

年 3 月 3 日 水曜日

献立 1

0:通常献立

[予定献立表 (日毎)]

1(小学校)

献立名	牛乳 おかか和え														ご飯(クラス)新 肉じゃが(肉多)														手 竹輪の磯辺揚げ														1年	2年	3年	4年	5年	6年	特1	特2	特3	特4	特5	特6	職員	他	合計	換算人	
																																											人数	666	666	666	666	666	670									4000	4100.70
																																											単価	71.08	75.26	83.63	83.63	100.35	100.35									85.73	83.63
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	単糖当量 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	レチノール活性当量 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	食塩相当量 g	熱加工	食品名	個付	一人分量 単位	一人分量 g	使用量 単位	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	1.00	本	206.00	4,000.00	本	四国乳																																
286	4.9	0.0	4.9	0.7	0.0	0.7	61.8	0.0	1	4	18	0.6	1.1	0	0.35	0.03	0	0.4	0.0		[ご飯(クラス)新]																																						
286	4.9	0.0	4.9	0.7	0.0	0.7	61.8	0.0	1	4	18	0.6	1.1	0	0.35	0.03	0	0.4	0.0	*	水稲穀粒(精白米)強化米入	1.00	人	80.00	-----		ごはん																																
81	4.5	4.2	0.3	3.9	0.9	3.0	6.8	2.3	281	8	6	0.3	0.1	4	0.03	0.04	0	0.1	0.7		[手 竹輪の磯辺揚げ]																																						
39	4.0	4.0	0.0	0.7	0.7	0.0	4.4	0.0	270	5	5	0.3	0.1	0	0.02	0.03	0	0.0	0.7		焼き竹輪	0.50	本	32.50	2,000.00	本	今治屋																																
11	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	2.3	2.3	0	1	1	0.0	0.0	0	0.01	0.00	0	0.1	0.0	*	A 薄力粉オーストラリア産																																						
3	0.2	0.2	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	3	1	0	0.0	0.0	3	0.00	0.01	0	0.0	0.0		A たまご																																						
0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	8	1	0	0.0	0.0	1	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	A 青のり粉(100g袋)																																						
28	0.0	0.0	0.0	3.0	0.0	3.0	0.0	0.0	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	なたね油(揚げ油)																																						
24	1.6	0.4	1.2	0.6	0.0	0.6	3.8	2.0	129	71	16	0.6	0.3	22	0.03	0.04	19	1.4	0.3		[おかか和え]																																						
8	0.5	0.0	0.5	0.1	0.0	0.1	1.9	1.2	4	26	6	0.2	0.1	5	0.02	0.02	11	0.8	0.0	*	はくさい																																						
3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.7	0.0	5	32	5	0.3	0.1	17	0.01	0.02	8	0.5	0.0	*	水菜																																						
2	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	かつお破片1kg																																						
6	0.2	0.0	0.2	0.5	0.0	0.5	0.2	0.0	0	12	4	0.1	0.1	0	0.00	0.00	0	0.1	0.0		A サリごま(いり)																																						
2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	118	1	1	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	0.8	0.8	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0		三温糖																																						
121	4.7	2.7	2.0	3.5	3.3	0.2	18.1	15.5	307	32	25	0.6	0.9	75	0.08	0.08	26	2.5	0.7		[肉じゃが(肉多)]																																						
43	2.7	2.7	0.0	3.3	3.3	0.0	0.0	0.0	7	1	3	0.1	0.7	0	0.01	0.03	0	0.0	0.0	*	A 和牛肩(脂身付き)																																						
46	1.0	0.0	1.0	0.1	0.0	0.1	10.6	10.1	1	2	12	0.2	0.1	0	0.05	0.02	21	0.8	0.0	*	じゃがいも																																						
13	0.4	0.0	0.4	0.0	0.0	0.0	3.1	2.5	1	7	3	0.1	0.1	0	0.01	0.00	3	0.6	0.0	*	玉葱																																						
4	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.9	0.6	3	3	1	0.0	0.0	72	0.01	0.01	1	0.3	0.0	*	にんじん																																						
1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.6	0.0	2	15	1	0.1	0.0	0	0.00	0.00	0	0.6	0.0	*	糸こんにゃく																																						
2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.4	0.2	0	3	2	0.0	0.0	3	0.00	0.01	1	0.2	0.0	*	さいいんげん																																						
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	0.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	177	1	2	0.1	0.0	0	0.00	0.01	0	0.0	0.4	*	こいくちしょうゆ																																						
1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	116	0	1	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.3	*	うすくちしょうゆ																																						
8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.0	2.1	0	0	0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0.0	0.0	*	三温糖																																						
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																																						
650	22.5	14.1	8.4	16.5	12.0	4.5	100.4	29.5	802	342	86	2.1	3.2	179	0.57	0.50	47			*	熱加工による損耗計算値																																						
650	27.6	13.8	13.8	18.1			0.0	0.0	748	350	50	3.0	2.0	179	0.57	0.50	47	4.4	1.9		単純合計値			590.50	税抜き金額合計	317,527.51	317,527.51	穀たん白質	45.7 %																														
														200	0.40	0.40	20	5.0	2.0		基準値			0.00	消費税合計	25,402.19	342,929.70	脂質	22.8 %																														
オーバーフロー項目は'###'で印刷されます																											※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																																
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																																																											
動物たん白質 62.7 %																																																											