献立材料一覧表

2年度3月1日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
あさりのみそ汁								
あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋	15.00	17.63						
豆腐（ソフト）	25.00	29.37						
小松菜	12.00	14.10						
はくさい	18.00	21.15						
大根	15.00	17.63						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.59						
赤みそ	9.00	10.58						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.52						
れんこんハンバーグの照り焼きソースかけ								
れんこんハンバーグ　５０ｇ	50.00							
れんこんハンバーグ　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.92	3.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.08	2.50						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.83	1.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.37	0.45						
水	5.83	7.00						
五目ツナそぼろ								
まぐろ油漬（レトルト）	8.40	9.87						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	2.80	3.29						
ちくわ（冷蔵）	5.60	6.58						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	1.96	2.30						
にんじん	8.40	9.87						
たけのこ（水煮）	6.72	7.90						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.67	0.79						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.10	2.47						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.53	0.62						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.67	0.79						
和風だし　１ｋｇ袋	0.67	0.79						
水	3.36	3.95						
☆いがまんじゅう								
いがまんじゅう　５０ｇ		50.00						
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	673	28.9	17.2	365	109	8.6	3.5	286	0.65	0.51	22	3.0	3.6
中学校	866	34.4	19.3	390	129	10.4	3.8	317	0.83	0.55	24	3.4	4.6
幼稚園													
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月2日火曜日　南部調理場　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				
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						
八杯汁								
ちくわ（冷蔵）	8.00	9.40						
豆腐（木綿）	20.00	23.50						
板こんにゃく	10.00	11.75						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
にんじん	10.00	11.75						
小松菜	8.00	9.40						
ごぼう（生・ささがき）	10.00	11.75						
大根	20.00	23.50						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.70						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.94						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.52						
まぐろの揚げ煮								
まぐろ（冷凍・角切・打粉付）	45.00	52.87						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.50	5.29						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	2.94						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.94						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.35						
水	12.00	14.10						
じゃがいもとコーンのサラダ								
じゃがいも（だんしゃく）	33.00	38.77						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	5.88						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	11.75						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
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	5.00	5.75						

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	636	27.7	17.8	340	99	2.7	2.6	277	0.56	0.46	20	2.7	4.0		
中学校	783	32.3	19.5	360	114	3.5	3.1	310	0.72	0.49	25	3.5	4.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月3日水曜日　南部調理場　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				
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						
白いんげん豆のポタージュ								
ベーコン（ショルダー・短冊）	8.00	9.40						
じゃがいも（だんしゃく）	27.00	31.72						
白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋	13.00	15.27						
白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋	20.00	23.50						
たまねぎ	32.00	37.60						
にんじん	18.00	21.15						
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.22						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	4.50	5.29						
バター（調理用）　４５０ｇ	1.00	1.17						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ドライカレー								
豚肉（もも・ひき）	15.00	17.63						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
たまねぎ	28.00	32.90						
にんじん	10.00	11.75						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	3.50	4.11						
ウスターソース　１．８㍑	1.40	1.65						
カレー粉　４００ｇ	0.40	0.47						
コーンスターチ	1.40	1.64						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
キャベツともやしのサラダ								
キャベツ	18.00	21.15						
もやし（緑豆）	10.00	11.75						
※ごまドレッシング　１㍑	3.50	4.11						
コーヒー牛乳の素								
コーヒー牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	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	685	26.2	20.2	396	96	2.2	3.3	510	0.59	0.69	50	3.1	8.0		
中学校	818	31.2	23.2	425	111	2.6	3.8	587	0.70	0.75	56	3.6	9.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月4日木曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
鶏肉団子の中華豆乳スープ煮								
鶏肉団子（冷凍・鶏５０％）　７．５ｇ	32.00	37.60						
チンゲンサイ	20.00	23.50						
にんじん	12.00	14.10						
はくさい	35.00	41.13						
もやし（緑豆）	15.00	17.63						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.20	0.24						
豆乳	15.00	17.63						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.52						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.94						
チャプチェ								
牛肉（もも・千切）提供	15.00	17.63						
はるさめ（乾・カット）	5.00	5.88						
にんじん	12.00	14.10						
たけのこ（水煮・千切）	12.00	14.10						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	5.88						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	2.94						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.53						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.71						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.35						
◎きゅうりのドレッシングあえ								
きゅうり	30.00	35.25						
青じそドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.52						
アーモンド小魚								
小魚（アーモンド入り）　８ｇ	8.00							
☆チーズドッグ								
チーズドッグ（学校配送）　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	613	23.8	19.0	387	93	2.9	3.4	537	0.51	0.51	21	2.1	4.3
中学校	838	28.1	25.0	629	91	3.1	4.0	637	0.68	0.61	26	2.4	5.1
幼稚園													
保育園													

献立材料一覧表

2年度3月5日金曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（もも・ひき）	20.00	23.50						
生揚げ（冷蔵）	25.00	29.37						
にんじん	25.00	29.38						
はくさい	45.00	52.87						
大根	30.00	35.25						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	5.88						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.47						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.17						
水	15.00	17.63						
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	40.00	60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	3.00	4.50						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.90						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	5.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	5.40						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.96	1.44						
水	1.92	2.88						
清見								
清見（２Ｌ）	63.00							
角チーズ								
角チーズ　１２ｇ		12.00						

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	676	23.7	22.6	440	97	2.6	3.7	516	0.63	0.54	55	1.9	3.4		
中学校	872	30.6	30.6	764	121	3.3	4.7	614	0.78	0.63	20	2.7	3.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月8日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すきやき								
牛肉（もも・平切）	29.00	35.25						
かまぼこ（冷蔵）	10.00	11.75						
生ふ	20.00	23.50						
糸こんにゃく	20.00	23.50						
はくさい	60.00	70.50						
にんじん	20.00	23.50						
ねぎ（白ねぎ）	15.00	17.63						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.94						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.80	6.82						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.41						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
ぶりの照り焼き								
※ぶりの照り焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※ぶりの照り焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
清見								
清見（２Ｌ）		63.00						
☆いちごヨーグルト								
ヨーグルト（いちご）　８０ｇ	80.00							

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	726	32.7	22.6	398	86	2.7	4.2	507	0.61	0.74	38	1.7	2.9		
中学校	846	37.0	25.4	359	97	3.4	4.7	540	0.79	0.71	60	1.8	3.6		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月9日火曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
いなか汁								
ごぼう（生・ささがき）	10.00	11.75						
里いも（冷凍・スライス）　１ｋｇ袋	30.00	35.25						
板こんにゃく	10.00	11.75						
大根	20.00	23.50						
にんじん	10.00	11.75						
生揚げ（冷蔵）	10.00	11.75						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
ミックスみそ	9.00	10.57						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.35						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
鶏肉のごまよごし								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	64.63						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.29						
酒　１．８㍑	2.40	2.82						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.35						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	11.75						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.50	6.46						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.29						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.30	2.70						
みりん　１．８㍑	1.50	1.76						
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
水	8.00	9.40						
チンゲンサイの磯香あえ								
チンゲンサイ	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	15.00	17.63						
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.69						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.64						

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	702	25.4	23.9	331	93	2.2	3.2	349	0.50	0.49	17	2.7	3.6		
中学校	855	29.6	26.9	349	107	3.0	3.8	395	0.66	0.56	19	3.1	4.3		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月10日水曜日　南部調理場　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（小）　５０ｇ	86.00							
ミルクロールパン（中）　７０ｇ		120.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	29.37						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	47.00						
たまねぎ	45.00	52.87						
にんじん	20.00	23.50						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.40						
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.22						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
バター（調理用）　４５０ｇ	1.00	1.18						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.94						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
鶏肉のカレー焼き								
鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
春キャベツのコールスロー								
キャベツ	35.00	41.13						
きゅうり	6.00	7.05						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.70						
いちごジャム								
いちごジャム　１５ｇ	15.00							
いちごジャム　２０ｇ		20.00						

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	667	30.0	21.5	422	92	11.0	3.7	401	0.32	0.68	45	2.8	4.3		
中学校	829	36.2	25.3	471	108	12.9	4.4	459	0.40	0.79	52	3.4	5.3		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月11日木曜日　南部調理場　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（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								
にんじん	8.00	9.40						
にら	2.00	2.35						
たまねぎ	20.00	23.50						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.40						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.94						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.52						
中華だし　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.82						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.35						
酒　１．８㍑	1.50	1.76						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
ビビンバの具								
牛肉（もも・千切）提供	35.00	41.13						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	5.88						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１２ｇ袋	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	35.25						
チンゲンサイ	25.00	29.37						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.59						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
ごま油　１．８㍑	0.80	0.94						
錦糸卵								
錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	23.50						
みかんミニゼリー								
みかんミニゼリー　２３ｇ	23.00							
☆ファイバーヨーグルト								
ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　８０ｇ		80.00						

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	598	22.9	18.6	295	71	2.4	3.6	326	0.46	0.54	15	2.5	3.3		
中学校	795	29.1	22.1	381	89	3.3	6.4	377	0.60	0.68	55	3.1	7.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月12日金曜日　南部調理場　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				
うどん								
うどん（小）　２００ｇ	200.00							
うどん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
鶏南蛮うどんの汁								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）	25.00	29.37						
かまぼこ（冷蔵）	10.00	11.75						
たまねぎ	40.00	47.00						
にんじん	15.00	17.63						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	11.75						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.88						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	7.20	8.46						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.52						
牛肉コロッケ								
コロッケ（牛肉）　７０ｇ		70.00						
コロッケ（牛肉）　５０ｇ	50.00							
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	7.00						
チンゲンサイとツナのごまあえ								
チンゲンサイ	20.00	23.50						
キャベツ	10.00	11.75						
まぐろ油漬（缶）	7.00	8.23						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.40	0.47						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.20	2.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.40	0.47						
アーモンド小魚								
小魚（アーモンド入り）　８ｇ		8.00						
型抜きチーズ								
型抜きチーズ（アルファベット型）　９ｇ	9.00							

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	675	26.5	23.1	385	75	2.2	2.6	457	0.27	0.49	28	3.1	4.4		
中学校	817	31.6	26.7	431	105	2.3	3.1	487	0.31	0.53	35	3.6	6.0		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月15日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	160.00							
麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
根菜カレー								
豚肉（もも・１．５ｃｍ角切）	25.00	29.38						
じゃがいも（だんしゃく）	18.00	21.15						
にんじん	12.00	14.10						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
たまねぎ	40.00	47.00						
れんこん（生・いちょう切５mm）	12.00	14.10						
ごぼう（生・輪切５mm）	8.00	9.40						
たけのこ（水煮）	5.00	5.88						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	2.50	2.94						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.17						
チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.35						
カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.00						
カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.50						
カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.50						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ひじきと枝豆のサラダ								
ひじき（乾）	2.55	3.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	11.75						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	11.75						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.90	1.06						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
みりん　１．８㍑	0.30	0.35						
ファイバーゼリーのフルーツあえ								
ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋	17.00	19.97						
みかん（缶）	14.00	16.45						
パイナップル（缶・チビット）	14.00	16.45						
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	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	683	21.5	18.8	342	85	2.4	3.0	286	0.74	0.53	27	2.2	7.3		
中学校	832	25.5	20.2	361	97	2.9	3.5	322	0.91	0.60	32	2.4	9.0		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月16日火曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
白菜と春雨のマーボー								
豚肉（カタ・ひき）	15.00	17.63						
はるさめ（乾・カット）	5.50	6.46						
生揚げ（冷蔵）	22.00	25.85						
にんじん	15.00	17.63						
にら	3.00	3.52						
はくさい	75.00	88.13						
たけのこ（水煮）	15.00	17.63						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.71						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.35						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.88						
鶏豚湯（缶）	2.50	2.94						
赤みそ	2.00	2.35						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
豆板じゃん　５００ｇ	0.08	0.09						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.80	2.11						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.47						
えびしゅうまい								
えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	5.00	5.88						
きゅうり	10.00	11.75						
炒りごま（白・皮なし）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
オイスターソース　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.41						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.59						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.59						
ミックスナッツ								
※ミックスナッツ　１５ｇ	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	712	25.2	24.4	395	124	5.5	3.7	342	0.62	0.53	20	2.0	6.2		
中学校	817	27.7	21.3	415	110	8.2	3.7	387	0.76	0.50	24	2.6	5.7		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月17日水曜日　南部調理場　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（小）　５０ｇ	85.00							
米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.15						
ベーコン（ショルダー・短冊）	4.00	4.70						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	35.25						
たまねぎ	40.00	47.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	41.13						
にんじん	25.00	29.37						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	17.00	19.97						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.88						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	23.50						
チーズ入りオムレツ								
チーズオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
チーズオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
菜の花サラダ								
まぐろ油漬（缶）	5.00	5.88						
菜花（促成）	10.00	11.75						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	5.88						
キャベツ	15.00	17.63						
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	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	704	34.3	28.0	378	88	2.8	3.9	568	0.46	0.67	40	3.1	5.8		
中学校	806	39.4	31.6	406	96	3.3	4.4	654	0.53	0.74	47	3.7	6.8		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月18日木曜日　南部調理場　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（中）　１００ｇ		224.00						
赤飯								
赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ふ玉汁								
鶏肉（ムネ・皮付・平切）	12.00	14.10						
型抜きかまぼこ（冷蔵）	15.00	17.63						
豆玉ふ	2.00	2.35						
ほうれん草	8.00	9.40						
はくさい	12.00	14.10						
えのきたけ	10.00	11.75						
酒　１．８㍑	1.50	1.76						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.52						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	2.94						
米粉いかフライのレモン煮								
米粉いかフライ　５０ｇ	50.00							
米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.90	3.48						
みりん　１．８㍑	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.60						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.13	1.36						
元気サラダ								
ハム（短冊切）	5.00	5.88						
にんじん	6.00	7.05						
キャベツ	20.00	23.50						
きゅうり	4.00	4.70						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.70						
塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.36	0.42						
酢（米酢）　１．８㍑	2.88	3.38						
米油　１．５ｋｇ	0.60	0.71						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.60	1.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
☆お祝いデザート								
ショートケーキ（いちご）　３５ｇ	35.00							
☆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	710	27.4	21.5	274	92	1.4	3.0	248	0.40	0.42	18	2.8	3.5		
中学校	850	30.9	24.3	333	96	2.5	3.3	279	0.67	0.45	20	2.4	3.2		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月19日金曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
野菜たっぷり豚塩ちゃんこ								
豚肉（もも・平切）	20.00	23.50						
豆腐（木綿）	25.00	29.37						
チンゲンサイ	25.00	29.37						
にんじん	15.00	17.63						
はくさい	30.00	35.25						
もやし（緑豆）	10.00	11.75						
えのきたけ（冷凍・カット）　１ｋｇ袋	8.00	9.40						
鶏豚湯（缶）	1.50	1.76						
酒　１．８㍑	1.50	1.76						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.18						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.18						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.40	0.47						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.76						
お好みはんぺんのソースかけ								
お好み焼きはんぺん（冷蔵）　５０ｇ	50.00							
お好み焼きはんぺん（冷蔵）　６０ｇ		60.00						
ウスターソース　１．８㍑	3.00	3.60						
トマトケチャップ（フィルム）　３ｋｇ	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	6.50	7.80						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.35	0.42						
まめっこサラダ								
まぐろ油漬（缶）	6.00	7.05						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
ひよこ豆（蒸し）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
キャベツ	15.00	17.63						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.05						
ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ	6.00	7.05						

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	607	26.5	18.9	443	90	1.9	3.0	402	0.70	0.48	28	2.3	3.7		
中学校	752	30.9	20.8	483	103	2.5	3.6	457	0.87	0.52	32	2.8	4.6		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月22日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
生揚げと野菜のみそ煮								
はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.10						
生揚げ（冷蔵）	17.00	19.97						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	12.00	14.10						
板こんにゃく	14.00	16.45						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	27.00	31.72						
にんじん	14.00	16.45						
大根	33.00	38.77						
ごぼう（生・輪切７mm）	7.00	8.22						
ねぎ（白ねぎ）	4.50	5.29						
赤みそ	7.50	8.81						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.71						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
水	18.00	21.15						
さばの塩焼き								
さばの塩焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
さばの塩焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
小松菜ともやしのあえもの								
小松菜	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	18.00	21.15						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.05	0.06						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.11						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.06						

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	712	29.1	26.4	372	99	3.5	3.2	439	0.58	0.60	18	3.2	4.5		
中学校	878	34.5	30.3	398	117	4.4	3.8	502	0.74	0.64	23	3.9	5.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

2年度3月23日火曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ	157.00							
ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
チンゲンサイの中華卵スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊）	5.00	5.88						
液卵（冷蔵・殺菌済）	20.00	23.50						
はくさい	20.00	23.50						
にんじん	10.00	11.75						
チンゲンサイ	25.00	29.37						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	11.75						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.52						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.40	2.82						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.18						
愛知の野菜春巻								
愛知の野菜春巻　５０ｇ	50.00							
愛知の野菜春巻　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
サンジの海鮮炒め								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	11.75						
いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	11.00	12.92						
たまねぎ	30.00	35.25						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.22	0.26						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.22	0.26						
ごま油　１．８㍑	0.55	0.65						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.18						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.02						
ミックスナッツ								
※ミックスナッツ　１５ｇ		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	601	22.5	18.3	308	70	5.7	3.0	378	0.71	0.51	20	2.0	2.8		
中学校	837	29.4	27.3	335	112	7.2	4.2	432	0.94	0.60	23	2.5	4.9		
幼稚園															
保育園															