令和5 年 5 月分 中学1・2・3年生用 1頁

		(一人当り栄養素)																	
献立名	料理名		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \			n:				マグネ	.,	h.i.	A.I.		ビタ	ミン			1
III/\/	1712571	炭水化物		水分	たんぱく	脂質	火分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	A	В 1	В 2	С	塩分	食物繊維
	小 到	g	kcal	100 O	g	g 7 0	1 4	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	0 01	
1日(月)	<u>牛乳</u> ご飯	9. 9 65. 5	138 303	180. 0 13. 2	6. 8 5. 2	7.8	1. 4	84	227	21 20	192 80	0. 68	0.8	78	0.08	0.31		0. 21	
	八宝菜	8.7	90	129. 1	7.4	0. 8 3. 0	0. 3 2. 2	497	52	23	102	0. 62	1. 2	147	0. 07	0. 02	17	1. 25	0.
牛乳 ご飯	鶏肉の甘酢	2. 1	130	43. 5	9. 9	8. 4	1. 1	277	1	13	102	0. 02	1. 0	23	0. 21	0. 12	11	0. 67	
八宝菜	フルーツミックス	8. 3	33	31. 4	0. 2	0.4	0. 1	1	1	13	100	0. 28	0. 1		0.04	0. 11	1	0.07	0.4
鶏肉の甘酢		0.5	55	31.4	0. 2		0. 1	1	1	1	J	0.00	0. 1	J		0.01	1		1 0.
フルーツミックス	献立合計	94. 5	694	397. 2	29. 4	20.0	5. 2	861	288	78	476	1. 64	4. 2	254	0. 46	0. 56	22	2. 13	2.8
	牛乳	9. 9	138	180. 0	6.8	7.8	1. 4	84	227	21	192	1.01	0.8	78	0. 08	0.31	2	0. 21	
2日(火)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0. 3	1	4	20	80	0. 68	1. 2		0. 07	0.02		J. 21	0.4
 牛乳 ご飯	すまし汁	5. 5	37	66. 3	3. 5	0. 2	1.8	541	22	13	41	0. 38	0. 2	80	0. 03	0.04	7	1. 36	
すまし汁	鯖の生姜揚げ	5. 6	194	25. 0	7. 0	15. 1	0. 7	121	4	13	89	0. 42	0. 4	18	0.06	0. 14		0. 33	
鯖の生姜揚げ	柚子和え	2.6	11	44. 9	0.6	0. 1	0.7	173	18	6	21	0. 18	0. 1	3	0.02	0.02	8	0. 43	
柚子和え	お茶プリン	9.7	55	28. 0	0.2	2.0		6	2	2	2	0.08		5				0.02	
お茶プリン	献立合計	98.9	737	357. 4	23. 3	26.0	5. 0	926	276	74	425	1.75	2.7	183	0. 26	0.53	18	2. 35	4. (
8日(月)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
8日(月)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4
牛乳 ご飯	磯煮	17.3	136	116. 2	8. 7	3. 9	2.8	449	75	59	113	2.61	1. 1	117	0. 23	0.10	21	1. 12	
磯煮	鰆の幽庵だれ	5. 2	111	37.8	10.2	4. 9	1.0	137	7	16	112	0.43	0.5	6	0.05	0.18		0.37	
鰆の幽庵だれ	お浸し	1.8	9	39. 9	0.6		0.6	177	22	6	13	0.29	0.1	34	0.01	0.02	6	0.45	0.5
お浸し																			
4-120	献立合計	99. 7	696		31.5	17. 4	6. 2	849	335	121	509	4.01	3. 7	235	0.44	0.63	30		
9日(火)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0. 21	
	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4
牛乳 ご飯	沢煮椀 (4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.4.	4. 1	59	66. 3	6. 2	2.0	1.7	448	18	17	73	0.44	0.8	77	0. 17	0.08	6	1. 11	
沢煮椀	竹輪の磯辺揚げ	9. 1	171	29. 5	6.6	12.0	1.0	373	11	9	40	0.05	0.1	1	0.00	0.01		0. 91	
竹輪の磯辺揚げ	キャベツのソテー	2.4	52	37. 4	2. 9	3. 6	0.9	249	12	10	41	0.32	0. 1	1	0.03	0.02	11	0.62	0.6
キャベツのソテー	# + A =1.	01.0	700	206 5	97.7	00.0	Г 1	1155	071	77	405	1 40	0 1	150	0.25	0 44	1.0	0.00	
	献立合計	91.0	723 138	326. 5 180. 0	27.7	26. 2	5.4	1155 84	271 227	77	425 192	1.49		158 78	0. 35	0.44	19	2. 86 0. 21	
10日(水)	<u>牛乳</u> ご飯	9. 9 65. 5	303	13. 2	6. 8 5. 2	7. 8 0. 8	0.3	04	441	21 20	80	0. 68	0.8	18	0.08	0. 31		0.21	0.4
	コーンの五目炒め	15. 7	108	122. 8	6. 1	2. 6	1. 9	366	58	27	91	0. 81	1. 2	162	0.07	0. 02	26	0. 93	
牛乳 ご飯	鰹のケチャップ煮	9. 9	118	37. 8	10. 7	3. 6	1. 9	290	90 6	19	119	0.85	0.3	102	0. 21	0. 12	20	0. 93	
コーンの五目炒め	アルーツ白玉	15. 3	65	31. 7	0.8	0. 1	0. 1	1	থ	19	113	0. 33	0. 3	17	0. 03	0.01	Л	0.73	0. 1
鰹のケチャップ煮	//· / H - L	10. 0	00	01. 1	0.0	0.1	0.1	1	J	4	12	0.10	0.1	11	0.02	0.01	4		 0.
フルーツ白玉	献立合計	116. 2	701	385. 5	29. 5	14. 9	5. 2	742	298	91	494	2. 52	3. 5	260	0. 43	0. 52	32	1.87	3.

令和5 年 5 月分 中学1・2・3年生用 2頁

11410 + 0 7171	 								(→	人当り	学 🤻	養素)							
+5 +	料理名								(<u>マグネ</u>	<u> </u>	成 ボノ			ビタ	ミン			$\overline{}$
献立名		炭水化物		水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	A	В 1	В 2	С	塩分	食物繊維
	牛乳	9.9	kcal 138	180. 0	6. 8	7.8	1 4	mg 84	227	mg 21	mg 192	mg	mg 0.8	μ gRE 78	0.08	0.31	mg	0. 21	
11日(木)	一十孔 ご飯	9. 9 65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0. 68	1. 2	18	0.08	0. 31		0.21	0.4
丹 如 一种	レタスのスープ	6. 3	68	106. 5	4. 5	2. 9	2. 4	700	21	14	54	0.30	0.7	102	0. 15	0.06	6	1. 78	
牛乳 ご飯	鶏肉のスパイス揚げ	6.9	227	50.6	11.4	16. 2	1.0	197	5	15	115	0.33	1. 1	27	0.05	0.13	2	0.47	
レタスのスープ 鶏肉のスパイス揚げ	三色サラダ	4.0	25	36. 4	0.6	0.8	0.8	211	28	8	17	0.36	0.2	79	0.02	0.03	7	0.54	1 0.
三色サラダ	献立合計	92. 6	762	387. 6	28.5	28. 5	6.0	1193	285	76	458	1.66	4. 0	286	0. 37	0. 54	17	3.00	2.6
	牛乳	9. 9	138			7.8	1.4	84	227	21	192	1.00	0.8	78	0. 08	0. 34	9	0. 21	
12日(金)	おにぎり	34. 7	160		2. 7	0.4	1. 3	467	3	13	42	0. 36	0.6	10	0.03	0. 01		1. 19	
11.551 1.2) = 40 10	醤油ラーメン	30.6	217	147. 5	10.2	5. 9	2.3	675	36	17	62	0.51	0.8	116	0. 17	0.09	10		
牛乳 おにぎり	肉野菜炒め	1.9	66	44. 7	5. 0	4. 2	0.9	204	19	12	54	0.36	1.2	2	0.04	0.06	13		
醤油ラーメン 肉野菜炒め	ヨーグルト	9.5	71	55.0	2.5	2.6	0.6	31	84	8	69		0.3	27	0.03	0.11	1	0.07	7 0.1
ヨーグルト																			
	献立合計	86. 5	652		27. 2	21.0	6.5	1461	369	70	419	1.23	3. 7	223	0.35	0.58	25		
15日(月)	乳酸菌飲料	17. 3	94		5.8	0.1	3.4	86	850		678				0.05	0.26		0.50	
10 17 (717	ご飯	69. 4	320		5. 5	0.8	0.4	1	5	21	85	0.72	1.3		0.07	0.02		_	0.5
乳酸菌飲料	米粉カレーライス	24.0	177	100.3	6.0	6. 4	3. 9	772	30	27	83	0.95	1.3	111	0.08	0.08	14		
米粉カレーライス	フランクフルト	0.4	134	21. 3	6. 1	11. 2	0.9	236	2	7	60	0. 20	1.0	3	0. 23	0.07		0.60	
フランクフルト	キャベツのサラダ	3. 3	50	39. 3	0.7	3. 9	0.5	123	20	9	18	0. 18	0.1	4	0.02	0.02	14	0. 31	0.7
キャベツのサラダ	# + A = 1	114 4	775	014.0	04.0	00.5	0.0	1010	000	CO	000	0.05	0.0	117	0.45	0.45	0.0	0.00	, 0, /
	献立合計	114.4	775			22. 5	9.0	1219	906	63	923	2.05	3.6	117	0.45	0. 45	28		
16日(火)	牛乳ご飯	9. 9 65. 5	138 303	180. 0 13. 2	6. 8 5. 2	7. 8 0. 8	1. 4 0. 3	84	227	21 20	192 80	0. 68	0.8	78	0. 08	0. 31		0. 21	0.4
	肉団子の中華煮	11. 7	105	99. 2	5. 2	4. 2	2. 1	568	37	16	59	0. 42	0.4	106	0.07	0.02	11	1. 44	
牛乳 ご飯	とんカツ	8.6	103	31. 2	6. 4	6.8	1.0	261	31 Q	10	62	0. 42	0. 4	100 6	0. 30	0.00	11	0.66	
肉団子の中華煮	人参しりしり	3. 2	33		1.4	1. 7	0.7	158	9	6	23	0. 49	0.0	216	0.03	0.07	9	0. 00	
とんカツ		0.2	33	02.4	1. 4	1. (0. 1	100	3	0	20	0.10	0.1	210	0.00	0.02		0.41	1
人参しりしり	献立合計	99.0	700	355. 9	25.6	21.3	5. 5	1072	284	73	415	1.75	3. 1	407	0.52	0.47	15	2.71	2.8
17日(水)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
11 H (/N)	ご飯	65.5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4
牛乳ご飯	豆腐の味噌汁	7.9	61	89. 7	4.5	1.6	2.3	545	106	32	99	2. 79	0.4	98	0.05	0.06	10		
一年礼 こ駅 豆腐の味噌汁	鯖の塩焼き	0.2	163	27. 3	8.6	13. 4	0.6	50	4	14	105	0.45	0.5	22	0.07	0.18	1	0. 15	
量の塩焼き また また また また こうしゅう かんしゅう しゅうしゅう しゅう	豚肉の生姜炒め	4. 1	61	47. 1	5. 4	2.4	0.8	150	8	10	62	0. 21	0.8	1	0. 19	0.07	3	0.37	7 0.5
豚肉の生姜炒め	+b 1. A =1			0.55	0	0.7						,				0 7:	. =		
	献 立 合 計	87.6	725	357.3	30. 5	26.0	5.4	830	348	96	537	4. 12	3. 7	200	0.46	0.63	15	2.09	3. 5

令和5 年 5 月分 中学1・2・3年生用 3頁

									(—	人当り	栄え	養 素)							
献立名	料理名								,	マグネ		2 7 1 1 7			ビタ	ミン			
		炭水化物	エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	Α	В 1	В2	С	塩 分	食物繊維
		g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	g	g
18日(木)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
10 H (7)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02		<u> </u>	0.4
牛乳 ご飯	麻婆丼	6.7	79	63.8	6.8	3. 1	1.7	259	145	45	143	4. 11	0.6	15	0.17	0.06	1	0.62	
麻婆丼	トックスープ	18. 2	103	106.8	4.0	1.7	1.8	506	49	19	44	0.72	0.8	96	0.05	0.06	13	1. 27	
トックスープ	ブロックゼリー	12. 3	40	37. 6			0.2	48	1	1	11	1.20					2	0.10	1.7
ブロックゼリー																			
7 - 7 / - 7	献立合計	112.6	663	401.4	22.8	13. 3	5. 5	898	425	104	469	6.71	3.4	189	0.37	0.44	18		
19日(金)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
12日(亚)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4
牛乳 ご飯	冬瓜のスープ煮	5. 6	88	101.6	4.4	5.8	2.0	584	25	14	52	0.30	0.6	74	0.14	0.05	26		
● 千孔 こ 邸 冬瓜のスープ煮	BBQチキン	2. 5	150	54. 6	11.6	9.8	1.4	349	5	16	117	0.34	1.2	27	0.05	0.13	3	0.85	
BBQチキン	白菜のサラダ	3.6	17	41.1	0.5	0.2	0.6	136	17	7	21	0.17	0.1	3	0.02	0.02	7	0.34	0.7
白菜のサラダ																			
日来のサブク	献立合計	87.1	696	390.5	28.4	24. 4	5.8	1154	278	77	462	1.49	3.9	183	0.36	0.53	38	2.88	2.6
22日(月)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
22日(月)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02		1	0.4
牛乳 ご飯	豚汁	6.8	79	80.6	6.7	2.8	2.2	550	51	26	96	1.06	0.8	81	0.15	0.09	10	1.38	1.8
十孔 二	秋刀魚のかば焼き風	5. 5	173	26. 4	7. 2	12.8	0.7	161	11	12	73	0.58	0.3	6		0.11		0.40	,
秋刀魚のかば焼き風	のり和え	2.9	15	48. 7	1.3	0.1	0.9	192	14	15	24	0.50	0.2	89	0.04	0.07	8	0.48	1.0
のり和え																			
0) 9 Au Z	献立合計	90.6	707	349.0	27. 2	24. 3	5. 6	988	307	93	465	2.82	3.4	254	0.34	0.59	20	2.46	3. 2
23日(火)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
23 H (7C)	ランチパン	49.9	288		6.0	5. 0		427	14	16		0.68		1	0.09	0.06		1.08	1.9
牛乳 ランチパン	人参のポタージュ	17. 6	122	99. 5	2.8	4. 1	2. 1	418	37	16	133	0.32	0.3	149	0.07	0.05	17	1.06	
十乳 ランテハン 人参のポタージュ	ハンバーグのケチャップソース	3.8	66	31. 2	5.8	5.8	0.7	127	4	8	59	0.23	0.6	1	0.24	0.06	1	0.34	
ハシバーグのケチャップソース	コールスローサラダ	2.6	70	32.8	0.7	6. 5	0.4	83	14	6	17	0.17	0.1	5	0.02	0.02	13	0.21	0.7
コールスローサラダ																			
	献立合計	83.8	684	343. 6	22. 2	29. 2	4.6	1139	296	68	401	1.40	1.9	234	0.51	0.49	33	2.90	4.5
24 □ (→k)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
24日(水)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4
上回 デ&C	ミネストローネ	7.7	65	88. 7	3.8	2. 3	2. 1	613	24	13	44	0. 25	0.5	77	0. 12	0.05	16	1.56	
牛乳 ご飯 ミネストローネ	白身魚フライ	10.3	145	31.8	6. 2	8. 7	0.6	122	10	11	57	0. 25	0.2	11	0.03	0.05		0.30	0.6
ミベストローボ 白身魚フライ	大根サラダ	3. 5	34	41. 4	0.4	2. 1	0.5	121	10	5	12	0.11	0.1	3	0.01	0.01	5	0. 29	
大根サラダ																			
八水リノグ	献立合計	96.9	685	355. 2	22.4	21.6	5. 0	941	275	69	385	1. 29	2.8	169	0.31	0.43	23	2. 36	2.9

令和5 年 5 月分 中学1・2・3年生用 4頁

									(人当り) 栄 🤻	養素)										
盐士力	料 田 夕								Ì	マグネ					ビタ	ミン						
献立名	料理名	炭水化物	エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	Α	В 1	В 2	С	塩 分	食物繊維			
		g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	g	}			
25日(木)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
20 H ()(V)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4			
牛乳 わかめご飯	豚肉と大根の生姜煮	9.3	127	116.8	10.1	5. 4	2. 1	408	61	53	120	3.66	1.2	74	0.24	0.10	9	1.01				
豚肉と大根の生姜煮	卵焼き	2.8	65	38. 4	4. 5	3. 7	0.7	167	18	5	65	0.65	0.5	53		0.15		0.45	0. 1			
外院と人伝の主要点	きんぴらごぼう	4.0	35	26.6	1.5	1.4	0.6	107	19	12	26	0.26	0.4	108	0.03	0.03	1	0.27				
きんぴらごぼう	わかめふりかけ(クラス付け)	0.3	2		0.1		0.5	200	3	1	2	0.05		1				0.51				
2700 00 00	献立合計	91.8	669	375.0	28. 2	19. 1	5. 7	968	332	111	485	5. 29	4. 1	315	0.42	0.60	12	2.44	3.5			
26日(金)	飲むヨーグルト(180ml)	26. 1	136	157.8	5.6	1.2	1.3	75	250	21	192	7.68	0.6	6	0.04	0.23		0.19				
	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02			0.4			
飲むヨーグルト	肉じゃが	18.8	131	144.6	7. 9	2. 9	2. 2	405	39	28	110	0.71	1.2	112	0. 29	0.11	23	1.02				
ご飯 肉じゃが	太刀魚の塩焼き		101	23. 4	6.3	8.0	2.4	493	5	11	68	0.08	0.2	20		0.03		1. 28	,			
太刀魚の塩焼き	鶏ときゅうりの塩こうじ和え	1.7	18	37.8	1.4	0.7	0.6	143	9	7	22	0.12	0.1	11	0.02	0.02	5	0.36	0.4			
鶏ときゅうりの塩こうじ和																						
え	献立合計	112.1	689	376.8	26. 4	13. 5	6.8	1116	307	87	472	9.26	3.2	148	0.41	0.40	28	2.85	5. 3			
29日(月)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
29日(月)	ご飯	65.5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02		1	0.4			
牛乳 ご飯	けんちん汁	4.5	53	68. 7	5.0	1.8	1.8	443	76	26	90	2.01	0.5	79	0.10	0.05	6	1.11	1.7			
十九 こ臥 けんちん汁	鶏肉のから揚げ	5. 7	182	42.7	9.7	12.7	0.8	152	4	12	99	0.28	1.0	23	0.04	0.11	2	0.36	,			
りんらん行 鶏肉のから揚げ	胡麻和え	2.3	13	44. 5	0.6	0.3	0.8	187	37	7	21	0.43	0.1	29	0.02	0.03	11	0.47	0.7			
海内のから物り 胡麻和え																		1				
PANT TO AL	献立合計	88.0	689	349. 1	27.3	23. 3	5. 2	867	348	86	481	3.40	3.6	209	0.32	0.51	20	2. 14	2.8			
30日(火)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
30日(火)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02		1	0.4			
牛乳 ご飯	野菜スープ	2.8	34	75. 5	2.5	1.5	1.8	522	44	12	31	0.49	0.4	132	0.08	0.05	12	1. 33	1. (
午乳 こ	かぼちゃコロッケ	17.3	161	28. 3	2.3	9. 1	0.6	115	102	10	25	2.30	0.2	52	0.05	0.02	6	0.30				
かぼちゃコロッケ	ドライカレー	5.0	69	40. 1	5. 3	2.9	1.1	182	13	14	58	0.49	1. 1	73	0.04	0.06	2	0.47	1. (
ドライカレー																		1				
	献立合計	100.5	704	337. 2	22.0	22. 1	5. 2	904	389	76	385	3.95	3. 7	334	0.31	0.45	22	2. 30	3.7			
21 ロ (→レ)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21				
31日(水)	ご飯	65. 5	303	13. 2	5. 2	0.8	0.3	1	4	20	80	0.68	1.2		0.07	0.02		1	0.4			
牛乳 ご飯	わかめスープ	5.0	31	83. 0	2. 5	0. 1	2.0	580	44	15	33	0.45	0.3	160	0.03	0.04	10	1. 49				
わかめスープ	春巻き	14. 1	162	25. 4	2. 5	10.6	0.6	222	6	5	25	2.05	2.3	21	0.07	0.03	3	0. 55				
春巻き	こんにゃく寒天のサラダ	3.0	23	39. 3	0.5	1. 2	0.9	280	11	7	16	0.12	0.1	31	0.01	0.01	5	0.71				
こんにゃく寒天のサラダ	型ぬきチーズ	0.4	50	7. 0	2. 9	4. 0	0.7	170	86	3	135	0.03	0.4	50		0.05		0. 43				
型ぬきチーズ	献立合計	97. 9		347. 9	20. 4	24. 6	6. 0	1337	377	71	480	3. 33	5. 1	340	0. 26	0.45	20					