献立材料一覧表

2年度3月1日月曜日　中部調理場　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 幼	可食量 保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
牛肉とじゃがいものきんぴら								
牛肉（もも・千切）			15.20					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうが（生）			0.38					
じゃがいも（メークイン）			38.00					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき）			11.40					
ピーマン			3.80					
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.95					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
いわしの梅煮								
いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツのなめ茸あえ								
ほうれん草			7.60					
キャベツ			13.68					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					

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															
中学校															
幼稚園	523	21.8	16.5	429	78	2.4	3.1	312	0.39	0.54	37	1.6	3.2		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月2日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのみそ汁								
あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			11.40					
はくさい			15.20					
にんじん			7.60					
大根			11.40					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
照り焼きチキンハンバーグ（焼）								
ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.34					
水			5.32					
五目ちらし寿司の具(幼保)								
まぐろ油漬（レトルト）			6.38					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			2.13					
ちくわ（冷蔵）			4.26					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			1.49					
にんじん			6.38					
たけのこ（水煮）			5.11					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.51					
酢（米酢）　１．８㍑			3.50					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.50					
みりん　１．８㍑			0.51					
和風だし　１ｋｇ袋			0.51					
水			2.55					
☆いがまんじゅう								
いがまんじゅう　３０ｇ			30.00					

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													
中学校													
幼稚園	553	23.6	14.3	303	84	5.8	2.3	329	0.34	0.44	9	2.7	2.6
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月3日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
うどん								
うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目うどんの汁								
鶏肉（ムネ・皮付・平切）			11.40					
型抜きかまぼこ（冷蔵）			6.08					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.56					
みりん　１．８㍑			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
かぼちゃひき肉フライ								
かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
チンゲンサイとキャベツのおひたし								
チンゲンサイ			15.20					
キャベツ			11.40					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					

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															
中学校															
幼稚園	532	20.1	17.5	285	64	1.1	1.7	345	0.24	0.44	20	2.2	3.9		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月4日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
すきやき								
牛肉（もも・平切）安城和牛			22.80					
かまぼこ（冷蔵）			7.60					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
はくさい			45.60					
にんじん			15.20					
ねぎ（白ねぎ）			11.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.41					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
厚焼き卵								
厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり			19.00					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋			0.15					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					

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															
中学校															
幼稚園	514	22.6	18.7	363	68	2.7	3.2	418	0.40	0.59	19	1.9	2.2		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月5日金曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
りんごﾊﾟﾝ								
りんごパン（幼）　３５ｇ			61.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
まぐろ油漬（レトルト）			19.00					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
水			19.00					
ボイルソーセージ								
ソーセージ（ポーク）　２０ｇ			20.00					
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			15.20					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上コーンクリーミードレッシング								
卓上コーンクリーミードレッシング３００ｇ			5.70					

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															
中学校															
幼稚園	502	21.0	21.2	278	59	0.9	2.0	263	0.32	0.44	34	2.1	2.9		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月8日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
わかめごはん								
わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
じゃがいものそぼろ煮								
鶏肉（ムネ・ひき）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			53.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			11.40					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
にしんの煮付け								
にしんの煮付け（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ごまキャベツ								
キャベツ			26.60					
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.14					

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															
中学校															
幼稚園	515	20.8	15.7	391	75	2.4	2.1	282	0.41	0.51	35	2.2	3.0		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月9日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と根菜のみそ煮								
豚肉（もも・平切）			12.92					
生揚げ（冷蔵）			11.40					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			9.12					
板こんにゃく			10.64					
里いも（生・皮むき）			22.80					
にんじん			10.64					
大根			22.80					
ごぼう（生・輪切５mm）			5.32					
ねぎ（白ねぎ）			3.42					
赤みそ			5.70					
和風だし　１ｋｇ袋			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
みりん　１．８㍑			1.52					
水			13.68					
白ごまつくね								
つくね（レバー入り・白ごま）　２０ｇ			20.00					
小松菜ともやしの土佐あえ								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			13.68					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					

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															
中学校															
幼稚園	491	19.9	15.5	345	78	2.3	2.4	557	0.50	0.43	15	1.3	3.9		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月10日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チンゲンサイの中華スープ								
鶏肉（もも・皮付・１ｃｍ角切）			11.40					
はるさめ（乾・カット）			3.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			7.60					
チンゲンサイ			11.40					
鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
揚げ米粉ぎょうざ（２こ）								
米粉ぎょうざ　２０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
ツナチャーハンの具								
まぐろ油漬（レトルト）			11.40					
たまねぎ			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.53					
オイスターソース　１ｋｇ袋			0.83					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.30					
アセロラミニゼリー								
アセロラミニゼリー　２２ｇ			22.00					

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													
中学校													
幼稚園	557	17.7	22.1	258	52	3.0	1.7	255	0.36	0.38	47	1.8	2.0
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月11日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ミルクロールパン								
ミルクロールパン（幼）　３５ｇ			60.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			19.00					
ハム（短冊切）			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.76					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
若鶏のマーマレード焼き								
若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）４０ｇ			40.00					
コーンサラダ								
キャベツ			19.00					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上フレンチドレッシング								
卓上フレンチドレッシング　３００ｇ			5.70					

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															
中学校															
幼稚園	542	26.1	19.6	355	86	8.2	2.7	326	0.34	0.62	27	2.6	2.6		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月12日金曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			12.16					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			9.12					
ごぼう（生・千切）			7.30					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			1.14					
酒　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
えびカツ								
えびカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
清見								
清見（Ｌ）			60.00					

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													
中学校													
幼稚園	495	20.1	14.7	337	63	1.1	2.4	250	0.47	0.42	41	1.2	2.6
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月15日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
麦ごはん								
麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ポークカレー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.04					
カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.56					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ			1.90					
チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
米粉チキンナゲット								
米粉チキンナゲット　２０ｇ			20.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			2.00					
ひじきのサラダ								
ひじき（乾）			1.94					
にんじん			2.66					
れんこん（生・いちょう切２mm）			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
みりん　１．８㍑			0.23					
卓上ノンエッグマヨネーズ								
卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ			3.80					

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															
中学校															
幼稚園	525	20.4	16.9	324	62	1.3	2.2	376	0.53	0.47	19	1.6	4.0		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月16日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
板こんにゃく			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき）			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さばの銀紙焼き								
さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
ほうれん草のごまあえ								
ほうれん草			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.63					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					

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															
中学校															
幼稚園	495	23.5	16.6	388	87	2.0	2.7	321	0.35	0.51	11	1.7	2.6		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月17日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
はくさい			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.15					
白みそ			6.84					
ミンチカツ								
ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
ボイルキャベツ								
キャベツ			22.80					
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ			5.00					

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															
中学校															
幼稚園	513	18.0	17.2	303	68	5.1	2.3	509	0.45	0.43	22	1.8	2.5		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月18日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
米粉パン(小麦入り)								
米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）			10.64					
ベーコン（ショルダー・短冊）			3.04					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			22.80					
たまねぎ			30.40					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
にんじん			19.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ			12.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
ウスターソース　１．８㍑			1.22					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
水			15.20					
チーズ入りオムレツ(焼)								
チーズオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
菜の花サラダ								
まぐろ油漬（缶）			3.80					
菜花（促成）			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
キャベツ			11.40					
卓上かんきつドレッシング								
卓上かんきつドレッシング　３００ｍｌ			5.70					

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															
中学校															
幼稚園	575	27.7	23.2	345	72	2.1	3.2	453	0.33	0.58	32	2.5	4.4		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月19日金曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
赤飯								
赤飯（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ふ玉汁								
鶏肉（ムネ・皮付・平切）			11.40					
型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
豆玉ふ			1.52					
ほうれん草			6.08					
にんじん			2.28					
はくさい			7.60					
えのきたけ			6.08					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉いかフライのレモン煮								
米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.20					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.49					
水			5.99					
キャベツの福神漬けあえ								
キャベツ			20.52					
福神漬　１ｋｇ袋			7.60					
☆お祝いデザート（お祝い仕様）								
クレープ（いちご）　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															
中学校															
幼稚園	569	22.2	20.0	330	71	1.5	2.3	179	0.28	0.40	15	2.1	3.1		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月22日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
白菜と春雨のマーボー								
豚肉（カタ・ひき）			11.40					
はるさめ（乾・カット）			4.18					
生揚げ（冷蔵）			16.72					
にんじん			11.40					
にら			2.28					
はくさい			57.00					
たけのこ（水煮）			11.40					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうが（生）			0.46					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
鶏豚湯（缶）			1.90					
赤みそ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.37					
えびしゅうまい（蒸）								
えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
中華風もやしサラダ								
もやし（緑豆）			19.00					
茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上中華風ドレッシング								
卓上中華ドレッシング　３００ｍｌ			5.70					

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													
中学校													
幼稚園	501	18.8	15.8	322	68	3.9	2.4	275	0.44	0.43	16	1.7	3.3
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月23日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）			5.32					
鶏肉（ムネ・皮付・平切）			15.20					
里いも（生・皮むき）			15.20					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
米粉ししゃもフライの香味ソースかけ								
米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			2.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			1.46					
チンゲンサイの磯香あえ								
チンゲンサイ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.71					

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													
中学校													
幼稚園	482	19.1	15.3	348	66	1.5	2.3	355	0.34	0.42	11	1.6	1.9
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月24日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
麦ごはん								
麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
わかめスープ								
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.04					
にんじん			6.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
かまぼこ（冷蔵）			3.80					
鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）			26.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
もやし（緑豆）			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
錦糸卵								
錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋			15.20					
紫いもチップス								
紫いもチップス　６ｇ			6.00					

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													
中学校													
幼稚園	477	19.1	15.9	301	57	1.4	2.3	264	0.58	0.47	12	2.1	2.6
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月25日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
スライスパン								
スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
白いんげん豆のポタージュ								
ベーコン（ショルダー・短冊）			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			20.52					
白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋			9.88					
白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			24.32					
にんじん			9.12					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.42					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
ドライカレー								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ			2.66					
カレー粉　４００ｇ			0.25					
コーンスターチ			1.06					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.15					
ウスターソース　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
ミックスゼリー								
りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋			15.20					
いちご・ブルーベリーゼリー（常温・繊維）			15.20					

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															
中学校															
幼稚園	524	20.1	15.6	333	69	1.3	2.2	338	0.41	0.51	18	2.1	6.4		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月26日金曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
のっぺい汁								
鶏肉（ムネ・皮付・平切）			11.40					
里いも（生・皮むき）			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
板こんにゃく			7.60					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さわらの竜田揚げ								
さわらの竜田揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
ゆかり粉　１５０ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
さくさく豆腐								
さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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															
中学校															
幼稚園	506	21.0	17.3	270	69	1.1	2.2	230	0.38	0.51	17	1.1	2.1		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月29日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜とビーフンのごま炒め								
豚肉（もも・千切）			13.30					
ビーフン（乾）			6.08					
ちくわ（冷蔵）			11.40					
キャベツ			26.60					
もやし（緑豆）			15.96					
たまねぎ			15.96					
にんじん			10.64					
ピーマン			2.66					
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋			0.76					
ごま油　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.60					
酒　１．８㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
かに玉（銀あん）（焼）								
かに玉（冷凍）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.43					
水			10.64					
☆フルーツ杏仁								
フルーツ杏仁　４０ｇ			40.00					

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															
中学校															
幼稚園	504	19.4	14.6	321	57	2.8	2.5	285	0.49	0.54	17	1.4	2.0		
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月30日火曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	幼	保				
クロスロールパン								
クロスロールパン（幼）　３５ｇ			59.23					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ビーフシチュー								
牛肉（もも・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.80					
ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ			6.08					
ウスターソース　１．８㍑			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊）			9.12					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
ココア牛乳の素								
ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ			12.50					

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															
中学校															
幼稚園	549	21.2	20.2	317	68	1.5	2.8	320	0.35	0.53	26	2.5	3.7		
保育園															