コームギフ	こんだてひる		# 0 = 4) =	25.5g (21.1g~32.5g 21.1g (14.4g~21.6g	第子屈町学校給食センター
<u> </u>	/3/くしよく		黄のなかま 熱や力のもとになるもの	赤のなかま 血や肉や骨になるもの	緑のなかま 体の調子を整えるもの
1	だいこんと とりにくのにもの	こめ	さとう・あぶら	とりにく	ながねぎ・だいこん・しょうが
	こまつなのゴマあえ	•	ごま・さとう	牛乳	こまつな・もやし
(曜	みそしる (たまねぎ)			あげ	たまねぎ・にんじん ★
2 비	あぶたまどん	こめ	さとう・あぶら	あげ・たまご・ひじき	たまねぎ・たけのこ・しいたけ・グリンピース
	はくさいのおひたし みそしる (ワカメ)			かつお 牛乳 ***********************************	はくさい・こまつな・しめじ
曜				わかめ・とうふ	ながねぎ
3 日 ラーメン	ごもくラーメン		ラーメン・ごまあぶら	ぶたにく・とりにく	ながねぎ・にんじん・もやし・たけのこ
	みたらしだんご			牛乳	
だもくごはん	0,70000		さとう・しらたまこ・でんぷん		
6 🖽	サーモンフライ	こめ こき	びぎ・さとう・あぶら	あげ・だいず・とりにく・かつおぶし・こん	<u>ぶ</u> にんじん・たけのこ・ごぼう・まいたけ・こんにゃく
	ぶたじる	こむぎこ・	でんぷん・あぶら・さとう・パンこ	サーモン (カラフトマス) ・だいず ★	しょうが
		いも		とうふ・ぶたにく 牛乳	つきこんにゃく・だいこん・ごぼう・にんじん・ながねぎ・たまねぎ・しょ
] 曜	十五夜デザート(クレープ)		<u>なとう・みずあめ・こめこ・でんぷん</u> さとう・ぱんこ・でんぷん・こむぎこ	とうにゅう・だいず	さつまいも
7 日 コッペスライス	チキンロイヤル	・あぶら		とりにく・だいず	とまと・たまねぎ・おろしりんご・にんにく
	チョコレートクリーム		いも	とりにく・ウインナー 牛乳	にんじん・キャベツ・たまねぎ・だいこん
	チンジャオロウスウ		<u>こむぎこ·さとう・バター</u>	ぎゅうにゅう	
8 日 ごはん	ナムル		でんぷん・ごまあぶら・あぶら・さとう	ぶたにく	ピーマン・たけのこ・たまねぎ・しょうが・にんにく・ながねぎ
	とりときのこのスープ		さとう・ごま・ごまあぶら	牛乳	もやし・きゅうり・にんじん・にんにく ★
	キーマカレー		5・カレールー・ハヤシルウ・バター	とりにく	しいたけ・しめじ・にんじん・こまつな・ながねぎ・なめこ
9 日 ごはん		さとう・	めいら	ようだだにく ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	たまねぎ・にんじん・にんにく・りんご
· 曜	コールスローサラダ		さとう・あぶら・マヨネーズ	I Ju	キャベツ・きゅうり・にんじん・コーン・レモン
うどん	いなかうどん		うどん	とりにく・あげ・こうやどうふ・ちくわ	<u>★</u> ながねぎ・しいたけ・しめじ・にんじん・ごぼう
			JCN		187148 CVI/CI) COOC ICNON CIAD
	ブルーベリーゼリー			牛乳	→ u
<u>:</u> 曜	ミートローフ・てりやきソース		さとう		ブルーベリー・かんてん
14 日 ミルクロールパン	マカロニサラダ	こむぎこ	パンこ・でんぷん・バター・さとう マカロニ・マヨネーズ・さとう	ぶたにく・とうふ・たまご ベーコン 牛乳	たまねぎ・グリンピース・しょうが きゅうり・たまねぎ・にんじん
	わかめスープ		Y/JU_		*
4.5. □	さばのしょうがに	- u	ナレニ	とりにく・わかめ	<u> </u>
15 日 ごはん	ひじきのにもの		<u>さとう</u> さとう・あぶら	さば ひじき・とりにく・だいず・あげ 牛乳	しょうが にんじん・つきこんにゃく
、曜	みそしる(いも)		いも		にんじん・たまねぎ
	ぶたにくのからみそどん		・さとう・でんぷん・ごまあぶら	ぶたにく	たまねぎ・しょうが・ピーマン
	もやしのサラダ(ちゅうかふう)		ごまあぶら・さとう・ごま	とりにく 牛乳	もやし・きゅうり・にんじん
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	みそしる (ダイコン)			あげ	だいこん・にんじん
17 🖯	スパゲッティミートソース		スパゲッティ・バター・さとう・あぶら	ぶたにく・だいず	たまねぎ・にんじん・グリンピース・にんにく・トマト
スパゲッティ				牛乳	
全 曜	ミニあげパン(シュガー)		こむぎこ・さとう・あぶら		
20 日	にくじゃがコロッケ	ラード・さ	がいも・パンこ・こむぎこ・でんぷん・ とう・あぶら	ぶたにく	たまねぎ
	だいこんときゅうりのそくせきづけ			かつお 牛乳 *	だいこん・きゅうり・しょうが・レモン
] B翟	よしのじる		でんぷん	とうふ	ながねぎ・にんじん
21 日	ボイルウインナー パックケチャップ	こむぎこ		ウインナー	
	シーチキンサラダ		マヨネーズ	まぐろ 牛乳	キャベツ・きゅうり・たまねぎ・コーン →
建			ーをはさんで ナてたべよう!	たまご・とりにく	* にんじん・こまつな・しいたけ・ながねぎ
22 🖯	マーボーだいこん	こめ	ごまあぶら・さとう・でんぷん・あぶら	ぶたにく	だいこん・にんじん・ながねぎ・にんにく・しょうが
	もやしのサラダ(みそ・マヨネーズ)		マヨネーズ・ごま	とりにく 牛乳	もやし・きゅうり・にんじん
、 曜	はくさいのスープ			とりにく・ベーコン	はくさい・にんじん・しいたけ
23 日	にこみにくどん	こめ	さとう	ぶたにく	たまねぎ・つきこんにゃく・しょうが
	ほうれんそうのおひたし			かつお 牛乳 ***	ほうれんそう・もやし・にんじん
、 曜	みそしる (ナメコ)			とうふ	なめこ·ながねぎ はくさい・ながわぎ・ちやし・コーン・たまわぎ・にんじん・にんにく
24 日	しおやさいラーメン		ラーメン・ごまあぶら・ごま	ぶたにく・とりにく	はくさい・ながねぎ・もやし・コーン・たまねぎ・にんじん・にんにく ・しょうが・たけのこ
ラーメン		あぶら・コ	*とう・みずあめ・マーガリン・こなあめ	牛乳	
建 曜	くりのムース	• • 0		ゼラチン・だいず *	
2/ 비	にくどうふ だいこん と ちりめんじゃこのあえもの		さとう・あぶら	ぶたにく・とうふ	たまねぎ・つきこんにゃく・はくさい・たけのこ
	みそしる (こまつな)		ごまあぶら	ちりめんじゃこ・かつお 牛乳	きゅうり・だいこん・にんじん
J B翟 L	とりにくのクリームに	こむぎこ	あぶら・いも・バター・	あげ 	<u>こまつな・にんじん</u> *
28 日 チーズロールパン	ブロッコリーのツナあえ		-ム・でんぷん	とりにく・ぎゅうにゅう	たまねぎ・にんじん・グリンピース・しいたけ
	たまねぎのスープ		マカロニ・マヨネーズ	まぐろ 牛乳	ブロッコリー・にんじん・きゅうり *
【 曜	ぎょうざロール			とりにく	たまねぎ・しいたけ・にんじん
	はっぽうさい		パンこ・さとう・あぶら・こむぎこ	ぶたにく・とりにく・だいず	キャベツ・たまねぎ・にら・ながねぎ・にんにく・しょうが・こんにゃく ★
29 日	」いっしく!		ごまあぶら・あぶら・でんぷん	ぶたにく・いか 牛乳	はくさい・きくらげ・にんじん・たけのこ・しょうが・たまねぎ・しいたに ★
29 日 ごはん	はろさめフープ				
29 日 ごはん C 曜	はるさめスープ		はるさめ	とりにく・たまご	ながねぎ・こまつな・しいたけ ★
29 日 ごはん 30 日	はるさめスープ ハヤシライス		いも・ハヤシルウ・バター・さとう・あぶら	ふぶたにく	ながねぎ・こまつな・しいたけ ★ たまねぎ・にんじん・しいたけ・トマトピューレ・グリンピース
29 日 ごはん 30 日 ごはん	ハヤシライス	こめ	いも・ハヤシルウ・バター・さとう・あぶら		*
29 日 ごはん 30 日 ごはん : 曜	ハヤシライスサワーキャベツ	こめ		ふぶたにく	*
29 日 ごはん 30 日 ごはん こ 曜	ハヤシライス	こめ	いも・ハヤシルウ・バター・さとう・あぶら	ふぶたにく	たまねぎ·にんじん・しいたけ・トマトピューレ・グリンピース

とうにゅう (だいず)

かぼちゃ

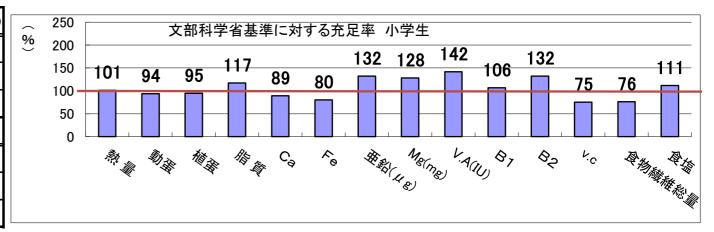
さとう・あぶら・でんぷん

パンプキンババロア

^{*}都合により献立・材料等が変更になることがありますので、ご了承ください。
*牛乳は毎日つきます。
★印は弟子屈産または弟子屈でつくられた食べ物です。

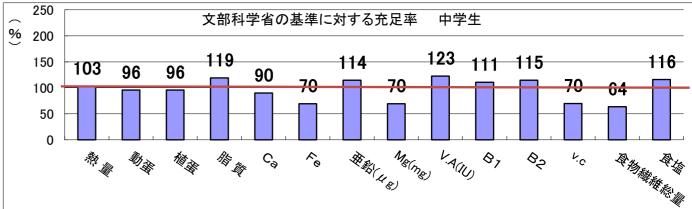
第子屈町学校給食 10月 平均摂取量及び充足率(小学生)

1日平均食数		熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	C a (mg)	F e (mg)	亜鉛(μg)
	充足率	101	94	95	117	89	80	132
262 食	基準量	650	17. 0	10.0	18.0	350	3.0	2.0
	摂取量	659	16.0	9.5	21. 1	311	2. 4	2.6
		Mg (mg)	V. A (μ gRE)	B 1 (mg)	B 2 (mg)	v. c (mg)	食物繊維 総量(g)	食塩(g)
	充足率	128	142	106	132	75	76	111
	基準量	50	200	0.40	0. 40	25	4. 5	2.0
	摂取量	64	283	0. 43	0. 53	19	3. 4	2. 2

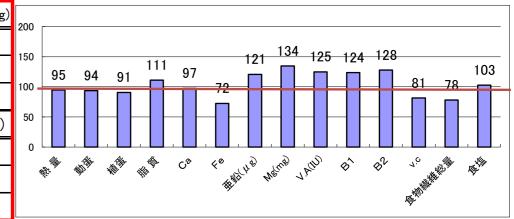


第子屈町学校給食 10月 平均摂取量及び充足率(中学生)

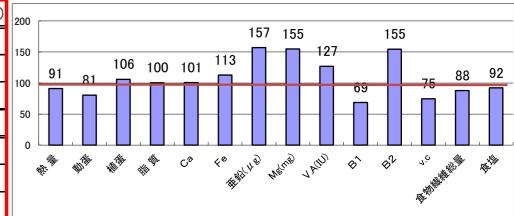
1日平均食数		熱量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	C a (mg)	Fe (mg)	亜鉛(μg)
	充足率	103	96	96	119	90	70	114
206 食	基準量	830	21. 7	12.8	23.0	450	4. 5	3.0
	摂取量	857	20.8	12.3	27.4	405		3. 4
		Mg (mg)	V. A (μ gRE)	B 1 (mg)	B 2 (mg)	v.c(mg)	食物繊維 総量(g)	食塩(g)
	充足率	70	123	111	115	70	64	116
	基準量	120	300	0.50	0.60	35	7. 0	2. 5
	摂取量	83	368. 09	0. 55	0.69	24. 5	4. 5	2. 9



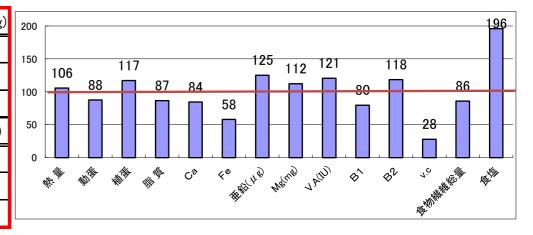
	献立名	404 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	616 kcal	小学生食数	摂取量	616	16	9.1	20.0	341	2.17	2.41
1	ごはん	タンパク質	242	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	大根と鶏肉の煮物	25.0 g	中学生・高校	充足率(%)	95	94	91	111	97	72	121
水	小松菜の胡麻和え	脂質	162		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	味噌汁(玉葱・あげ)	20.0 g	9月17日	摂取量	67	249.6	0.5	0.5	20.4	3.5	2.1
		数 量 単位	136	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	134	125	124	128	81	78	103



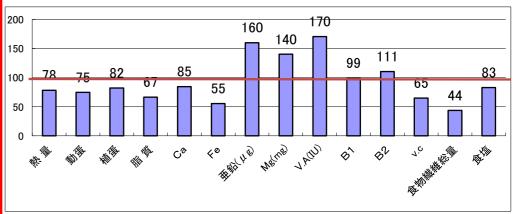
	献立名	487 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	593 kcal	小学生食数	摂取量	593	14	10.6	18.1	353	3.39	3.14
2	あぶたまどん	タンパク質	260	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
B	お浸し(白菜)	24.3 g	中学生・高村	充足率(%)	91	81	106	100	101	113	157
木	わかめの味噌汁	脂質	227		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		18.1 g	9月17日	摂取量	77	254.0	0.3	0.6	18.6	4.0	1.8
		数 量 単位	273	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	155	127	69	155	75	88	92



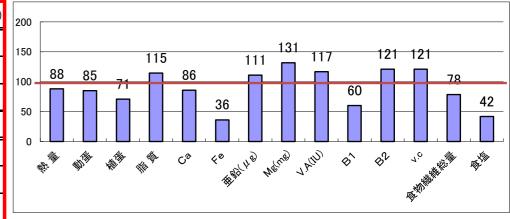
	献立名	476 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
1C	月ぎゅうにゅう	688 kcal	小学生食数	摂取量	688	15	11.7	15.6	295	1.74	2.50
3	3 五目ラーメン	タンパク質	252	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
E	みたらし団子	26.6 g	中学生・高村	充足率(%)	106	88	117	87	84	58	125
_		l									
<u>3</u>	Ž	脂質	224		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
立 明		脂質 15.6 g	224 9月17日	摂取量	Mg(mg) 56	V.A(μ gRE) 241.5	B1(mg) 0.3	B2(mg) 0.5	v.c(mg) 7.0	食物繊維総量(g) 3.9	食塩(g) 3.9
	Ē			摂取量 基準量				1	1	<u> </u>	1



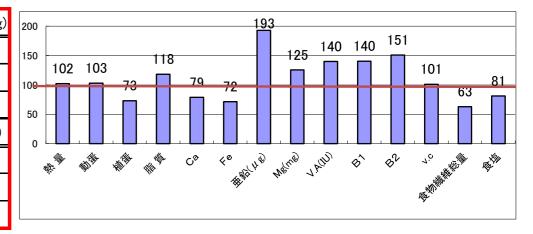
	献	立名	465 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10	目ぎゅう	こゅう	711 kcal	小学生食数	摂取量	711	22	8.7	20.2	296	1.66	3.20
6	ごもく	ごはん	タンパク質	268	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	豚汁		30.2 g	中学生・高校	充足率(%)	78	75	82	67	85	55	160
月	サーモ	ンフライ	脂質	197		Mg(mg)	V.A(<i>μ</i> gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	十五夜デザ	ート(クレープ)	20.2 g	9月17日	摂取量	70	340.9	0.4	0.4	16.2	2.0	1.7
E			数 量 単位	100	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
					充足率(%)	140	170	99	111	65	44	83



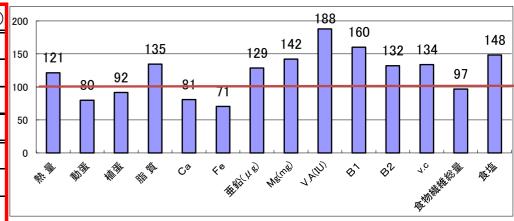
	献立名	489 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	668 kcal	小学生食数	摂取量	668	20	7.1	24.8	300	1.09	2.22
7	コッペスライス	タンパク質	264	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	ポトフ	27.5 g	中学生・高村	充足率(%)	88	85	71	115	86	36	111
火	チョコレートクリーム	脂質	225		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	チキンロイヤル	24.8 g	9月17日	摂取量	66	233.1	0.2	0.5	30.2	3.5	0.8
		数 量 単位	183	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	131	117	60	121	121	78	42



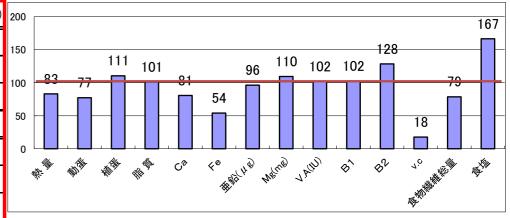
	献立名	494 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
108	ぎゅうにゅう	664 kcal	.1. XX 4L ~ WF	摂取量	664	17	7.3	21.2	275	2.15	3.86
IOH	aw)にゆう	OO4 Kcal	小学生食数	以松里	004	17	7.0	21.2	270	2.10	0.00
8	ごはん	タンパク質	268	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	青椒肉糸	24.8 g	中学生・高村	充足率(%)	102	103	73	118	79	72	193
水	ナムル	脂質	226		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	鶏ときのこのスープ	21.2 g	9月17日	摂取量	63	279.8	0.6	0.6	25.3	2.8	1.6
		数 量 単位	196	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	125	140	140	151	101	63	81



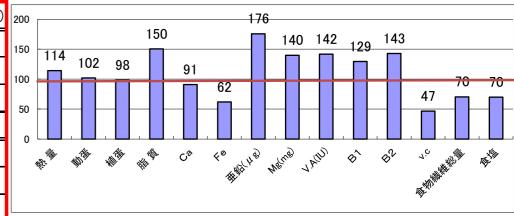
		献立名	430 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
1	の月	ぎゅうにゅう	790 kcal	小学生食数	摂取量	790	14	9.2	24.2	283	2.12	2.57
ı	9	キーマカレー	タンパク質	268	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
ı	\Box	コールスローサラダ	22.8 g	中学生・高村	充足率(%)	121	80	92	135	81	71	129
	木		脂質	162		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
	曜		24.2 g	9月18日	摂取量	71	375.9	0.6	0.5	33.5	4.4	3.0
ı	\Box		数量 単位	138	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
L	9	牛乳(成分無調整)	99 kg	0	充足率(%)	142	188	160	132	134	97	148



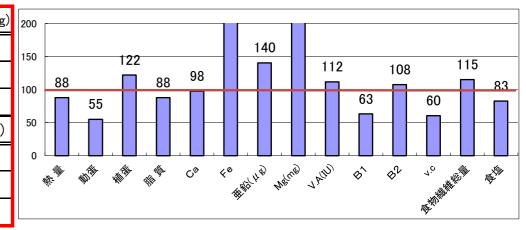
	献立名	428 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	586 kcal	小学生食数	摂取量	586	13	11.1	18.2	283	1.62	1.93
10	田舎うどん	タンパク質	272	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
⊟	ブルーベリーゼリー	24.2 g	中学生・高村	充足率(%)	83	77	111	101	81	54	96
金		脂質	156		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		18.2 g	9月17日	摂取量	55	204.4	0.4	0.5	4.4	3.5	3.3
⊟		数 量 単位	164	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	110	102	102	128	18	79	167



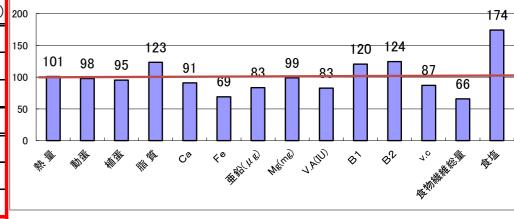
	献立名	435 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	742 kcal	小学生食数	摂取量	742	17	9.8	27.1	318	1.86	3.52
14	ミルクロールパン	タンパク質	273	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	ミートローフ・照り焼きソース	27.2 g	中学生・高校	充足率(%)	114	102	98	150	91	62	176
火	マカロニサラダ	脂質	162		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	わかめスープ1	27.1 g	9月18日	摂取量	70	283.9	0.5	0.6	11.7	3.2	1.4
\Box		数 量 単位	182	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
14	牛乳(成分無調整)	100 kg	О	充足率(%)	140	142	129	143	47	70	70



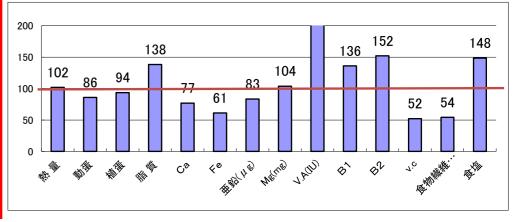
	献立名	500 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10)	ぎゅうにゅう	719 kcal	小学生食数	摂取量	719	17	12.2	26.3	341	11.55	2.81
15		タンパク質	273	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	ひじきの煮物	28.7 g	 中学生・高校	充足率(%)	88	55	122	88	98	385	140
水	みそしる (いも)	脂質	227		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	さばのしょうがに	26.3 g	9月17日	摂取量	101	223.7	0.3	0.4	15.1	5.2	1.7
B		数 量 単位	90	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	203	112	63	108	60	115	83



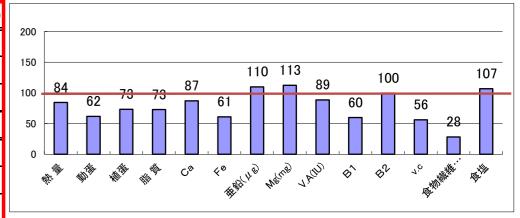
		献立名	430 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
	10月	ぎゅうにゅう	657 kcal	小学生食数	摂取量	657	17	9.5	22.2	318	2.07	1.66
	16	豚肉の辛味噌丼	タンパク質	239	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	\Box	もやしのサラダ(中華風)	26.1 g	中学生・高村	充足率(%)	101	98	95	123	91	69	83
ı	木	味噌汁(大根)	脂質	191		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
ı	曜		22.2 g	9月17日	摂取量	49	165.6	0.5	0.5	21.8	3.0	3.5
ı	\Box		数 量 単位	135	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
L					充足率(%)	99	83	120	124	87	66	174



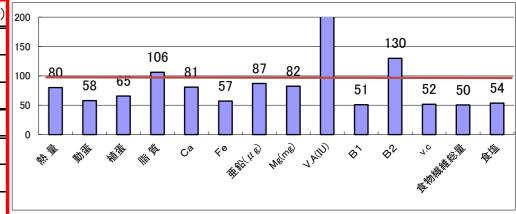
	献立名	429 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	663 kcal	小学生食数	摂取量	663	15	9.4	24.9	269	1.84	1.66
17	スパゲッティミートソース	タンパク質	240	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
B	ミニ揚げパン	24.0 g	中学生・高校	充足率(%)	102	86	94	138	77	61	83
金		脂質	189		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		24.9 g	9月18日	摂取量	52	606.9	0.5	0.6	13.0	2.4	3.0
		数 量 単位	170	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	104	303	136	152	52	54	148



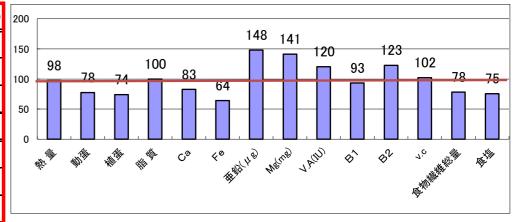
	献立名	473 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	549 kcal	小学生食数	摂取量	549	10	7.3	13.1	304	1.83	2.20
20	ごはん	タンパク質	245	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
\Box	にくじゃがコロッケ	17.8 g	中学生・高村	充足率(%)	84	62	73	73	87	61	110
月	吉野汁2	脂質	228		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	大根ときゅうりのそくせき漬け	13.1 g	9月18日	摂取量	56	177.3	0.2	0.4	14.1	1.3	2.1
\Box		数量 単位	118	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	113	89	60	100	56	28	107



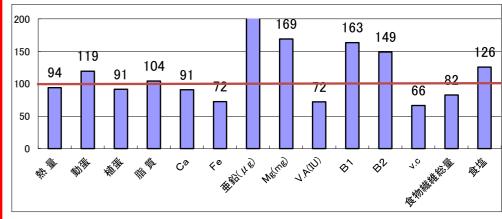
	献立名	494 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	630 kcal	小学生食数	摂取量	630	18	6.6	25.6	282	1.71	1.74
21	コッペスライス	タンパク質	269	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
B	ボイルウインナー パックケチャップ	24.8 g	中学生・高村	充足率(%)	80	58	65	106	81	57	87
火	シーチキンサラダ	脂質	225		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	たまごスープ	25.6 g	9月18日	摂取量	41	499.3	0.2	0.5	13.0	2.3	1.1
		数 量 単位	159	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	82	250	51	130	52	50	54



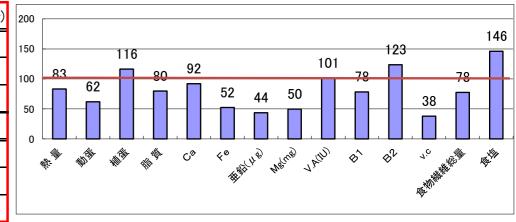
	献立名	498 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	635 kcal	小学生食数	摂取量	635	13	7.4	17.9	290	1.92	2.96
22	ごはん	タンパク質	271	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	マーボ大根	20.6 g	中学生・高村	充足率(%)	98	78	74	100	83	64	148
水	もやしのサラダ(味噌マヨネーズ)	脂質	227		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	白菜のスープ	17.9 g	9月18日	摂取量	71	240.8	0.4	0.5	25.5	3.5	1.5
		数 量 単位	151	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	141	120	93	123	102	78	75



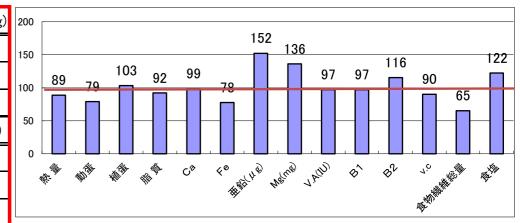
	献立名	501 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	611 kcal	小学生食数	摂取量	611	20	9.1	18.7	317	2.17	4.17
23	煮込み肉丼	タンパク質	271	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
B	お浸し(ほうれん草・もやし)	29.4 g	中学生・高村	充足率(%)	94	119	91	104	91	72	209
木	味噌汁(なめこ)	脂質	230		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		18.7 g	9月18日	摂取量	84	144.1	0.7	0.6	16.6	3.7	2.5
		数 量 単位	177	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	169	72	163	149	66	82	126



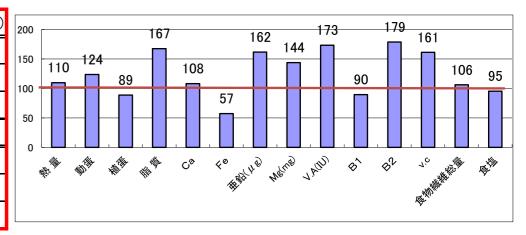
	献立名	495 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	643 kcal	小学生食数	摂取量	643	10	12.2	20.8	321	1.56	0.87
24	塩野菜ラーメン	タンパク質	273	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	くりのムース	22.7 g	中学生・高村	充足率(%)	83	62	116	80	92	52	44
金		脂質	222		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		20.8 g	9月18日	摂取量	25	201.9	0.3	0.5	9.5	3.5	2.9
		数 量 単位	187	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	50	101	78	123	38	78	146



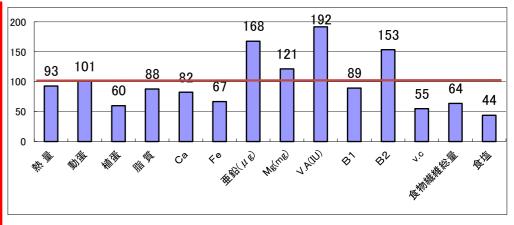
	献立名	476 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
					! !	<u> </u>		! !	l	l	
10月	ぎゅうにゅう	576 kcal	小学生食数	摂取量	576	13	10.3	16.6	345	2.33	3.05
27	ごはん	タンパク質	249	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	肉豆腐	23.8 g	中学生・高村	充足率(%)	89	79	103	92	99	78	152
月	大根とちりめんじゃこの和え物	脂質	227		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	味噌汁(小松菜)	16.6 g	9月18日	摂取量	68	194.0	0.4	0.5	22.5	2.9	2.4
		数 量 単位	170	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	136	97	97	116	90	65	122



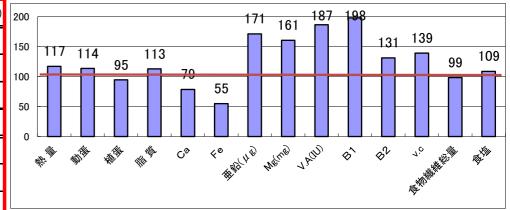
		献	立	名	49	5 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
1	O月	かっき	うにょ	うう	71	4 kcal	小学生食数	摂取量	714	21	8.9	30.1	378	1.72	3.23
2	28	チーフ	ズロー	-ルパン	タンバ	パク質	269	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
		鶏肉0	つクリ	ノーム煮	29	9 g	中学生・高村	充足率(%)	110	124	89	167	108	57	162
	火	ブロッ:	コリー	·のツナ和え	脂質		226		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
	曜	玉葱0	ンスー	-プ	30	.1 g	9月18日	摂取量	72	347.0	0.4	0.7	40.3	4.8	1.9
					数	量単位	232	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
								充足率(%)	144	173	90	179	161	106	95



	献立名	497 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	674 kcal	小学生食数	摂取量	674	18	9.0	18.5	288	2.00	3.35
29	ごはん	タンパク質	268	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
B	八宝菜	27.1 g	中学生・高村	充足率(%)	93	101	60	88	82	67	168
-14	l 										
水	春雨スープ	脂質	229		Mg(mg)	V.A(<i>μ</i> gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜	春雨スープ ぎょうざロール	脂質 18.5 g	229 9月18日	摂取量	Mg(mg) 61	V.A(μ gRE) 383.6	B1(mg) 0.4	B2(mg) 0.6	v.c(mg) 13.7	食物繊維総量(g) 2.9	食塩(g) 0.9
~				摂取量 基準量							



	献立名	431 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	762 kcal	小学生食数	摂取量	762	19	9.5	20.3	276	1.65	3.43
30	ハヤシライス	タンパク質	269	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	サワーキャベツ	28.8 g	中学生・高村	充足率(%)	117	114	95	113	79	55	171
木		脂質	162		Mg(mg)	V.A(μ gRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		20.3 g	9月18日	摂取量	80	373.5	0.8	0.5	34.8	4.4	2.2
		数 量 単位	111	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	161	187	198	131	139	99	109



	献立名	490 食			熱 量(kcal)	動蛋(g)	植蛋(g)	脂 質(g)	Ca(mg)	Fe(mg)	亜鉛(μg)
10月	ぎゅうにゅう	614 kcal	小学生食数	摂取量	614	11	12.1	19.2	377	2.78	1.62
31	カレーうどん	タンパク質	267	基準量	650	17	10.0	18.0	350	3.00	2.00
	パンプキンババロア	23.3 g	中学生・高村	充足率(%)	89	66	120	97	108	93	81
金		脂質	223		Mg(mg)	V.A(μgRE)	B1(mg)	B2(mg)	v.c(mg)	食物繊維総量(g)	食塩(g)
曜		19.2 g	9月18日	摂取量	55	208.6	0.6	0.6	7.1	4.9	3.7
		数 量 単位	191	基準量	50	200.0	0.4	0.4	25.0	4.5	2.0
				充足率(%)	110	104	139	138	28	108	187

