献立材料一覧表

5年度2月1日木曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（小）　３０ｇ	48.00							
※小型ロールパン（中）　４０ｇ		64.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）	52.00	62.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
☆根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　７０ｇ	70.00							

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	655	28.3	25.1	420	73	1.2	2.9	230	0.59	0.65	29	3.4	4.5		
中学校	791	33.4	29.2	475	86	1.4	3.6	262	0.71	0.74	34	4.0	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月2日金曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	14.00	16.80						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・千切）	8.00	9.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　４０ｇ	40.00							
※いわしの開き（打粉付）　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.75						
みりん　１．８㍑	4.00	5.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.75						
しょうが粉　１ｋｇ	0.04	0.05						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.50						
水	8.00	10.00						
キャベツのごまゆかり								
キャベツ	35.00	42.00						
※ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
節分豆								
節分豆　８ｇ	8.00	8.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	647	27.2	22.2	309	91	2.5	2.9	187	0.57	0.59	19	2.1	4.4		
中学校	813	32.0	25.4	325	104	3.0	3.4	211	0.75	0.65	22	2.5	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月5日月曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	23.00	27.60						
板こんにゃく	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	8.00	9.60						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	12.00	14.40						
大根	12.00	14.40						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.70	0.84						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ	2.80	2.80						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	599	30.1	19.6	515	181	2.6	3.7	160	0.53	0.52	21	2.3	3.4		
中学校	747	35.4	22.0	533	199	3.2	4.3	176	0.70	0.57	26	2.8	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月6日火曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）	14.00	16.80						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ツナ入りオムレツ								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ		50.00						
カラフルマリネ								
キャベツ	10.00	12.00						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	656	26.8	20.4	296	91	2.0	2.9	239	0.42	0.52	22	2.8	7.9		
中学校	855	34.1	23.6	312	113	2.8	3.5	274	0.49	0.60	26	3.5	9.5		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月7日水曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	30.00	36.00						
キャベツ	40.00	48.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	25.00	30.00						
たけのこ（水煮・千切）	25.00	30.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
さけの銀紙焼き								
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	15.00	18.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.50	5.40						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	635	28.0	20.8	1079	101	2.2	3.5	266	0.75	0.52	25	2.2	5.4		
中学校	792	33.2	23.4	1248	118	2.6	4.0	302	0.94	0.55	30	2.4	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月8日木曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
里いものそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
板こんにゃく	20.00	24.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	45.00	54.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	18.00	21.60						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　５０ｇ	50.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
小松菜のごまあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	642	25.2	19.3	329	90	2.5	3.2	246	0.64	0.46	18	2.0	3.9		
中学校	802	30.0	21.9	349	105	3.0	3.8	279	0.82	0.49	21	2.4	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月9日金曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
りんごパン								
※りんごパン（小）　５５ｇ	96.00							
※りんごパン（中）　６５ｇ		113.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ボイルソーセージ								
フランクフルトソーセージ　４０ｇ		40.00						
フランクフルトソーセージ　３０ｇ	30.00							
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
※コールスロードレッシング　１㍑	4.00	4.80						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	662	27.4	23.3	384	85	8.9	3.5	227	0.37	0.59	34	3.5	7.3		
中学校	772	31.9	27.4	413	96	10.7	3.9	257	0.43	0.65	41	4.0	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月13日火曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
冬野菜の鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
大根	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
はくさい	15.00	18.00						
小松菜	15.00	18.00						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.20	3.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
信田のみそかけ								
※けんちん信田　５０ｇ	50.00							
※けんちん信田　６０ｇ		60.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８㍑	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ	10.00	10.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	605	22.7	20.4	360	136	3.0	2.6	251	0.49	0.46	19	2.8	3.0		
中学校	751	26.1	23.0	386	159	3.8	3.1	286	0.66	0.50	21	3.2	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月14日水曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ロウカット玄米ごはん								
※ロウカット玄米ごはん（小）　７０ｇ	158.00							
※ロウカット玄米ごはん（中）　１００ｇ		226.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
◎ほうれんそうカレー（図書コラボ）（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	20.00	24.00						
ほうれん草	20.00	24.00						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
コーンフライ								
※コーンフライ　４０ｇ	40.00							
※コーンフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	660	21.3	21.2	345	105	2.0	3.4	317	0.69	0.55	25	2.2	6.8		
中学校	855	25.9	25.8	368	132	2.8	4.0	366	0.90	0.61	29	2.9	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月15日木曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
わかめスープ								
※かまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	4.00	4.80						
にんじん	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１２ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
☆ぶどうゼリー								
※ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　７０ｇ	70.00	70.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	621	23.0	17.4	314	71	4.4	2.9	223	0.75	0.55	82	2.4	8.6		
中学校	761	27.2	19.6	333	83	5.0	3.6	253	0.93	0.61	85	2.9	9.5		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月16日金曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
スライスパン								
※スライスパン（小）　６０ｇ	92.00							
※スライスパン（中）　８０ｇ		123.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
セロリ	3.00	3.60						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
チキンのフレッシュソースかけ								
※チキンパティ　４０ｇ	40.00							
※チキンパティ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	2.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	2.00						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.60	2.00						
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.50						
水	1.60	2.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	16.00	19.20						
きゅうり	12.00	14.40						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
いちじくジャム								
※いちじくジャム　１５ｇ	15.00	15.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (ｇ)	脂質 (ｇ)	Ca (ｍｇ)	Mg (ｍｇ)	Fe (ｍｇ)	Zn (ｍｇ)	VA (μｇ)	VB1 (ｍｇ)	VB2 (ｍｇ)	VC (ｍｇ)	食塩 (ｇ)	食物繊維 (ｇ)		
小学校	662	25.4	24.8	291	78	1.2	2.7	208	0.37	0.50	28	3.1	7.1		
中学校	807	30.6	29.3	309	92	1.9	3.2	235	0.45	0.56	35	4.0	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月19日月曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ	25.00	50.00						
ツナキャベツ(味付き)								
※まぐろ油漬（缶）	5.00	6.00						
キャベツ	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
カシューナッツ								
※カシューナッツ　１５ｇ		15.00						
☆米粉チョコドッグ								
※米粉チョコドッグ（学校配送）　３５ｇ	35.00							

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (ｇ)	脂質 (ｇ)	Ca (ｍｇ)	Mg (ｍｇ)	Fe (ｍｇ)	Zn (ｍｇ)	VA (μｇ)	VB1 (ｍｇ)	VB2 (ｍｇ)	VC (ｍｇ)	食塩 (ｇ)	食物繊維 (ｇ)		
小学校	650	24.4	21.5	584	85	2.0	2.8	185	0.62	0.48	22	1.9	3.1		
中学校	809	31.1	26.7	433	138	3.3	4.3	210	0.85	0.50	27	2.5	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月20日火曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ラーメン								
※ラーメン（小）　１８０ｇ	180.00							
※ラーメン（中）　２２０ｇ		220.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
はくさい	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.50	4.20						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ひじきサラダ（ホット）								
※ひじき（乾）	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.20	0.24						
水	10.00	12.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	7.00	8.40						
卓上バンバンジードレッシング								
※卓上バンバンジードレッシング　３００ｇ	7.50	7.50						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	643	26.8	23.7	302	83	2.4	2.5	192	0.52	0.52	19	2.7	6.3		
中学校	751	30.8	26.7	317	96	2.7	3.1	216	0.60	0.55	22	3.2	7.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月21日水曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
親子汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00							
※さば（冷凍・切身・塩漬）　６０ｇ		60.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.70						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	662	31.4	26.7	338	89	2.4	3.0	262	0.56	0.75	21	2.0	2.4		
中学校	824	37.2	30.5	359	104	2.8	3.6	296	0.73	0.81	23	2.4	2.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月22日木曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
生揚げのオイスターソース炒め								
鶏肉（むね・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ	36.00	54.00						
なたね油（ローリー）	3.60	5.40						
もやしのナムル								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	612	24.7	20.1	373	90	2.8	2.7	219	0.52	0.44	18	1.6	3.5		
中学校	800	29.7	24.7	406	109	3.4	3.5	247	0.69	0.47	22	2.0	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月26日月曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
わかめごはん								
※わかめごはん（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
高野豆腐の卵とじ（卵除去食）								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
わかさぎの唐揚げ								
※わかさぎの唐揚げ	35.00	42.00						
なたね油（ローリー）	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
れんこんサラダ								
れんこん（生・いちょう切３mm）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
卓上和風クリーミードレッシング								
※卓上和風クリーミードレッシング３００ｍｌ	7.50	7.50						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	619	27.9	21.6	483	81	2.5	3.5	329	0.48	0.55	21	2.9	2.9		
中学校	768	32.8	24.0	539	98	3.1	4.3	378	0.64	0.59	25	3.7	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月27日火曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
ハンバーグの青じそソースかけ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
青じそ	0.30	0.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.60	0.72						
水	7.00	8.40						
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	622	26.3	18.6	323	86	3.3	3.0	249	0.76	0.52	24	2.2	9.1		
中学校	779	31.6	20.8	340	98	4.0	3.5	283	0.97	0.56	28	2.6	10.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月28日水曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（小）　７０ｇ	157.00							
赤飯								
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	12.00	14.40						
えのきたけ	8.00	9.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
みそカツ								
※一口カツ（ヒレ）　５０ｇ	50.00							
※一口カツ（ヒレ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
土佐あえ								
にんじん	5.00	6.00						
はくさい	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ	10.00	10.00						
☆米粉豆乳プリンタルト								
※米粉タルト（豆乳プリン）　２５ｇ		25.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	588	24.3	16.2	289	74	1.6	2.8	228	0.85	0.47	13	2.2	2.2		
中学校	847	30.2	24.3	366	99	2.8	3.9	259	0.95	0.50	13	3.3	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度2月29日木曜日　北部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
海鮮中華飯の具								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	15.00	18.00						
はくさい	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
水	25.00	30.00						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
茎わかめサラダ								
※鶏肉（蒸し・ほぐし身・レトルト）	10.00	12.00						
にんじん	7.00	8.40						
黄パプリカ	3.00	3.60						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.20	5.04						
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　５ｇ	5.00							
角チーズ								
※角チーズ　１１．５ｇ		11.50						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	586	27.0	15.9	311	88	2.0	3.5	296	0.68	0.47	26	2.1	4.3		
中学校	778	36.3	20.7	594	118	2.7	4.6	380	0.91	0.60	32	3.0	5.5		
園															
他															