

対象		合計															食数				
		43	2.6	1.8	3.0	1.9	26	0.3	1.2	0.9	81.6	35	0.02	0.07	1						
		栄養基準量																			
		過不足率																			
区分	献立名	材料名	1人当たりの栄養量															純使用量	総使用量	発注量	
			1人分	たんぱく質		脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	食塩	食物	カリウム	ビタミン			g	g				g
			純使用量	エネルギー	総	動物性	g	g	mg	mg	相当量	繊維	mg	レチノール当量	B1						
g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	g	g	mg	μg	mg	mg	mg							
朝 食	中華スープ	全卵生	15	21	1.8	1.8	1.5	0.1	7	0.2	0.1	0.0	19.5	32	0.01	0.06	0	0	0		
		乾しいたけ	0.8	2	0.2		0.0	0.5	0	0.0	0.0	0.4	17.6	0	0.00	0.01	0	0	0		
		乾燥わかめ	0.5	1	0.1		0.0	0.2	4	0.0	0.1	0.2	26.0	3	0.00	0.00	0	0	0		
		根深ねぎ葉 軟白ねぎ	7	2	0.1		0.0	0.6	3	0.0	0.0	0.2	14.0	0	0.00	0.00	1	0	0		
		鶏がらスープの素	1	2	0.2		0.0	0.3	-	-	0.5	-	-	-	-	0.00	0.00	0	0	0	
		食塩	0.5	0	0.0		0.0	0.0	0	0.0	0.5	0.0	0.5	0	0.00	0.00	0	0	0		
		ごま油	1	9	0.0		1.0	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.00	0.00	0	0	0		
		ごま 乾	1	6	0.2		0.5	0.2	12	0.1	0.0	0.1	4.0	0	0.01	0.00	0	0	0		
		水	170															0	0	0	
		オタネニンジン	0.2															0	0	0	
		小計		43	2.6	1.8	3.0	1.9	26	0.3	1.2	0.9	81.6	35	0.02	0.07	1				