献立材料一覧表 5年度8月1日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5年及	OH IE	八唯		무리하	可圧场	女.	り以用人へ	<u> </u>	1万少附入。	17				
									可食	量				
			料埋名	/ 食品名				小	中	袁	他			
うどん								<u> </u>	'		,0			
うこん	ニビム	( ¼h )	1 6 0	~						160.00				
<b>井</b> 剄	うこん	( Z)J )	1 6 0	<u>g</u>						160.00				
牛乳	牛回 7 24									206.00				
	牛乳(幼		<b>カニ ビ</b> /	`						206.00				
1	どんの汁									45.00				
	傷肉(む				~ 代					15.20 5.32				
	由揚げ(		5 C OF )	IK	5 校									
	<u>たまねぎ</u> こんじん									10.64 7.60				
	<u>こんしん</u> チンゲン									9.12				
			7 = 7 7	\ 11	, ~ 代					1.14	1			
	<u>しいたけ</u> * ト ニ				₹ g <del> &amp;</del>					0.08				
	<u>さとう (</u>													
	しょうゆ みりん			O Fil						4.56 0.99				
	<u>かりん</u> かつおだ			በα代						1.90				
	かりのだ 和風だし			∪ g 表						1.52				
1										1.52				
/	しゃもフ 米粉し		ョ <u>師かい</u> フライ							20.00				
-	・ なたね油			2 0 g						2.00				
	<u> </u>			代						1.72				
	<u>ここり (</u> しょうゆ									1.72				
	<u>ひょうゆ</u> 酢(米酢			O F/V						1.20				
	みりん									0.30				
	<u> </u>									0.02				
	<u>ひょうが</u> 水	<i>ተ</i> // I	<u> Б</u>							4.75				
	ン ツの福神	きゅう	<del></del>							4.73				
1	<del>ノの幅中</del> キャベツ		<u>.                                    </u>							20.52				
		1 k								7.60				
	1田117/只		5 23							7.00				
	_	<b>#</b> ≠	UM: C=	_		_	_	,,,,	1/5:	1/5-	1.10	A15	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)		
	<u>'</u>	,	,	<u> </u>	, ,	, ,	, 5,	, <b>.</b> ,	. 5,	. 5,	, 5,	,	(g)	
小学校														
中学校														
			_						_	_				
園	463	19.6	14.8	323	62	1.0	1.6	167	0.17	0.44	14	2.5	3.0	
他														
													l	

献立材料一覧表 5年度8月2日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

									- //21   12/1-					
			料理名 /	/ 食品名					□]1	量			1	
			<b>ポイ≯王 凵 /</b>	RHIL				小	中	園	他			
ごはん								•			<u>'</u>			
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳	<u> </u>	( -73 )								112.00	I	l	1	1
	牛乳 ( 幼	1)								206.00				
	寓の炒り							<u> </u>		200.00			1	
			ナイコロ	切)	1 k σ 绕					5.32				
	鳴肉(む				8 20					13.68				
	はんぺ									9.12	1			
				) 5 (	 η η σ 垈	:				15.20				
	<u> 至いら</u> て 仮こんに		<u> </u>	<i>)</i> 5 (	0 6 20					15.20				
	<u> </u>									11.40	1			
			<u>〜</u>	5005						7.60				
	さとう(				3 20					1.52				
	しょうゆ									2.51	<b>.</b>			
	しょつゆ みりん			O F/V						0.76				
	<u>和風だし</u> ル	IK	5 衣							0.91				
	火の佐き									31.92		l	<u> </u>	<u> </u>
ねる人」	<u>り卵焼き</u>		とくいかき	D >	ГО:					F0 00			1	
744 <del>T</del> + :		、リ別焼る	さ(冷凍	· P )	5 U g					50.00				
磯香あえ		•								40.00				
	キャベツ									19.00				
	<u>もやし(</u>			<b>50</b>	حد					11.40				
				5 0 g <del>ź</del>	₹					0.38				
	<u>さとう (</u>									1.09				
	しょうゆ		) 1.	8 ۲						1.71				
りんご	ミニゼリ							1	<u> </u>		<u> </u>	ı	1	1
	りんこ	ミニゼリ	J — 2	1 g						21.00				
		定力	旧丘丘丘	Cc	N4~		7∽	\/^	\/D4	\/D0	VC	会坛	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
													(6)	
小学校														
中学校														
袁	482	21.9	14.9	314	63	4.0	2.5	230	0.37	0.53	23	1.8	2.2	
他														
ייו										<u> </u>				<u> </u>

# 献立材料一覧表 5年度8月3日木曜日

5年度8月3日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0, 10 =		•		J-T-20		790113/1-22		コイ 司官	 食量				
			料理名,	/ 食品名				小	中	園	他			
ミルクロ	コールバ	:ン												
7,,,,			ペン (幼	1) 35	5 g					60.00				
牛乳			12 (-73	, , , ,	- 0					00.00				
	‡乳(幼	1)								206.00				
ポークし	ビーンズ	•												
	豚肉(も		刀)							16.72				
7	大豆(水	煮)	1 k g 袋	į						22.80				
	たまねぎ									30.40				
l	じゃがい	も(だん	としゃく	)						26.60				
	こんじん									19.00				
,	ブリンピ	ニース ( )	令凍)	1 kg‡	<u>\$</u>					3.04				
	トマトケ	チャップ	プ 3 k	g袋						12.92				
	さとう(									0.91				
	ウスター			リッ トル						1.22				
j.	羊風だし	1 k ş	g袋							0.61				
1	食塩(味	<u>:付け)</u>	1 k g	袋						0.02				
	<u>火</u>									15.20				
米粉チ=	キンナゲ								1	1			1	
		キンナク								20.00				
	なたね油		J <b>-</b> )							2.00				
	スフルー								Ι	Ι			1	
	<u>みかん (</u>									11.40				
	<u> もも(黄</u>									11.40				
/	パイナッ	ブル(5	チビット	・缶)						11.40				
	<b>-</b>	ᅲᅩ	01:55	0.	N 4 :	<b>-</b> .	<b>7</b> .	\/^	\/D:	\/D^	1/0	<u>مب</u>	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
袁	504	24.2	18.6	306	85	1.4	2.3	232	0.45	0.49	20	1.6	6.9	
他														
				l		l			l	l				

献立材料一覧表 5年度8月4日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	~/J	- 774 LE	Н	. I . 🗖 la 🛍	<b>ッペエ・勿</b>		7-70 HJ/\	<u> </u>	1 \\\.					
			料理名	/ 食品名					可[	量				
			***********					小	中	袁	他			
ごはん														
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳														
	‡乳(幼									206.00				
	ハもの白							1	1	1			1	
	生揚げ(									15.20				
		も(だん	<u> もしゃく</u>	)						22.80				
	こんじん									7.60				
	こまねき									7.60				
1				: 5 ~ 10F	月)					3.80				
		(乾)		_						0.38				
7.		<b>しパッ</b> ク	<u> </u>	0 g <del>汉</del>						2.28				
ナルカー	白みそ									6.84				L
さばのむ			・ メント	į · P )	10~					40.00				
チンゲン		<u>'のかか</u> :もやし(			4 U g			<u> </u>	<u> </u>	40.00		<u> </u>		L
	ァッ <u>ィ こ</u> チンゲン		nca o	<u> </u>						11.40				
	<u> </u>									19.00				
		(白)	1 k σ	<b>类</b>						0.91				
		(濃口)								1.63				
		三温)								0.87				
														-
														-
													合物性	<del>                                     </del>
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	469	20.5	16.8	406	74	1.8	2.5	176	0.35	0.53	15	1.9	3.5	
他														
$\overline{}$		l	l	l	L	l	l	l	l	l	l	l		1

# 献立材料一覧表 5年度8月7日月曜日

5年度8月7日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	O/ J · F			. I . DI20/	3-7-20		がが出ハユ		1 \\\.					
			料理名	/ 食品名					可負	量				
			477 <b>2</b> LI 4	Жин ц				小	中	袁	他			
ごはん														
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳														
<u> </u>	丰乳(幼	1)								206.00				
塩ちゃん	<b>んこ(塩</b>	マスタ	).23だが	減量済	)									
	鶏肉団	子(冷)	東・鶏 7	0%)	7 g					16.72				
	豆腐(木									21.28				
	チンゲン									15.20				
1	<u>こんじん</u>									11.40				
	キャベツ									19.00				
	<u>もやし(</u>									7.60				
	えのきた			- 115						6.08				
		しパック	ン 50	Ug袋						1.14				-
	鶏豚湯									1.14				
	酉 1.			O IIw						1.14				
		(薄口		8 1/1						0.76				<del> </del>
		<u>計 1</u>		代						0.76				
1		付け)	ιкд	袚						0.10				
かれいこ	<u>火</u> フライ									45.60				
/J'1661.		フライ	4 0 g							40.00				
1		<u>ローリ</u>								4.00				
ごまきょ		(ц-	<u> </u>							4.00				1
	ァック きゅうり									22.80				
1			さあり)	1 k ş	7 垈					0.76				
		<u>(ロ /</u> 付け)			5 44					0.70				
卓上ソ-		(1317)	<u>'''</u>	1.1						0.17				.II
		ソース	2 0 0	m 1						5.00				
	1 1 ///									0.00				
		Г	T	T		T	Г							
226.12	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊 維	
学校 区分	_												維	
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(m g)	(mg)	(g)	(g)	
小学校														 
中学校														
園	486	21.3	16.9	504	72	1.7	2.0	203	0.39	0.44	19	1.5	2.4	
他														
וע														<u> </u>

# 献立材料一覧表 5年度8月8日火曜日

5年度8月8日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	J-T-20	7-20 [13/\			 食量									
			料理名,	/ 食品名				小	中	園	他			
クロロー	・ルパン										1			
			ン(幼)	3 5 §	<u> </u>					57.50				
牛乳			( ,,, )		•								1	
	乳(幼	)								206.00				
パンプキ														
			レダー・	短冊切り	)					11.40				
か	ぼちゃ	(生・2	2 c m角	)						19.00				
か	ぼちゃ	(冷凍	・裏ごし	) 1 k	〈g袋					15.20				
	まねぎ									34.20				
				き) ´	1 k g 袋					7.60				
		1 k g								1.37				
		理用)								7.60				
		<u>-7</u>		415						2.28				
		<u>付け)</u>		袋						0.08				
若鶏のマ					<b>-</b> - \									
			ノード焼	き(冷冽	<b>ポ・P)</b>	4 0 g				40.00				<u> </u>
カラフル										2.20				
	パプリ									2.28				
	<u>ゅうり</u> ャベツ									11.40 15.20				
卓上ノン			- ブ							15.20				
				ーズ (丿	1-7)	2 1 (	) g			3.80				
	+ + /	<u> </u>	/ \ <u></u>	<u> </u>	<u> </u>	210	, 5			3.00				
1	1	1												
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)		
小学校	(	(8)	(8)	6/	6/	8/	67	( 6 /	(8/	( 6)	87	(8)	(g)	
中学校	505	015	04.5	6.15				605	0.05		2.1		6.1	
園	525	24.6	21.0	317	68	1.3	2.5	223	0.32	0.57	34	1.9	3.1	
他														

献立材料一覧表 5年度8月9日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	7千及0万3日水曜日 11品间经物 文观的								י עודו הרע ו-						
			料理名。	/ 食品名						<b>量</b>					
			117211	- KHH H				小	中	袁	他				
麦ごはん	່ນ										<u> </u>				
	麦ごは	た (幼	) 50	g						114.00					
牛乳								ı	1	1	<u> </u>				
	丰乳(幼									206.00					
		幼保乳								1					
		<u>も・平</u> t								15.20					-
		も(だ <i> </i>  -	<u> </u>	)						22.80					
	<u>たまねき</u>									30.40					
	こんじん		<u></u>	1 1. ~ f	₩.					15.20					-
				1 k g ‡		1 k a f	<del></del>			3.04 4.00					
				<u>抜き・†</u> 抜き・†		_				6.00					
		・ソース			<u> </u>	ıĸgz	₹			2.28					
		チャッ								1.90					
		<u> </u>		5 AX						1.52					
		1 k								0.61					
1		付け)	_							0.05					
ツナと野								·	·	, 5.00	1	I	1	<u> </u>	
		<u>·</u> 油漬(「	レトルト	.)						5.32					
ā	ホパプリ									3.80					
1	たまねぎ									12.16					
=	キャベツ	'								19.00					
	とうもろ	こし()	令凍・ホ	(ル)	1 k g 袋					7.60					
	コンソメ	5 0	0 g							0.46					
		<u>付け)</u>	1 k g	袋						0.04					
さくさ・								1	1	1					1
	さくさ	く豆腐	5 . 5	g						5.50					
															-
															-
															<del>                                     </del>
	En~	定力	化东	Cc	1.4~	Γ.	7,,	١/٨	\/D4	VDO	\/C	会作	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊 維		
区分	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(mg)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													\0/		
小子仪				-											-
中学校															
園	472	16.9	13.8	267	67	1.3	2.1	194	0.53	0.42	27	1.4	5.6		
					<u> </u>				3.00	32		•••			
他															

# 献立材料一覧表 5年度8月10日木曜日

5年度8月10日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

				. —	H/-J11-9		C - 7-50 113/1.		ਜ਼ਰ ਜ਼ਰ	· <del></del> 全量				
			料理名,	/ 食品名				小	中	R 里   	他			
スライ	スパン										I.			
7 . 7 . 7		スパン	(幼)	4 0 g						66.00				
牛乳	7(2)	<i>-</i>	( - 73 )							00.00				
	 牛乳 ( 幼	1)								206.00				
サマー									<u> </u>	200.00			1	
	<del>ハー/</del> 鶏肉(む	ね・皮が	エー・マ	:tл)						15.20				
	かぼちゃ									15.20				
	とうもろ				1 k σ 柋	!				7.60				
	こ <u>りしり</u> たまねぎ		<u> </u>	10)	1 1 5 20					22.80				
	<u>ため 18 に</u> オクラ									2.28				
	<u>スァン</u> 洋風だし	. 1 k a	, <b>岱</b>							1.52				
	<del>中風だし</del> コンソメ									0.38				
	<del>コノノハ</del> 食塩(味			代						0.30				
	<sub>民畑(州</sub> ソーセー		ıĸg	टर						0.30				
	<u>ソーセー</u> ソーセー		) a							20.00				
		ン 2 (	л g					1	<u> </u>	<u> ∠0.00</u>				
野菜の		,								0.40				
	キャベツ									9.12				
	きゅうり									7.60				
	黄パプリ In んじん									2.28				
	<u>にんじん</u>		w							3.80				
	レモン果									0.76				
	オリーブ									0.38				
	食塩(味									0.08				
	さとう (			袋						0.61				
	酢(米酢		. 8 ½							0.53				
	チャップ												1	
	卓上トマ		ァップ	3008	3					6.08				
ブルー	ベリージ								T	1			1	
	ブルー	ベリー	ジャム	15 g						15.00				
	_		n	_		_	_					A 15	<b>食物</b> 繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校													(8)	
中学校														
園	481	20.2	17.6	268	58	0.8	2.0	163	0.34	0.44	19	2.2	3.2	
他	- <del>1</del> 01	20.2	17.0	200	30	0.0	2.0	100	0.04	0.77	10	2.2	0.2	
I I I														

献立材料一覧表 5年度8月21日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	·, ,	H / J ···		. 1 . 🗖 Þ	H1-3	<u> </u>	くりが刊八.	<del></del>	<u> Н</u> ИЛ Н	\ <u></u>					
			料理名。	/ 食品名						量			<u> </u>		
			11/2 [] /	- Кин п				小	中	恵	他				
ごはん								T	1	1					
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00					
牛乳								ı	ı	1					
	<u> </u>	1)								206.00					
豆腐ス-															
	豆腐(ソ		<b></b> .							19.00					
		<u>に(冷蔵</u>	戜)							7.60					
	<u>たまねき</u>									19.00					
	<u>こんじん</u> チンゲン									7.60					
			. 7 = /	7 )	1 1 ~ 代					7.60 0.76					
Ŧ	<u>まるくら</u> 鶏豚湯		· <u> </u>	ス)	I K g 表					2.43					
		) ( 濃口	) 1	אַלִי אַ						1.22					
		<u>/ (                                   </u>		∪ トル						0.38					
		<u>/ 「                                   </u>	_	 柋						0.38					
チャプ		·1317 /	<u>''\                                   </u>	<b>七</b> く				I .	I .	1 0.10	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	1
		も・干t	·刀)							19.76					
	こんじん		,							9.12					
		(水煮	・干切)							6.08					
				: 5 ~ 10F	月)					3.80					
l l				.) 11						0.61					
	はるさめ	(乾・	カット)							3.04					
1	こんにく	(冷蔵	・おろし	) 5 (	0 0 g					0.08					
l	しょうゆ	(濃口	) 1.	8 th						1.90					
-	さとう (	三温)	1 k g	袋						0.99					
	酉 1.									1.14					
		1 . 6								0.46					
				1 k g	g 袋					0.46					
		. 5 k								0.23					
いち		<u>`ルト ( F</u>						I	<u> </u>						
	ヨーク	<u> </u>	<u> 15こ・</u>	Fe)	80 g					80.00					
															<del>                                     </del>
	Г <b>.</b>	定户	마나타	0.	1.4	F.	7	١/٨	\/D4	VDO	1/0	◆忙	食物繊		
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊 維		
达汀	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校													,,,,		
中学校															
	405	10.0	40.0	070	C.F.	C 4	0.0	205	0.54	0.54	05	4.5	0.7		
園	485	19.3	13.3	378	65	6.1	2.2	265	0.54	0.54	25	1.5	2.7		
他															

献立材料一覧表 5年度8月22日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

3千度0万22日八曜日 中間四年物 文观								<del>·/</del>	<u> Н</u> ИЛ Н	<u> </u>				
			料理名	/ 食品名					可負	量			1	
			777± LI 7					小	中	園	他			
クロスロ	コールバ							T	T	T	Γ		1	1
	クロス	ロール	パン(幼	1) 3!	5 g					59.23				
牛乳	1 = 1							1	1				1	1
	+乳(幼									206.00				
オニオン				短冊切〕	`					7.60				
		<u>(ショ)</u> 1も(だん			)					15.20				
	<u>こんじん</u>		0061	)						9.12				
	たまねき									38.00				
			令凍・ホ	(ル)	1 k g 袋	!				7.60				
		トオニ								1.52				
		5 0								0.76				
1		, 1 k								0.53				
		(濃口								0.91				
		<u>付け)</u>								0.08				
ハンバ-					~					40.00				1
		、一ク( <del>:</del> 。くジャ		40g g岱	5					6.08				
-		/ <u>、ファ</u> / ) (濃口		_						1.14				
		<u>/ (源日</u> !汁 1		0 5/1/						0.38				
	<u>/                                    </u>	.,	-70							4.56				
		キャベ	ソ・きゅ	うり)										
	キャベツ									26.60				
	きゅうり									4.56				
卓上コ-		ードレ												1
	卓上コ	ールスロ	コードレ	ッシング	7300	m 1				5.70				
	F	定卢	마스 듀듀	0.	N A a	F.	7	1/4	\/D4	\/D0	1/0	会作	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
<b>达</b> 万	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	499	21.2	21.0	291	62	1.0	1.9	158	0.29	0.48	27	2.3	4.5	
他														
ان					<u> </u>				<u> </u>	<u> </u>				

# 献立材料一覧表 5年度8月23日水曜日

5年度8月23日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5十尺0万20日小曜日 一小即响连吻 文城								<u>·/</u>	⊢1 ΩΩ H1/					
			拟理夕	/ 食品名					可負	量			1	
			71·E TO /	/ 民吅口				小	中	園	他			
ごはん								<u> </u>					<u>'</u>	
	ごはん	(幼)	5 0 g							112.00				
牛乳								•	•	•				
	牛乳(幼	1)								206.00				
そうめん	ん汁													
<u></u>	鷦肉(む	ね・皮を	なし・平	切)						15.20				
	そうめん	(乾)	5 0 0	g袋						4.56				
	こんじん									7.60				
	たまねぎ									7.60				
	チンゲン									9.12				
				.) 11	kg袋					0.76				
	しょうゆ									2.28				
	かつおだ	:しハッ?	7 5 0	0 g <del>汉</del>						1.52				
いわし		の物表	( ) & ) <b>声</b>	D \	10~					40.00				
±==	いわし	ツ栂魚	( / ( / / / / / / / / / / / / / / / / /	P) 4	+ v g					40.00				
枝豆	は	油・ナル	<u> </u>	5005	,					12.92				
	<u>又豆(/ネ</u> ハもチッ		נוי)	200	5 रर					12.92			I .	Ч——
2 2 4 1		いもチャ	ップフ	5 σ						5.00				
			<i>,,,</i>	<u> </u>						3.00				
		·	PI	_		_	_					۸۰۰	<b>含</b> 物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)		
	<u> </u>												(g)	
小学校														
中学校														
	470	22.0	157	117	67	4.6	2.2	150	0.20	0.54	10	4 5	2.0	
園	478	22.9	15.7	417	67	1.6	2.3	156	0.38	0.51	10	1.5	2.2	
他														
	ı———	-				<b></b>								

献立材料一覧表 5年度8月24日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5年及	0月24		<b></b> □	中司	间连场	<del>7</del> 5	てり以用人.	<u> </u>	口別制	٧ ٧ ٧				
			dol TEL						可能	全量				
			料埋名	/ 食品名				小	中	園	他			
12 / - 1	11° > ,										,			
りんごん		185, (4	ф.) 2	F ~						60.34				
牛乳	リルこ	.ハン ( z	幼) 3	<u> </u>						00.34				
	牛回 7 24									200.00				1
	キ乳(幼									206.00				L
ナヤハ	ツのツナ ナ <i>グ</i> ァ		LIIL	`						10.00				
_			レトルト	)						19.00 38.00				
1	キャベツ		/ 1 15 /	`										
1	じゃがい		<u> </u>	)						26.60				
	<u>たまねぎ</u>									15.20				-
	こんじん									11.40				
	コンソメ		_	<u> حلال</u>						0.99				
	<u> 食塩(味</u>	:1寸 <i>1</i> ナ)	1 K g	<del></del>						0.11				
-	<u>火</u> 、		·					<u> </u>		19.00				<u> </u>
トムト	<u> </u>			. I				1	I				ı	1
				<u>i・焼)</u>	4 0 g			]		40.00				
	<u>サラダ (</u>	ホット	)					1	I	1		I	I	T
-	オクラ									7.60				
	ひじき									1.14				
				:-ル)	1 k g 袋					5.32				
	しょうゆ			8 1/2						0.38				
	みりん	1 . 8 k	-ル -ル							0.15				
	火									3.80				
卓上コー	-ンクリ							1	1	1		I	ı	1
	卓上コ	ーンクリ	ノーミー	ドレッシ	シング3	0 0 m l	l			5.70				
	_	<del></del>	0F. F.C		P 4	_	_		\(\frac{1}{2}\)	\/50	\ (C	جىر <i>-</i>	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
		,	,	· J /		<u> </u>		'	· J /			' ' '	(8 <i>)</i>	
小学校										<u> </u>				
中学校														
-														
園	464	21.0	17.9	299	61	1.2	1.9	207	0.25	0.51	28	2.4	5.9	
他														
IL.														

# 献立材料一覧表 5年度8月25日金曜日

5年度8月25日金曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0, 1 = 0	<u> </u>	<del></del>	. 1 . 🗖 12	H1-1 - T - 2	<u> </u>	<u>,,,</u>	— /#I C.C. I						
			料理名。	/ 食品名				<u>小</u>	中	章 <u></u>   	他			
								۱, ۱,	Т	TA	שו			
ごはん		( / <del>+</del> )	F 0 =							440.00				
4-回	<u> </u>	(幼)	5 U g							112.00				
牛乳	牛回 / 4+	1.)								206.00				
牛乳(幼)   わかめスープ(肉なし)										206.00				
かまぼこ (冷蔵)										7.60				
-				· 5 ~ 10F					3.04					
ねぎ(葉:11~4月 白:5~10月) にんじん										6.08				
とうもろこし (冷凍・ホール) 1 k g 袋										6.08				
		<u>にして</u> (乾)			I N g ZX					0.61				
-	たまねぎ		200	5 44						7.60				
	<u>2 &amp; 18 C</u> 鶏豚湯									2.28				
-	でんぷん		o 岱							0.53				
	しょうゆ			עַלָּ אַ						1.52				
	<del>ひょうゆ</del> 食塩(味									0.15				
春巻	戍⁴╨(⋫⋀	( (111)	ırg	<b>1</b> X				<u> </u>	<u> </u>	1 0.13		<u> </u>		<u> </u>
TO TO		3 5 g								35.00				
7	<u>- 甘ご</u> なたね油	_								3.50				
マーボ-		( н	<i>)</i>							0.00				-
	<u></u>	± • 7 \=	<del>*</del> )							15.00				
	<u> </u>	0.0	= )							15.20				
	<del>&amp; ク</del> たまねぎ	<u> </u>								7.60				
	ピーマン									3.00				
	<u> </u>		1 k σ	<b>选</b>						0.46				
	しょうゆ									0.54				
	<u>しょ ファ</u> 赤みそ	<u> </u>	) 1.	0 5/1/						1.15				
	<u> かりん</u> みりん	1 8 1	l y							0.50				
	<del>かりん</del> 中華だし									0.60				
	ァ <u>ールし</u> でんぷん									0.00				
	<u>で70/3/70</u> ごま油		_							0.03				
	<u>- &amp; 畑</u> しょうが		<i>3</i>							0.11				
'	<u> </u>	( ± )								0.23				
	_		n	_		_	_	,,,,	,,,_	,		A !-	食物繊	
学校 区分	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維	
区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)	
小学校														
中学校														
園	525	16.5	22.2	280	52	4.0	2.0	144	0.43	0.38	9	1.6	2.1	
他														
	l	l	l	<u> </u>		L		<u> </u>	<u> </u>	l				

献立材料一覧表 5年度8月28日月曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5年段8月28日月曜日 中部調理場 女城駅																
WIEG / ADS									可食量							
料理名/食品名								小	中	袁	他					
->1/								.,,	'	123	16					
ごはん										440.00			1		Ī	
45	こほん	(幻)	5 0 g							112.00						
牛乳	L 51	- >						1					1		1	
	<u> </u>									206.00						
<u></u> 鶏肉団-	子のすま						1					1		ı		
			東・鶏7	0 % )	7 g				19.00							
チンゲンサイ										15.20	1					
にんじん										7.60						
えのきたけ										7.60						
				.) 11	〈g袋					0.38						
	和風だし									0.38						
			) 1.							2.28						
			1 k g	袋						0.08						
j	酉 1.	8 hh								0.76						
7	かつおだ	しパック	50	0 g袋						1.52						
ごぼう:	コロッケ	-						_			_				_	
	コロッ	ケ(ご	ぼう)	4 0 g						40.00						
7,	なたね油			-						4.00						
切り干し	し大根の	ソースを	煮													
	辺り干し									2.28						
	豚肉(も		<del></del> 刀)							3.80						
		(冷蔵								2.28						
=	キャベツ									11.40						
	<u></u>									3.80						
	しょうが									0.15						
			O g 袋							0.08						
			_	200	) g 袋					0.23						
			1.8		0.20					1.14						
	<u> </u>			1-70						0.19						
	うゼリー		5 23					l		0.10	l	I	l		l.	
751.			(Fe.	繊維)	7 Λ σ					70.00						
	131C )	, E 9	(16	心以示丘)	, o g					70.00						
		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		Г	ı									
عديد ا	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維			
学校 区分	_				_								AE			
	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(m g)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)			
\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\																
小学校																
中学校																
<b>E</b>		400	400	070		2.0	4.0	477	0.44	0.40	0.4	4.5	7.0			
恵	554	16.3	16.9	279	58	3.9	1.9	177	0.41	0.40	84	1.5	7.9			
他																
													1		<u> </u>	

献立材料一覧表 5年度8月29日火曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

	0, 120				H/つ~二~3										
			料理名,	/ 食品名				/]\	中	全量   	他				
								۷,	Т Т	<b>3</b> 5	16				
ソフト								I	<u> </u>	T	I	I	1		T
4.50	ソフト	めん ( ½	功) 7	0 g						172.00					
牛乳	生型 人									000.00			1		
	<u> </u>									206.00					
	大豆入りミートソース 豚肉 (もも・ひき )									10.64					
	じゃがいも(だんしゃく)									22.80					
たまねぎ										30.40					
										7.60					
にんじん グリンピース(冷凍) 1 k g 袋										3.04	1				
	<u> </u>									7.60	1				
				<u>' へ</u> 抜き)						3.04					
				<u>抜き)</u> 抜き)						6.08					
	トマトケ				<u> </u>	· L\				9.12					
	<u>' ` ` '</u> さとう (									0.30					
	<del>- こっ、</del> ウスター									1.90					
	<u>/ハ/</u> 羊風だし			. //						0.61					
とうも:															
	とうもろ	こし()		. 5 c r	n )					20.00					
	食塩(ゆ									3.00					
海そう	サラダ (	小バッ	<b>ト</b> )												
- 7	きゅうり									10.64					
	こんじん	1								3.80					
	海そう	ミックス	ス(乾)	100	)g袋					1.06					
	レンチド							1	Г	T	1	1	1		Г
	卓上フレ	ンチド	ノッシン	グ 3(	0 0 g					5.70					
													合物蜡		
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維		
学校 区分	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(m g)	(m g)	(mg)	(µg)	(m g)	(m g)	(m g)	(g)	(g)		
小学校															
中学校															
園	543	21.1	16.1	277	87	1.4	2.2	176	0.34	0.40	14	2.5	6.8		
他															
	L			L	l	L	l	l	l	l	L	L	1	<u> </u>	l

献立材料一覧表 5年度8月30日水曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5年度8月30日水曜日 中部調理場 女城駅																
料理名/食品名									可食量							
			料埋名	/ 食品名				小	中	袁	他					
-*1-1								.,	'		10					
ごはん	->1-L/	<i>( (</i> + )	<b>.</b>					<u> </u>		440.00			1		1	
4-10	こほん	( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( ( (	5 0 g							112.00						
牛乳	生型 7 7								000.00					1		
	牛乳(幼	1)							206.00							
八杯汁	- <del>-</del>	たウン							4=00							
	豆腐(木								15.20							
板こんにゃく										7.60						
油揚げ(冷凍・きざみ) 1kg袋										3.80						
	こんじん									7.60						
	ごぼう (									7.60						
	里いも(									15.20						
	ねぎ(葉									3.80						
	しいたけ				〈g袋					0.76						
	しょうゆ									3.04						
7	かつおだ	しパック	<u>50</u>	0 g 袋						2.28						
	みりん	1.8 k	lッ -ル							0.61						
1	食塩 ( 味	付け)	1 k g	袋						0.08						
ミンチ	カツ(鉄	強化)														
	ミンチ	カツ(Ⅰ	Fe)	40 g						40.00						
7	なたね油	(   -	J <b>-</b> )	_						4.00						
キャベ	ソのかお	りあえ														
	キャベツ									26.60						
			0 0 g袋	į						0.23						
1	食塩(味									0.04						
1	んかつソ										•		1		1	
	ゥル 卓上とん		-ス 3	0 0 g						6.08						
										0.00						
	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>		Г	ı									
عديد	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維			
学校 区分	_				_								AE			
رر نے	(kcal)	(g)	(g)	(m g)	(mg)	(m g)	(mg)	(µg)	(m g)	(mg)	(m g)	(g)	(g)			
小兴块													,			
小学校																
中学校																
	407	47.0	47.4	000	70	4.0	0.5	440	0.45	0.40	40	4.0	2.0			
園	487	17.3	17.1	292	72	4.9	2.5	440	0.45	0.43	16	1.6	3.2			
他																
	L	L	L	L	L	L		L	L	L	L	L	L		L	

献立材料一覧表 5年度8月31日木曜日 中部調理場 安城献立 日別献立

5年度8月37日不唯日 中部調理場 女城駅																
WIII. 2 / A.D. 2									可能	量負						
			料理名	(食品名				小	中	袁	他					
#>, &		II //°>	· ,						'		,					
リント	イッチロ サンド		<u>ノ</u> コールパ	'>, ( 4th `	\ 2 F ~					57.00						
牛乳	リント	イッテレ	<u> </u>		) <u> </u>					57.00						
	+回 / 4+									206.00						
	‡乳(幼									206.00						
んひのう	チャウダ		<b>声</b> 1 )						10.00							
			東・L) 1 レ a	<b>代</b>					19.00 0.23							
食塩(ゆで塩) 1kg袋																
ベーコン(ショルダー・短冊切)										6.08						
じゃがいも(だんしゃく)										30.40						
1	<u>たまねぎ</u>									34.20						
1	こんじん		/ .l. = ++	·+ \	1 1 - 4					15.20						
			( 小麦抜 - #	<i>さ)</i>	I K g <del>汉</del>					5.32						
	見脂粉乳									3.80						
	コンソメ			代						0.61						
			_1 k g	袚						0.18						
	<u> カレー(</u>									44.40			I			
	豚肉(も		<u>き)</u>							11.40						
	<u>たまねぎ</u>									24.32						
	ホパプリ			4 1 4	عد					3.80						
			令 <u>凍)</u> 		₹					2.28						
			プ 3 k	g₩						2.66						
	カレー粉 マップィ									0.25						
	でんぷん		_							0.21						
	<u>羊風だし</u>			Hw						0.15						
			1 . 8							1.06						
			1 k g							0.05						
		:1寸 <i>1</i> フ )	1 k g	桜						0.28						
冷凍みが		\^\ <del>+</del>	<b>~</b> `													
0	<del></del>	冷凍・	S )							70.00						
			<u> </u>										A 44-141			
学校	Eng	蛋白	脂質	Ca	Mg	Fe	Zn	VA	VB1	VB2	VC	食塩	食物繊維			
学校 区分	_				_		(m ~ )			(m a)	(m a)					
	(kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(mg)	(µg)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)	(g)			
小学校																
中学校																
袁	475	21.8	15.0	357	73	1.1	2.4	252	0.44	0.57	46	2.4	6.0			
							<u> </u>		-							
他																