

年 3 月 1 日 月曜日 献立 1

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

2(中学校)

献 立 タ	牛乳 野菜ソテー(5)	コッペパン(新) かきたまスープ	鮭のマヨネーズ焼き		1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人
				人數	1020	1020	1060										3100	3100.00		
				単価	82.28	82.28	82.28										82.28	82.28		

年 3 月 3 日 水曜日 献立 1

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

2(中学校)

献 立 名	牛乳 コッペパン (新) ブロッコリーのガーリック炒め クリームシチュー オムレツ (きのこソース) キウイフルーツ																												
	人 数	1020	1020	1060												3100	3100.00												
	単 価	49.02	49.02	49.02												49.02	49.02												
	行 事 等																												
エネルギー kcal	たん ぱく質 g	動物性 g	植物性 g	脂質 g	動物性 g	植物性 g	炭水 化物 g	单糖 当量 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	レバール 活性当量 μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物 繊維 総量 g	食塞性 相当量 g	熱 加工 g	食品名	個 付	一人分量 单位	使用量 单位	業者	単 価 円	金 額 円	備考	
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	9.7	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2	*	【牛乳】								
138	6.8	6.8	0.0	7.8	7.8	0.0	9.9	9.7	84	227	21	0.0	0.8	78	0.08	0.31	2	0.0	0.2	*	A 牛乳								
373	11.9	1.6	10.3	6.6	4.9	1.7	63.2	0.0	591	73	35	1.0	1.1	0	0.19	0.16	0	2.5	1.5	*	【コッペパン (新)】								
373	11.9	1.6	10.3	6.6	4.9	1.7	63.2	0.0	591	73	35	1.0	1.1	0	0.19	0.16	0	2.5	1.5	*	A コッペパン(新居浜市)								
121	9.3	7.2	2.1	7.4	6.0	1.4	4.2	1.4	300	52	19	1.1	0.8	74	0.07	0.26	7	1.0	0.7	*	【オムレツ (きのこソース)】								
69	5.6	5.6	0.0	4.7	4.7	0.0	0.1	0.1	64	23	5	0.8	0.6	68	0.03	0.20	0	0.0	0.2	*	A たまご								
16	1.4	1.4	0.0	1.2	1.2	0.0	0.0	0.0	23	0	2	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.1	*	A シーチキンLフレーク1kg								
15	1.2	0.0	1.2	1.2	0.0	1.2	0.0	0.0	0	23	6	0.2	0.1	0	0.01	0.01	0	0.1	0.0	*	A 絞り豆腐								
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0	1	1	0.0	0.0	3	0.00	0.00	7	0.2	0.0	*	青バブリカ								
3	0.1	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0	0.2	0.0	2	4	0	0.0	0.0	2	0.00	0.01	0	0.0	0.0	*	A 調理用普通牛乳								
2	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.0	0	7	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.0	*	A 鶏だし							
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	51	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	食塩								
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	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	こしょう混合								
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.3	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	三温糖								
2	0.4	0.0	0.4	0.1	0.0	0.1	0.7	0.2	0	0	1	0.1	0.1	0	0.02	0.02	0	0.5	0.0	*	ぶなしゅじ								
1	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.4	0.2	0	0	1	0.0	0.0	0	0.01	0.01	0	0.2	0.0	*	エリンギ								
1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	サラダ油(PB)								
2	0.2	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.3	0.0	153	1	2	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	*	こいくちしょうゆ								
3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	本みりん								
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	清酒(上撰)								
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	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	水								
2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5	0.6	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	かたくり粉								
31	3.6	1.4	2.2	1.2	0.8	0.4	2.9	0.8	171	20	15	0.5	0.5	35	0.11	0.11	62	2.3	0.6	*	【ブロッコリーのガーリック炒め】								
17	2.2	0.0	2.2	0.3	0.0	0.3	2.7	0.8	10	20	14	0.5	0.4	35	0.07	0.10	62	2.3	0.1	*	ブロッコリー								
14	1.4	1.4	0.0	0.8	0.8	0.0	0.2	0.0	60	0	1	0.0	0.1	0	0.04	0.01	0	0.0	0.2	*	A ロースハム 短冊								
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	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	生おろしにんにく(100g)								
0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	サラダ油(PB)								
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	101	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	*	食塩								
177	5.1	2.9	2.2	7.3	6.8	0.5	23.2	13.7	236	72	26	0.3	0.5	140	0.12	0.15	24	2.3	0.7	*	【クリームシチュー】								
28	1.1	1.1	0.0	2.6	2.6	0.0	0.0	0.2	30	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.1	*	A ベーコン 短冊								
40	0.8	0.0	0.8	0.1	0.0	0.1	9.2	8.8	1	2	10	0.2	0.1	0	0.05	0.02	18	0.7	0.0	*	じゃがいも								
19	0.6	0.0	0.6	0.3	0.0	0.3	3.8	0.0	0	1	5	0.0	0.1	1	0.02	0.02	1	0.5	0.0	*	冷凍コーン								
28	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	7.0	5.1	1	17	7	0.2	0.1	3	0.01	0.01	36	1.3	0.0	*	【キウイフルーツ】								
28	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	7.0	5.1	1	17	7	0.2	0.1	3	0.01	0.01	36	1.3	0.0	*	A キウイフルーツ 30玉								
868	37.2	19.9	17.3	30.4	26.3	4.1	110.4	30.7	1383	461	123	3.1	3.8	330	0.58	1.00	131	9.4	3.7	*	熱加工による損耗計算値 単 純 合 計 値								
830	35.3	17.7	17.6	23.1	0.0	0.0	945	450	120	4.0	3.0	300	0.50	0.60	30	6.5	2.5	基 準 値											

※食品名についている「A」はアレルギー物質が含まれている食品です

動物たん白質 53.5 %

オーバーフロー項目は「###」で印刷されます

一人単価は、献立全体の税込み金額を【人数×換算率】で除算し端数を四捨五入したものです