献立材料一覧表

3年度4月5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 園	可食量 他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チキンカレー（幼保乳抜き）								
鶏肉（むね・皮付・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					
カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.00					
カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			6.00					
ウスターソース　１．８㍑			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			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					
コーンフライ								
コーンフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
レモンサラダ								
キャベツ			11.40					
きゅうり			10.60					
にんじん			2.28					
レモン果汁　１㍑			0.76					
オリーブオイル　１㍑			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			0.61					
酢（米酢）　１．８㍑			0.53					

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															
園	550	16.5	17.9	264	65	1.2	2.0	357	0.41	0.38	21	1.7	3.4		
他															

献立材料一覧表

3年度4月6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	園	他				
米粉パン(小麦入り)								
米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツとソーセージのコンソメ煮								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
キャベツ			22.80					
たまねぎ			26.60					
にんじん			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.21					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			11.40					
ほうれん草入りオムレツ（焼）								
ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
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			12.92					
みかん（缶）			10.64					
パイナップル（缶・チビット）			10.64					

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															
中学校															
園	524	23.1	19.3	295	59	1.7	2.7	377	0.32	0.54	29	1.8	3.5		
他															

献立材料一覧表

3年度4月7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	園	他				
わかめごはん								
わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.16					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			15.20					
にんじん			9.12					
大根			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
水			15.20					
さんまのしょうが煮								
さんまのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
アーモンドあえ								
小松菜			11.40					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.09					

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															
園	524	24.3	19.1	448	84	2.5	2.2	299	0.37	0.53	16	2.4	2.6		
他															

献立材料一覧表

3年度4月8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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
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					
コーンクリームシチュー（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			13.68					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			15.20					
にんじん			9.12					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			19.00					
チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			1.52					
バター（調理用）　４５０ｇ			1.52					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
コーンスターチ			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
春野菜ソテー								
まぐろ油漬（レトルト）			11.40					
赤パプリカ			3.80					
たけのこ（水煮・千切）			6.08					
キャベツ			28.00					
コンソメ　５００ｇ			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
コーヒー牛乳の素								
コーヒー牛乳の素（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															
園	525	21.2	19.7	338	69	1.0	2.0	254	0.33	0.58	54	1.8	3.4		
他															

献立材料一覧表

3年度4月9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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チンゲンサイ入りすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
にんじん			7.60					
えのきたけ			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
米粉ホキフライの香味ソースかけ								
米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
ねぎ（白ねぎ）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.73					
水			1.46					
小松菜のおひたし								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.63					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					
☆お祝いゼリー								
お祝いゼリー　５０ｇ			50.00					

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															
園	498	19.1	13.8	294	59	1.9	1.8	362	0.36	0.43	18	1.8	1.7		
他															

献立材料一覧表

3年度4月12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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
マーボービーンズ								
豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			19.00					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（生）			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			8.36					
にんじんしゅうまい（蒸）								
にんじんしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
ごまきゅうり								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					

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													
園	523	21.8	17.6	295	106	2.1	2.8	341	0.56	0.42	10	1.5	3.5
他													

献立材料一覧表

3年度4月13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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
けんちん汁								
豆腐（木綿）			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			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					
ごま油　１．８㍑			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
和風だし　１ｋｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
白身魚のフリッター								
白身魚フリッター　２０ｇ			20.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			2.00					
キャベツのかおりあえ								
キャベツ			26.60					
青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
型抜きチーズ								
型抜きチーズ　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															
中学校															
園	493	18.3	19.4	379	67	1.1	2.5	271	0.34	0.42	17	1.7	2.2		
他															

献立材料一覧表

3年度4月14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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ちゃんこ煮								
鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			19.00					
もやし（緑豆）			26.60					
にんじん			19.00					
ごぼう（生・ささがき）			15.20					
にら			6.08					
糸こんにゃく			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
水			30.40					
信田のみそかけ（焼）								
けんちん信田　５０ｇ			50.00					
ボイルキャベツ								
キャベツ			26.60					
卓上甘みそ								
卓上甘みそ　２００ｇ			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															
園	522	20.0	18.6	339	132	2.5	2.5	437	0.40	0.45	17	2.0	3.8		
他															

献立材料一覧表

3年度4月15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	園	他				
スライスパン								
スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			12.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
チンゲンサイ			12.00					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
てりやきスコッチエッグ								
照り焼きスコッチエッグ（冷凍・Ｐ・たれ付）			40.00					
コーンソテー								
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			19.00					
キャベツ			19.00					
オリーブオイル　１㍑			0.23					
コンソメ　５００ｇ			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
いちごジャム								
いちごジャム　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													
中学校													
園	523	21.3	17.2	289	69	1.7	2.4	283	0.41	0.49	22	2.6	3.4
他													

献立材料一覧表

3年度4月16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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
新じゃがと新たまねぎのみそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）			18.00					
にんじん			7.60					
たまねぎ			30.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			6.08					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			38.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.49					
酒　１．８㍑			2.07					
しょうが粉　１ｋｇ			0.21					
でんぷん　５ｋｇ袋			6.91					
なたね油　１６．５ｋｇ			3.80					
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）			16.72					
きゅうり（三河みどり）			9.88					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					

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															
園	534	20.1	19.9	279	70	1.5	2.5	234	0.37	0.45	15	1.7	2.1		
他															

献立材料一覧表

3年度4月19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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大豆と野菜の煮物								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
いわしのみぞれ煮								
いわしのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
きゅうりのこんぶあえ								
きゅうり			22.80					
塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.52					

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													
園	503	22.2	15.4	370	76	2.5	2.0	331	0.47	0.52	16	1.9	3.6
他													

献立材料一覧表

3年度4月20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	園	他				
ロウカット玄米ごはん								
ロウカット玄米ごはん（幼）　５０ｇ			113.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
中華飯(うずら卵ぬき)の具								
豚肉（もも・平切）			15.20					
むきえび（冷凍・Ｌ）			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
はくさい			22.80					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
水			19.00					
春巻								
春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			3.50					
もやしのナムル								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.18					

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															
園	546	19.3	22.1	286	67	4.7	2.4	325	0.49	0.42	16	1.5	3.2		
他															

献立材料一覧表

3年度4月21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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆乳入りみそ汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
にんじん			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			7.60					
えのきたけ			3.80					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			4.56					
白みそ			6.84					
豆乳			15.20					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
チキンハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								
ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
レモン果汁　１㍑			0.38					
水			4.56					
切り干し大根とほうれん草のごまあえ								
とうもろこし（ホール・缶）			5.70					
切り干し大根			1.52					
ほうれん草			22.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.76					

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															
園	505	21.9	16.2	288	87	2.1	2.8	380	0.50	0.46	15	1.7	2.4		
他															

献立材料一覧表

3年度4月22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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ラーメン								
ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
はくさい			22.80					
もやし（緑豆）			11.40					
にんじん			6.08					
メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
ラーメンの素（しょうゆ）　２ｋｇ			3.04					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
鶏豚湯（缶）			1.75					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉ししゃもフライの銀あんかけ								
米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			2.00					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.92					
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					
じゃがいもとコーンのサラダ（ホット）								
じゃがいも（だんしゃく）			25.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			5.32					
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋			3.80					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.08					
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															
園	470	20.3	15.4	305	69	1.2	2.0	204	0.31	0.45	18	2.3	2.7		
他															

献立材料一覧表

3年度4月23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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）			22.80					
キャベツ			45.60					
にんじん			15.20					
ピーマン			7.60					
たけのこ（水煮・千切）			19.00					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（生）			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.56					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
五目厚焼き卵								
五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
のり酢あえ								
きゅうり			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.30					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					

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															
中学校															
園	494	22.2	16.0	294	65	2.0	2.8	397	0.58	0.61	35	1.5	3.1		
他															

献立材料一覧表

3年度4月26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	園	他				
麦ごはん								
麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ワンタンスープ								
ワンタン皮（乾）			4.56					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
にら			3.80					
メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
鶏豚湯（缶）			3.42					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ビビンバの具								
牛肉（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					
☆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													
中学校													
園	539	21.2	16.6	353	66	2.3	3.1	347	0.38	0.61	32	2.1	3.3
他													

献立材料一覧表

3年度4月27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	園	他				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ざくざく汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			19.00					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき）			6.08					
れんこん（生・いちょう切２mm）			6.08					
豆腐（ソフト）			22.50					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.22					
酒　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
鶏肉の照り焼き								
鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			3.42					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.38					
酒　１．８㍑			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					

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													
園	482	25.1	15.1	287	66	1.2	2.8	285	0.40	0.45	12	1.2	2.3
他													

献立材料一覧表

3年度4月28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	園	他				
小型ロールパン								
小型ロールパン（幼）　２５ｇ			40.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷり焼きそば								
中華めん（蒸し・焼きそば用）			39.52					
豚肉（もも・平切）			15.20					
ちくわ（冷蔵）			7.60					
キャベツ			38.00					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうが（生）			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ			2.66					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（１ｃｍカット）			22.80					
たまねぎ			19.00					
マッシュルーム（水煮・スライス）			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.52					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			4.26					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.49					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.49					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			3.04					
りんごミニゼリー								
りんごミニゼリー　２１ｇ			23.00					

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															
園	523	21.3	20.0	311	58	3.3	2.2	317	0.46	0.47	35	2.3	3.4		
他															

献立材料一覧表

3年度4月30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	園	他				
麦ごはん								
麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
若竹汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.16					
にんじん			7.60					
たけのこ（水煮・フレッシュ）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
えのきたけ			3.04					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			1.14					
星型コロッケ								
コロッケ（星型）　３０ｇ			30.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			3.00					
ツナそぼろ								
まぐろ油漬（レトルト）			15.20					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			3.80					
小松菜			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.30					
酒　１．８㍑			0.38					
☆かしわもち								
かしわもち　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															
園	567	21.9	17.6	316	66	1.7	2.2	243	0.36	0.39	9	1.6	2.8		
他															