辛子和え	なばな	30.00	8	1.4	0.0	1.3	42	0.5	60	0.02	0.04	13	1.3	0.0
(油揚げ入)	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
	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	1.50	1	0.1	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	からし・練り	1.00	3	0.1	0.1	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	みりん・本みりん	0.50	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
南瓜煮	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
	車糖·三温糖	0.90	3	0.0	0.0	0.9	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	0.90	1	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	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	594.4	884.6	33.8	27.3	118.6	331	2.5	403.5	0.31	0.60	39	5.1	2.1

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.^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
	2 1 1111111 2	(g)	kcal	g	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
ハンバーグ和風おろしソース	ハンバーグ-冷凍	80.00	178	10.6	10.7	9.8	30	1.4	11	0.13	0.18	1	0.0	1.0
	めんつゆ・ストレート	8.00	4	0.2	0.0	0.7	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	にんにく・おろし	0.50	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	大根	30.00	5	0.2	0.0	1.2	7	0.1	0	0.01	0.00	4	0.4	0.0
マカロニソテー	マカロニ-乾	15.00	57	2.0	0.3	10.8	3	0.2	0	0.03	0.01	0	0.4	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
	パセリ	0.20	0	0.0	0.0	0.0	1	0.0	1	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
	食塩	0.15	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
粉吹き芋	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
切り干し大根煮	大根・切り干し大根	3.50	10	0.2	0.0	2.4	19	0.3	0	0.01	0.01	0	0.7	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
	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
	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
	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
もやしのゴマ酢和え	もやし	40.00	6	0.7	0.0	1.0	4	0.1	0	0.02	0.02	3	0.5	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	34	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ロースハム	5.00	10	0.8	0.7	0.1	1	0.0	0	0.03	0.01	3	0.0	0.1
	白ごまーいり	1.00	6	0.2	0.5	0.2	12	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	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
	さとう	1.10	4	0.0	0.0	1.1	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
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
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	582.9	892.8	32.0	25.4	129.8	485	4.5	191.7	0.43	0.63	24	3.8	2.7

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	02.^エネルギー	04.^たんぱく質	OC ARESE	00 AW -1, //- ##	12.^カルシウム	1 E A4H	28.^レチノール当量	00 A * 5 3 2 5 4	07 A+++++	45. <sup>^</sup> ビタミンC		4 4 15 15 11 11
献立名(基本)	[ 艮吅石 ]	(g)	kcal	04. たんぱく質 g	00. 脂貝 g	08. 灰水16物 g	mg	ng mg	28. 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	45. ピタミンじ mg	52. 食物繊維総量 g	53. 莨塩相当量 g
鯖の甘酢あんかけ	<b>さば・まさば</b>	60.00	121	12.4	7.3	0.2	5	0.7	14	0.09	0.17	0	0.0	0.2
MIJOS H HI GO: G /G · /	しょうが・おろし	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	合成清酒	3.00	3	0.0	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉	4.00	13	0.0	0.0	3.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	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
	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
	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
	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
	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
	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
	穀物酢	2.00	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	4.00	15	0.0	0.0	3.9	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	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
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
	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
	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
	ウインナー	5.00	16	0.7	1.4	0.2	0	0.0	0	0.01	0.01	1	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
	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
卯の花和え	うの花(不二製油)	20.00	19	0.6	8.0	2.4	10	0.1	8	0.01	0.01	0	1.0	0.2
	絹さや	10.00	3	0.3	0.0	0.7	4	0.1	5	0.01	0.01	4	0.3	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
蒸し焼き餃子	ぎょうざー冷凍	30.00	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	3.00	2	0.2	0.0	0.3	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4
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
		F70.0	0000	00.0	00.5	100 5	0107	0.4	0000	0.00	0.00	45.7	4.0	0.0
	合計	570.6	898.0	32.9	28.5	122.5	316.7	3.4	200.9	0.39	0.63	45.7	4.9	2.6

	[ <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	OC AILE	08. <sup>A</sup> 炭水化物	A	15. <sup>A</sup> 鉄	I	36. <sup>^</sup> ビタミンB1	A. * & >	45. <sup>^</sup> ビタミンC		4 6 15 10 11 10
献立名(基本)	L 技品名 J	(g)	02. エネルギー kcal	04. たんはく質 g	U0. 胎貝 g	08. 灰水化物 g	mg	ID. 政 mg	28. <sup>*</sup> レチノール当量 <i>从</i> g	36. ヒタミンB1 mg	37. ピタミンB2 mg	45. ピタミンC mg	52. <sup>^</sup> 食物繊維総量	53. <sup>^</sup> 食塩相当量 g
生揚げのそぼろ煮	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
上別けるとはる点	にんじん	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	68	0.00	0.00	0	0.3	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
	豚ひき	10.00	18	2.1	1.0	0.0	0	0.1	0	0.09	0.02	0	0.0	0.0
	生揚げ	50.00	75	5.4	5.7	0.5	120	1.3	0	0.04	0.02	0	0.4	0.0
	ひじき・ほしひじき	0.50	1	0.1	0.0	0.3	7	0.3	1	0.00	0.01	0	0.2	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
	こいくちしょうゆ	5.00	4	0.4	0.0	0.5	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.7
	· 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
	しょうが・おろし	0.30	0	0.0	0.0	0.0	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
	グリーンピース	3.00	3	0.2	0.0	0.5	1	0.1	1	0.01	0.00	1	0.2	0.0
うずら串フライ	うずら串フライ	30.00	56	3.0	2.7	4.4	13	0.6	63	0.03	0.13	0	0.2	0.2
	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
カットコーン	カットコーン	20.00	19	0.7	0.3	3.7	1	0.1	1	0.02	0.02	1	0.6	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
小松菜の辛子和え	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
	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	1.50	1	0.1	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	からし・練り	1.00	3	0.1	0.1	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	みりん風調味料	0.50	1	0.0	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
いか照り焼き	こういか	40.00	26	6.0	0.1	0.0	7	0.0	2	0.01	0.02	0	0.0	0.3
	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	0.70	3	0.0	0.0	0.7	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	みりん・本みりん	0.50	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	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
オレンジ	オレンジ(1/8)	20.00	8	0.2	0.0	2.0	4	0.1	2	0.02	0.01	8	0.2	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	604.5	838.2	33.5	22.9	120.3	467.3	4.8	321.9	0.4	0.6	30.2	5.0	2.1

	I	r5A=====			oo Ant se	A		ı = AAL	Ι		I	I A. a		I
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量] (g)	02.*エネルギー kcal	04. <sup>^</sup> たんぱく質	06. 脂質 g	08.^炭水化物	12. <sup>^</sup> カルシウム mg	15. <sup>^</sup> 鉄 mg	28. <sup>^</sup> レチノール当量 <i>μ</i> g	36.^ピタミンB1 mg	37.^ビタミンB2 mg	45. <sup>^</sup> ビタミンC mg		53. <sup>^</sup> 食塩相当量 g
鶏肉の塩こうじ焼き	<b>芋乳・±± 皮つキ</b>	60.00	120	9.7	8.4	0.0	3	0.2	μg 23	0.04	0.11	2	0.0	0.1
海内の塩にりの元と	塩こうじ ハナマルキ	5.00	8	0.1	0.0	1.9	0	0.2	0	0.04	0.00	0	0.0	0.7
ミートオムレツ	三	50.00	64	3.5	3.0	5.3	15	0.5	56	0.00	0.10	1	0.0	0.7
Z MADI	I MADY	30.00	04	3.3	3.0	0.0	10	0.0	30	0.03	0.10	<u> </u>	0.0	0.0
ミックススロー(人参)	七七ベツ	15.00	3	0.2	0.0	0.8	6	0.0	1	0.01	0.00	6	0.3	0.0
ミソノススロー(八多)	にんじん	2.00	1	0.2	0.0	0.8	1	0.0	15	0.00	0.00	0	0.3	0.0
蓮根炒め	れんこん	20.00	13	0.0	0.0	3.2	4	0.0	0	0.00	0.00	4	0.1	0.0
建低沙切	しらたき	10.00	10	0.0	0.0	0.3	8	0.1	0	0.00	0.00	0	0.3	0.0
	にんじん	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.3	0.0
	車糖・三温糖	0.50	2		0.0	0.5	0	0.0			0.00	0	0.0	0.0
			1	0.0					0	0.00				
	こいくちしょうゆ	1.00	<u> </u>	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	顆粒風味調味料	0.20	0	0.0	0.0	0.1		0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
服芸のコンハルギ	ごま油	0.20	2	0.0	0.2	0.0	7	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	
野菜のコンソメ煮	大根・根	30.00	5	0.2	0.0	1.2		0.1	0	0.01	0.00	4	0.4	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
	豚・ベーコン・ベーコン	5.00	20	0.6	2.0	0.0	0	0.0	0	0.02	0.01	2	0.0	0.1
	ブロッコリー	10.00	3	0.4	0.0	0.4	3	0.1	6	0.01	0.01	5	0.4	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
	固形コンソメ	0.80	2	0.1	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
	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
いんげんとひじきの和え物		30.00	8	0.5	0.1	1.7	17	0.2	14	0.02	0.03	2	0.8	0.0
	ひじき・ほしひじき	1.80	3	0.2	0.0	1.0	25	1.0	5	0.01	0.02	0	0.8	0.1
	蒸しかまぼこ	3.00	3	0.4	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.00	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
	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
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	588.7	803.7	30.0	22.7	115.9	330	3.3	312.9	0.33	0.62	28	4.8	2.6

## 2025年1月27日 月

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	52.4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
チンジャオロース一風	豚肉	40.0	86	7.4	5.8	0.1	2	0.2	2	0.26	0.09	1	0.0	0.0
	しょうが・おろし	0.2	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	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	片栗粉	4.0	13	0.0	0.0	3.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	調合油	4.0	37	0.0	4.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	たまねぎ	50.0	19	0.5	0.1	4.4	11	0.1	0	0.02	0.01	4	0.8	0.0
	にんじん	20.0	7	0.1	0.0	1.8	6	0.0	152	0.01	0.01	1	0.5	0.0
	青ピーマン	14.0	3	0.1	0.0	0.7	2	0.1	5	0.00	0.00	11	0.3	0.0
	赤ピーマン	14.0	4	0.1	0.0	1.0	1	0.1	12	0.01	0.02	24	0.2	0.0
	かき油	2.0	2	0.2	0.0	0.4	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	車糖・三温糖	2.0	8	0.0	0.0	2.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	こいくちしょうゆ	4.0	3	0.3	0.0	0.4	1	0.1	0	0.00	0.01	0	0.0	0.6
ゆで卵	鶏卵・全卵-生	25.0	38	3.1	2.6	0.1	13	0.5	38	0.02	0.11	0	0.0	0.1
大豆サラダ	だいず・水煮	20.0	28	2.6	1.3	1.5	20	0.4	0	0.00	0.00	0	1.4	0.1
	きゅうり	8.0	1	0.1	0.0	0.2	2	0.0	2	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	にんじん	10.0	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	68	0.00	0.00	0	0.3	0.0
	コーン	5.0	5	0.1	0.1	1.0	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0
	ウインナー	3.0	10	0.4	0.9	0.1	0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.0	0.1
	マヨネーズ	3.0	21	0.0	2.3	0.1	0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	食塩	0.3	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
塩焼きそば	蒸し中華めん	20.0	40	1.1	0.3	7.7	2	0.1	0	0.00	0.00	0	0.4	0.1
	むきエビ	5.0	4	0.9	0.0	0.0	3	0.1	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	イカ短冊	10.0	9	1.8	0.1	0.0	1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	りょくとうもやし	10.0	1	0.2	0.0	0.3	1	0.0	0	0.00	0.01	1	0.1	0.0
	にら	3.0	1	0.1	0.0	0.1	1	0.0	9	0.00	0.00	1	0.1	0.0
	中華あじ(顆粒)	0.2	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	精製塩	0.3	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	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
がんも煮付け	がんもどき	10.0	23	1.5	1.8	0.2	27	0.4	0	0.00	0.00	0	0.1	0.1
	こいくちしょうゆ	0.7	0	0.1	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1
	合成清酒	0.2	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	0.3	1	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ご飯 240g(定時)	米·精白米(水稲)	110.0	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	604.4	897.8	34.3	28.2	121.2	328	2.9	367.1	0.52	0.62	46	5.0	2.3

	- EA	-EA			A	1		A	ı	1	ı	I .		
献立名(基本)	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]		04.^たんぱく質			12.^カルシウム				37. <sup>^</sup> ビタミンB2			53.^食塩相当量
医力し提供のたる。 ポッニ	95 ch	(g)	kcal	g 400	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
豚肉と根菜のケチャップソテー	豚肉	60.00	110	12.3	6.1	0.1	2	0.4	2	0.54	0.13	1	0.0	0.1
	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
	ごぼう	10.00	7	0.2	0.0	1.5	5	0.1	0	0.01	0.00	0	0.6	0.0
	れんこんスライス	10.00	7	0.1	0.0	1.6	2	0.0	0	0.01	0.00	2	0.2	0.0
	にんにく・おろし	10.00	17	0.5	0.1	3.7	2	0.1	0	0.01	0.00	0	0.0	0.5
	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
	トマト加工品・ケチャップ	15.00	18	0.3	0.0	4.1	3	0.1	8	0.01	0.01	1	0.3	0.5
	トマト・缶詰・ダイス	8.00	2	0.1	0.0	0.4	1	0.0	4	0.00	0.00	1	0.1	0.1
	中濃ソース	0.80	1	0.0	0.0	0.2	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
イカフライ	いかフライ・フライ用ー冷凍	50.00	73	5.3	1.0	10.7	8	0.2	2	0.05	0.00	0	0.0	0.4
	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
コールスローサラダ	キャベツ	35.00	8	0.5	0.1	1.8	15	0.1	1	0.01	0.01	14	0.6	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
	人参	5.00	2	0.0	0.0	0.5	1	0.0	38	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ハム・ロース	5.00	10	0.8	0.7	0.1	1	0.0	0	0.03	0.01	3	0.0	0.1
フレンチドレッシング	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
	酢	2.00	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	0.5	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	塩	0.35	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3
ほうれん草ソテー	ほうれんそう	35.00	9	0.9	0.2	1.4	24	0.3	158	0.02	0.04	7	1.3	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	0.02	0	0.0	0.0	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
1 10	E A 1 10	200.00	100	0.0	7.0	0.0		0.0	7.0	0.00	0.01		0.0	<u> </u>
	合計	630.1	879.6	35.3	24.1	126.6	309	2.5	407.5	0.90	0.56	34	5.3	2.8

はいっとも多わり 自身角ブライ50g 500 78 63 11 106 9 02 11 030 055 0 05 0 05 0 05 2 0 05 2 0 0 0 0 0		[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]	aa A + 11 22	0.4 Å+ / 1.49 / mm	OC AREAS	00 Att at 11 45		1 E A4H	Ι	00 At the 22 - 1	07 A1 2 473	45 ALZ 4533 C		A & JE +0 JI: =
自身魚フライ 白身魚フラバ50g	献立名(基本)	[													
語合語	白 良品 フライ	白 良 岳 フライ50g						_	_	, ,	<u> </u>		Ü	_	
ミニノース 中濃ケース 300 4 00 00 09 2 0.1 0 000 000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 0	ロオ黒ノブ												_		
かに玉 かに玉 40.00 46 3.1 1.6 4.4 9 0.3 24 0.01 0.07 0 0.0 0.5	ミーソース	<u>間日畑</u> 由漕ソース													
車轄・三温韓										_					
□しいたちしょうゆ 200 1 02 00 02 1 00 0 00 00 00 00 00 00 00 00 00 1 00 00	75 TC II												_		
片栗粉				1				1							
穀物酢				2				0							
プロッコリー 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 0.4 生芽味噌炒め ごぼう 25.00 16 0.5 0.0 3.9 12 0.2 0 0.01 0.01 1 1.4 0.0 1.5 0.0 1.5 0.0 2 0.0 0.0 0.5 1 0.0 38 0.00 0.00 0.0 1 1 0.2 0.0 1.5 1.5 0.0 1.5 1.0 0.0 38 0.00 0.00 0.0 0.0 0.1 0.0 0.1 0.0 1.5 1.5 0.0 1.5 1.0 0.0 38 0.00 0.00 0.0 0.0 0.1 0.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.5 1.0 0.0 1.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0		穀物酢						0					0		
生等味噌炒め ごぼう 25.00 16 0.5 0.0 3.9 12 0.2 0 0.01 0.01 1 1.4 0.0 1 1.5 0.0 1 1.5 0.0 2 0.0 0.0 0.5 1 0.0 38 0.0 0.0 0.0 0 0.1 0.0 1 1.0 0.0 1.5 1.5 0.0 6 0.2 0.0 1.3 3 0.0 0 0.0 0.0 0.0 1 0.2 0.0 0.0 1.3 3 0.0 0 0.0 0.0 0.0 1 0.2 0.0 1.0 0.0 1.2 0.0 1.3 3 0.0 0 0.0 0.0 0.0 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0	ブロッコリー		15.00	5	0.6	0.1	0.8	6	0.2	10		0.03	18	0.7	0.0
にんじん	牛蒡味噌炒め	ごぼう		16	0.5	0.0	3.9	12	0.2	0		0.01	1	1.4	0.0
たまわぎ		にんじん		2	0.0	0.0	0.5		0.0	38	0.00	0.00	0		0.0
米みそ・甘みぞ		たまねぎ		6	0.2	0.0	1.3	3	0.0	0	0.00	0.00	1	0.2	0.0
車糖・三温糖					0.2	0.1		_		0	0.01	0.00	0		
車糖・三温糖		米みそ・甘みそ		9	0.4	0.1	1.5	3	0.1	0	0.00	0.00	0	0.2	0.2
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 1 0.2 0.0 1 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0 0		車糖・三温糖											0	0.0	
たまねぎ 10.00 4 0.1 0.0 0.9 2 0.0 0.0 0.00 0.00 1 0.2 0.0 0.0 1 にんじん 5.00 2 0.0 0.0 0.5 1 0.0 38 0.0 0.00 0.0 0 0.1 0.0 0.0 住無胡麻ドレッシング 4.50 24 0.1 2.4 0.5 3 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0.0 0				_		1.0									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   1   0.0	南瓜ごまサラダ												12		
焙煎胡麻ドレッシング					0.1										
大豆甘煮 大豆・国産-ゆで 20.00 36 3.2 1.8 1.9 14 0.4 0 0.04 0.02 0 1.4 0.0 2 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20															
刻み昆布	1 - 11 -														
車糖・三温糖       2.00       8       0.0       0.0       2.0       0       0.0       0.00       0.00       0.00       0.00       0.00       0.0       0.0       0.0       0.0       0.0       0.00 </td <td>大豆甘煮</td> <td></td>	大豆甘煮														
食塩       0.10       0       0.0       0		刻み昆布													
みりん風調味料       1.00 2       0.0 0.0 0.0       0.5 0 0.0 0.0 0.0 0.00 0.00 0.00 0.00 0		車糖・三温糖													
筒焼売 たけのこしゅうまい26g 26.00 47 1.5 2.3 5.1 6 0.1 1 0.02 0.01 2 0.4 0.4 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 4乳 音通牛乳 206.00 138 6.8 7.8 9.9 227 0.0 78 0.08 0.31 2 0.0 0.2															
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 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 0 0.0 0.2 0 0.0 0.0 0.2 0 0.0 0.	<i>6</i> 5 ±							_							
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 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 78 2.3	十孔	首进午孔	206.00	138	6.8	7.8	9.9	221	0.0	/8	0.08	0.31	2	0.0	0.2
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 78 2:3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 78 23															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 78 23															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.3															
合計 595.1 923.0 30.7 24.4 141.3 322 2.9 309.2 0.35 0.57 37 7.8 2.9															
HILL COLL CENT COLL CITY CITY CET COL		合計	595.1	923.0	30.7	24.4	141.3	322	2.9	309.2	0.35	0.57	37	7.8	2.3

	[ <sup>5A</sup> 食品名 ]	[ <sup>5A</sup> 重量]		04.^たんぱく質	06. <sup>A</sup> 脂質	08.^炭水化物		15. <sup>A</sup> 鉄	Ι		37. <sup>^</sup> ビタミンB2	I S AL CARROLLO	<u> </u>	4.6 (5-15-1)
献立名(基本)	L 良吅石 」	(g)	kcal	04. たんぱく質 g	00. 旧貝 g	08. 灰水化物 g	mg	ng mg	28.プレチノール当量 <i>μ</i> g	36. ピタミンB1 mg	37. ピタミンB2 mg	45. ピタミンU mg	52.*食物繊維総量 g	53. <sup>^</sup> 食塩相当量 g
タコライス(具)	豚・ひき肉	30.00	66	5.6	4.5	0.0	2	0.3	4	0.19	0.07	1	0.0	0.0
<u> </u>	豆プラスM	5.00	26	2.5	1.7	0.3	33	0.3	0	0.00	0.00	0	0.1	0.1
	セロリ	3.00	0	0.0	0.0	0.1	1	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
	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
	たまねぎ	25.00	9	0.3	0.0	2.2	5	0.1	0	0.01	0.00	2	0.4	0.0
	にんじん	10.00	4	0.1	0.0	0.9	3	0.0	68	0.00	0.00	0	0.3	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	0.50	5	0.0	0.5	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	食塩	0.40	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.4
	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
	チリパウダー	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	カレー粉	0.25	1	0.0	0.0	0.2	1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	トマト・缶詰ダイス	25.00	5	0.2	0.1	1.1	2	0.1	12	0.02	0.01	3	0.3	0.0
	ケチャップ	3.00	4	0.1	0.0	0.8	1	0.0	2	0.00	0.00	0	0.1	0.1
	三温糖	0.25	1	0.0	0.0	0.2	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
T+> 1 1 1 1	プロセスチーズ	8.00	27	1.8	2.1	0.1	50	0.0	21	0.00	0.03	0	0.0	0.2
チキンナゲット	鉄腕チキンナゲット	40.00	71	4.5	3.0	6.3	2	2.4	4	0.01	0.01	0	0.2	0.4
2個	調合油かぶ	4.00	37 5	0.0	4.0	0.0	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
かぶのサラダ	キャベツ	25.00 15.00	3	0.2	0.0	1.2	6	0.1	1	0.01	0.01	5	0.4	0.0
	にんじん	5.00	2	0.2	0.0	0.8	1	0.0	38	0.00	0.00	6	0.3	0.0
	しらす	3.00	6	1.2	0.0	0.0	16	0.0	7	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	ごま-いり	0.50	3	0.1	0.1	0.0	6	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.2
	ごま油	0.30	3	0.0	0.3	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	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
	こいくちしょうゆ	2.00	1	0.2	0.0	0.0	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
	こしょう・白	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
小松菜ソテー	こまつな	35.00	5	0.6	0.0	1.1	53	0.7	91	0.01	0.02	7	0.8	0.0
	調合油	0.30	3	0.0	0.3	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	0.01	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
みかん	みかん	50.00	23	0.4	0.1	6.0	11	0.1	42	0.05	0.02	16	0.5	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	613.5	842.3	31.4	25.8	117.1	434	5.4	368.8	0.49	0.52	47	5.2	2.2

	r 5A	r5A <b>≠</b> ⊜ 1			oo Anton			ı - Aau	1 .	l			Ι.	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			08.^炭水化物		15. <sup>A</sup> 鉄	1			45. <sup>^</sup> ビタミンC		53.4食塩相当量
タラのムニエル・ト	オルトンだと	60.00	47	10.9	g 0.1	0.1	mg 25	mg 0.2	μg 34	0.04	0.08	mg O	0.0	0.2
タノのムニエル・ド	<del>9 17 C 77 C 9</del>	0.30	0	0.0	0.0	0.0	0	0.2	0	0.04	0.00	0	0.0	0.2
	こしょう・白、粉	0.02	0		0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	蓮力粉	0.02	2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
	<del>                                    </del>	2.00	15			0.4	0	0.0	10		0.00	0	0.0	0.0
17117	おろしにんにく	1.00		0.0	1.6 0.0			0.0		0.00				
トマトソース			1	0.1		0.3	0		0	0.00	0.00	0	0.1	0.0
	トマト・缶詰・ダイスカット 黄ピーマン(ダイス)	30.00	6	0.3	0.1	1.3	3	0.1	14	0.02	0.01	3	0.4	
		5.00		0.0	0.0	0.3		0.0	1	0.00	0.00	8	0.1	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
	車糖・三温糖	0.30		0.0	0.0	0.3	0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0
ラ パルフ ( 丁芸 )	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-乾	10.00	38	1.3	0.2	7.2	2	0.1	0	0.02	0.01	0	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
	パセリ	0.10	0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	1	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
	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
花野菜サラダ	カリフラワー	15.00	4	0.4	0.0	0.8	3	0.1	0	0.01	0.01	8	0.5	0.0
	ブロッコリー	20.00	5	0.7	0.1	0.9	7	0.1	13	0.01	0.02	11	0.7	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
	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
	フレンチドレッシング	6.00	22	0.0	2.1	0.8	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
ロールキャベツ煮	ロールキャベツ40g	40.00	78	3.0	4.1	7.2	6	2.7	0	0.01	0.01	0	0.2	0.4
	コンソメ	0.20	0	0.0	0.0	0.1	0	0.0	0	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
つくね串	つくね串	17.00	38	2.0	2.2	2.2	4	0.2	4	0.01	0.01	0	0.2	0.2
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
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		0.00		6.1.				10.00		6 11			
	合計	553.3	820.6	33.4	21.1	119.4	313	10.0	194.8	0.32	0.49	34	3.8	2.8

2025 年 1 月度 栄養価集計表

	[	[ <sup>5A</sup> 重量]	02. <sup>^</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	12. <sup>^</sup> カルシウム	15. <sup>A</sup> 鉄	28. <sup>^</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. 全物繊維総量	53. <sup>A</sup> 食塩相当量
日にち	曜日	(g)	kcal	g	æ	œ	mg	mg	μд	mg	mg	mg	g	g
6	月													
7	火	569	897.1	30.3	26.0	131	518	3.0	255	0.38	1	29	5.0	2.6
8	水	596	901.8	29.8	28.5	126	328	2.4	262	0.32	1	29	4.9	2.7
9		552	886.1	31.7	27.5	123	346	3.7	302	0.35	0.63	20	3.9	2.8
10	木金	545	864.6	28.2	22.2	133	340			0.63		46	6.0	
13	月													
14	火	593	858.2	37.1	25.0	119	445			0.67	0.65		6.4	2.3
15	水	621	878.4	38.6	23.0	126	380			0.49			8.3	
16	木	612	819.5	35.6	19.7	120	308		183	0.69			6.2	2.7
17	金 月	628	866.9	29.7	26.2	123	346			0.40			4.2	
20		594	884.6	33.8	27.3	119	331	2.5	404	0.31	0.60		5.1	2.1
21	火	583	892.8	32.0		130	485			0.43			3.8	2.7
22	水	571	898.0	32.9	28.5	122	317	3.4	201	0.39			4.9	
23	木	605	838.2	33.5	22.9	120	467	4.8	322	0.45		30	5.0	2.1
24	金	589	804	30.0		116	330		313	0.33	0.62		4.8	
27	月	604	897.8	34.3	28.2	121	328		367	0.52	0.62		5.0	2.3
28	火	630	879.6	35.3	24.1	127	309			0.90			5.3	
29	水	595	923.0	30.7	24.4	141	322	2.9	309	0.35			7.8	2.3
30	木	614	842.3	31.4	25.8	117	434		369	0.49			5.2	
31	金	553	820.6	33.4	21.1	119	313	10.0	195	0.32	0.49	34	3.8	2.8
	<del></del> 合計	10655	14832.6	523.4	401.5	1997	5900	56.2	7375	7.62	10.47	556	86.57	40.33
		J3Z												
定時	平均	592	870	32.7	24.9	124	369 360	4.0	441 310	0.47 0.50	0.64	35	5.3 7.0	