献立材料一覧表

3年度4月12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 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						
新じゃがと新たまねぎのみそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	23.50						
にんじん	15.00	17.63						
たまねぎ	40.00	47.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	8.00	9.40						
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						
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	64.63						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.60	4.23						
酒　１．８㍑	3.00	3.52						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.35						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	11.75						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.50	6.46						
ごまきゅうり								
きゅうり	30.00	35.25						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
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	691	25.4	25.7	311	95	2.3	3.3	345	0.49	0.50	19	2.1	2.9		
中学校	850	29.6	29.0	325	109	2.9	3.8	390	0.66	0.53	22	2.4	3.5		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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 幼	可食量 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						
ワンタンスープ								
ワンタン皮（乾）	6.00	7.05						
はくさい	25.00	29.37						
にんじん	10.00	11.75						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	11.75						
鶏豚湯（缶）	4.50	5.29						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	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						
☆いちごヨーグルト								
ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　８０ｇ	80.00	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	649	25.6	17.9	373	80	7.2	3.2	405	0.77	0.67	35	2.4	4.3		
中学校	786	29.4	19.8	389	91	7.7	4.0	453	0.94	0.72	38	2.9	5.3		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	中	幼	保				
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						
チキンカレー								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	23.50						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	35.25						
たまねぎ	40.00	47.00						
にんじん	20.00	23.50						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
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						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.17						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	2.94						
チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.35						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
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　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
はちみつレモンサラダ								
キャベツ	30.00	35.25						
きゅうり	5.00	5.88						
にんじん	5.00	5.88						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.17						
オリーブオイル　１㍑	0.50	0.59						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
はちみつ　５００ｇ	2.00	2.35						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.82						

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	21.7	21.0	347	97	1.7	3.0	484	0.51	0.50	33	2.2	4.6		
中学校	895	26.2	25.5	370	118	2.4	3.4	556	0.68	0.55	37	2.4	6.1		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	中	幼	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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）	7.00	8.22						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.15						
はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.10						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	13.00	15.28						
板こんにゃく	15.00	17.63						
たけのこ（水煮）	12.00	14.10						
にんじん	15.00	17.63						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	11.75						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.88						
みりん　１．８㍑	1.00	1.17						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
水	42.00	49.35						
さんまのしょうが煮								
さんまのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
さんまのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
アーモンドあえ								
小松菜	15.00	17.63						
キャベツ	25.00	29.37						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.44	1.69						

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	29.0	20.6	454	91	2.9	2.8	410	0.46	0.54	21	3.2	3.5		
中学校	802	34.5	23.3	505	109	3.6	3.4	468	0.61	0.60	24	4.2	4.0		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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 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						
マーボービーンズ								
豆腐（冷凍・サイコロ切）	60.00	70.50						
豚肉（もも・ひき）	25.00	29.37						
にんじん	15.00	17.63						
たまねぎ	40.00	47.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	23.50						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	11.75						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.17						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.52						
赤みそ	6.00	7.05						
豆板じゃん　５００ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.35						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.59						
水	11.00	12.92						
野菜しゅうまい								
野菜しゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
もやしときゅうりのあえもの								
もやし（緑豆）	27.00	31.73						
きゅうり（三河みどり）	13.00	15.28						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						

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	652	27.6	20.1	310	142	2.7	3.6	373	0.72	0.50	16	2.2	4.5		
中学校	851	34.4	25.0	338	181	3.6	4.4	446	0.94	0.53	20	2.7	6.1		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	可食量 中	可食量 幼	可食量 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						
中華飯の具								
豚肉（もも・平切）	20.00	23.50						
むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	17.63						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.45						
にんじん	15.00	17.63						
たけのこ（水煮）	20.00	23.50						
はくさい	30.00	35.25						
たまねぎ	30.00	35.25						
チンゲンサイ	20.00	23.50						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
鶏豚湯（缶）	3.00	3.52						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.76						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.40	0.47						
水	25.00	29.37						
春巻								
春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
もやしのナムル								
もやし（緑豆）	30.00	35.25						
にんじん	10.00	11.75						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.32	0.38						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.88						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.24	0.28						
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	627	23.3	19.6	308	72	2.1	3.2	552	0.70	0.49	22	1.9	4.9		
中学校	811	29.6	25.0	600	95	2.6	4.1	661	0.86	0.58	27	2.6	6.1		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	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						
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）	22.00	31.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	35.25						
キャベツ	30.00	35.25						
たまねぎ	35.00	41.13						
にんじん	20.00	23.50						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	11.75	11.75						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	5.88						
洋風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
コンソメ　５００ｇ	0.27	0.35						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	15.00	17.63						
ほうれん草入りオムレツ								
ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
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	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						

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	26.8	22.4	310	67	2.1	3.4	453	0.37	0.58	36	2.2	4.4		
中学校	747	32.1	27.4	331	77	2.5	3.9	539	0.43	0.67	41	2.7	5.4		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	中	幼	保				
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						
五目ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	17.63						
はくさい	30.00	35.25						
もやし（緑豆）	15.00	17.63						
にんじん	8.00	9.40						
メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	11.75						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.35						
ラーメンの素（しょうゆ）　２ｋｇ	4.00	4.70						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.11						
鶏豚湯（缶）	2.30	2.70						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
米粉ホキフライの香味ソースかけ								
米粉ホキフライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	5.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	3.60						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.96	0.96						
水	1.92	1.92						
粉ふきいも								
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	35.25						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.90	1.06						
☆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	616	27.8	17.8	274	79	1.4	2.2	277	0.39	0.50	23	3.0	3.1		
中学校	811	34.3	25.1	582	96	2.0	2.8	321	0.44	0.61	25	3.5	4.1		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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 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						
大豆と野菜の煮物								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.15						
糸こんにゃく	20.00	23.50						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	35.25						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	20.00	23.50						
たまねぎ	30.00	35.25						
にんじん	20.00	23.50						
たけのこ（水煮）	10.00	11.75						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	11.75						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	3.17						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	2.94						
酒　１．８㍑	1.00	1.18						
みりん　１．８㍑	1.00	1.18						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.00						
水	10.00	11.75						
いわしの梅煮								
いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
きゅうりのこんぶあえ								
きゅうり	30.00	35.25						
塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						

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	17.5	456	90	2.4	3.1	408	0.62	0.53	21	2.1	4.6		
中学校	779	31.2	19.9	507	104	3.0	3.7	465	0.79	0.59	24	2.4	5.5		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4月23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 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						
ちゃんこ煮								
鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	29.37						
もやし（緑豆）	35.00	41.13						
にんじん	25.00	29.37						
ごぼう（生・ささがき）	20.00	23.50						
にら	8.00	9.40						
糸こんにゃく	8.00	9.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.94						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.88						
水	40.00	47.00						
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						
ボイルキャベツ								
キャベツ	35.00	41.13						
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	631	23.1	19.8	353	147	3.1	3.0	542	0.49	0.49	24	2.4	4.8		
中学校	778	26.3	22.2	375	174	3.8	3.4	623	0.67	0.51	27	2.9	6.2		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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	中	幼	保				
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	61.10						
豚肉（もも・平切）	20.00	23.50						
ちくわ（冷蔵）	10.00	11.75						
キャベツ	50.00	58.75						
にんじん	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	10.00	11.75						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.17						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ	3.50	4.11						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.11						
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	37.00						
たまねぎ	25.00	29.37						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.40						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.75						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.75						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.59						
水	4.00	4.70						
アーモンド小魚								
小魚（アーモンド入り）　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	643	28.1	25.9	409	86	2.2	3.0	391	0.57	0.57	35	3.4	4.5		
中学校	757	32.0	29.6	430	96	2.4	3.6	447	0.66	0.62	40	3.9	5.5		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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 幼	可食量 保				
赤飯								
赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
チンゲンサイ入りすまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	23.50						
型抜きかまぼこ（冷蔵）	10.00	11.75						
チンゲンサイ	15.00	17.63						
にんじん	10.00	11.75						
しめじ（生）	10.00	11.75						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.52						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８㍑	1.00	1.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.35						
白身魚のフリッター								
白身魚フリッター　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
小松菜のおひたし								
小松菜	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	20.00	23.50						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.53						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.35						
☆お祝いデザート								
お祝いゼリー　５０ｇ	50.00	50.00						
ごましお								
小袋ごましお　１．８ｇ		1.80						

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	598	20.8	18.8	324	72	2.5	2.3	399	0.36	0.49	20	2.2	3.0		
中学校	790	26.3	24.6	362	96	3.0	3.1	460	0.48	0.53	21	3.4	3.8		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4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 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						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	30.00	35.25						
キャベツ	60.00	70.50						
にんじん	20.00	23.50						
ピーマン	10.00	11.75						
たけのこ（水煮・千切）	25.00	29.37						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.59						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.35						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.05						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
酒　１．８㍑	2.00	2.35						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.76						
五目厚焼き卵								
五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	29.37						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.35						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.71						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.06						
酢（米酢）　１．８㍑	0.90	1.06						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
きらず揚げ								
きらず揚げ（塩）　２０ｇ		20.00						
きらず揚げ（塩）　８ｇ	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	630	25.6	19.0	308	78	2.7	3.4	473	0.75	0.64	43	1.9	4.4		
中学校	820	29.5	22.7	321	90	3.1	4.1	530	0.97	0.68	48	2.0	5.9		
幼稚園															
保育園															

献立材料一覧表

3年度4月30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 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						
若竹汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	16.00	18.80						
にんじん	10.00	11.75						
たけのこ（水煮・フレッシュ）	20.00	23.50						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
えのきたけ	4.00	4.70						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.94						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.70						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.35						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	2.94						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
米粉ししゃもフライの甘辛ソースかけ								
米粉ししゃもフライ　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	3.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.10	1.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	2.40						
水	5.60	8.40						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	35.00	41.13						
青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
☆かしわもち								
かしわもち　５０ｇ		50.00						
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	640	21.6	17.7	354	75	1.6	2.8	289	0.44	0.48	18	1.9	2.8		
中学校	862	27.3	22.1	404	93	2.6	3.5	334	0.60	0.56	22	2.4	3.6		
幼稚園															
保育園															