献立材料一覧表

3年度10月1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						
じゃがいもの煮付け								
豚肉（もも・平切）	20.00	23.50						
はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.10						
じゃがいも（だんしゃく）	70.00	82.25						
たまねぎ	45.00	52.87						
にんじん	20.00	23.50						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	11.75						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.88						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.20	3.76						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
水	20.00	23.50						
愛知の食材入り肉団子								
※愛知の肉団子（冷凍・Ｐ・たれ付）　２０ｇ	40.00	60.00						
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						
ふりかけ（さかな）								
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	629	22.6	15.6	476	162	2.0	2.7	410	0.71	0.48	37	2.0	3.7		
中学校	802	27.4	18.2	486	176	2.4	3.3	468	0.91	0.52	43	2.4	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月4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				
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						
たぬき汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	23.50						
板こんにゃく	10.00	11.75						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	11.75						
にんじん	10.00	11.75						
えのきたけ	10.00	11.75						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
小松菜	10.00	11.75						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
ごま油　１．８㍑	0.30	0.35						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.35						
赤みそ	9.00	10.57						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.59						
かぼちゃひき肉フライ								
かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ	40.00							
かぼちゃひき肉フライ　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
栗入りまぜごはんの具								
鶏肉（むね・皮なし・１ｃｍ角切）	7.00	8.22						
栗（蒸し・カット）	15.00	17.63						
にんじん	10.00	11.75						
しめじ（生）	5.00	5.88						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
みりん　１．８㍑	0.80	0.94						
和風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.82						
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	634	21.0	17.6	310	92	2.5	2.8	520	0.58	0.49	26	1.9	5.7		
中学校	854	27.4	24.1	601	120	3.0	3.8	646	0.80	0.57	32	2.6	7.0		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月5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						
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.22						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	17.63						
液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	29.37						
たまねぎ	35.00	41.13						
にんじん	15.00	17.63						
はくさい	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	1.50	1.76						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.88						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.35						
みりん　１．８㍑	1.00	1.18						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
水	42.00	49.35						
いわしの梅煮								
いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
ほうれん草ともやしのごまあえ								
ほうれん草	15.00	17.63						
もやし（緑豆）	25.00	29.37						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.53						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.35						

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	642	29.4	21.0	496	94	3.0	3.6	464	0.49	0.64	17	2.0	2.9		
中学校	820	36.5	25.1	600	116	4.0	4.4	532	0.64	0.76	18	2.6	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月6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						
秋の恵みハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）	25.00	29.37						
たまねぎ	40.00	47.00						
にんじん	20.00	23.50						
マッシュルーム（水煮・スライス）	10.00	11.75						
しめじ（生）	5.00	5.88						
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.00	9.40						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.10						
キャベツ	36.00	42.30						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	16.00	18.80						
コンソメ　５００ｇ	0.38	0.45						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.09						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ココア牛乳の素								
ココア牛乳の素（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	631	23.4	16.3	304	87	1.6	3.4	395	0.83	0.59	33	2.3	4.7		
中学校	775	27.2	18.2	320	105	2.0	4.1	448	1.03	0.68	37	2.6	6.0		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月7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				
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						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	14.40	16.92						
はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.10						
にんじん	12.00	14.10						
たけのこ（水煮・千切）	12.00	14.10						
ごぼう（生・千切）	9.60	11.28						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.76						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.70						
みりん　１．８㍑	1.50	1.76						
酒　１．８㍑	1.00	1.18						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.41						
れんこんサンドフライ								
れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	15.86						
キャベツ	13.50	15.86						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.29						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.76						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.70						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.70						
からし粉　３５０ｇ	0.05	0.06						
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	618	23.6	18.8	342	89	2.0	2.9	291	0.61	0.49	20	2.9	4.1		
中学校	787	28.4	22.1	356	106	2.5	3.4	328	0.79	0.53	26	4.0	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月8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				
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	1.18						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	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	35.25						
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						
☆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	669	28.2	25.1	422	75	1.3	2.9	391	0.59	0.65	36	3.3	4.2		
中学校	801	32.9	28.9	474	88	1.5	3.5	446	0.68	0.73	41	3.8	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月11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				
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						
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.15						
糸こんにゃく	25.00	29.37						
じゃがいも（だんしゃく）	50.00	58.75						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	17.63						
たまねぎ	30.00	35.25						
にんじん	20.00	23.50						
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ﾘｯﾄﾙ	2.50	2.94						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.17						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.17						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.00						
水	10.00	11.75						
あじの竜田揚げ								
※あじの竜田揚げ　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	6.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	35.25						
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	629	25.4	17.4	296	87	1.9	2.8	406	0.67	0.49	28	1.5	4.2		
中学校	810	32.0	20.9	310	104	2.4	3.4	464	0.86	0.54	33	1.8	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月12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				
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						
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						
コーンしゅうまい（蒸）								
コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
中華風サラダ(ハムなし)								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.52						
きゅうり	10.00	11.75						
にんじん	5.00	5.88						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.35						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.88						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.30	0.35						

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	654	26.6	19.0	360	133	8.3	3.6	422	0.69	0.48	12	2.1	5.0		
中学校	848	32.6	22.4	439	163	14.9	4.4	481	0.89	0.51	16	2.5	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月13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				
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						
けんちん汁（里いも）								
豆腐（木綿）	15.00	17.62						
里いも（生・皮むき）	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						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	11.75						
大根	20.00	23.50						
はくさい	10.00	11.75						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	5.88						
ごま油　１．８㍑	0.50	0.59						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	5.88						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	2.94						
酒　１．８㍑	1.00	1.18						
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						
みかん								
みかん（Ｓ）	70.00							
みかん（Ｍ）		90.00						

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	704	24.6	24.5	320	92	1.8	3.2	390	0.54	0.49	33	3.3	3.5		
中学校	869	28.7	27.5	339	107	2.4	3.8	456	0.71	0.56	41	4.2	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月14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				
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						
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）	15.00	17.63						
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	10.00	11.75						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	2.94						
ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.10						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.47						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	2.94						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２５ｇ	25.00							
フランクフルトソーセージ　３０ｇ		30.00						
サワーキャベツ								
キャベツ	35.00	41.13						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８㍑	1.80	2.11						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						

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	694	27.6	21.6	316	85	1.9	3.2	597	0.55	0.56	34	3.0	4.5		
中学校	885	34.6	24.6	336	106	2.5	3.8	687	0.66	0.62	39	3.7	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月15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				
りんごﾊﾟﾝ								
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						
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	11.75						
ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	5.88						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	11.75						
セロリ	3.00	3.52						
たまねぎ	30.00	35.25						
にんじん	10.00	11.75						
キャベツ	20.00	23.50						
トマト（缶・ダイス）	15.00	17.63						
バター（調理用）　４５０ｇ	0.50	0.59						
コンソメ　５００ｇ	2.40	2.82						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.08	0.09						
チキンカツ								
チキンカツ　５０ｇ		50.00						
チキンカツ　４０ｇ	40.00							
なたね油　１６．５ｋｇ	4.00	5.00						
大根サラダ								
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	5.87						
大根	30.00	35.25						
きゅうり	10.00	11.75						
青じそドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.70						
卓上ソース(１本)								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	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	656	24.9	21.6	306	77	1.9	2.9	266	0.39	0.49	20	3.8	5.4		
中学校	757	28.5	24.7	318	88	2.1	3.1	298	0.43	0.52	24	4.4	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月18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				
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						
根菜のごま汁								
豆腐（ソフト）	20.00	23.50						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	11.75						
にんじん	15.00	17.63						
大根	20.00	23.50						
はくさい	10.00	11.75						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.40						
麦みそ	9.00	10.58						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
練りごま（白）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.41						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.35						
照り焼きハンバーグ（焼）								
ハンバーグ（愛学給・フライ）　６０ｇ	60.00	60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	3.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.50						
みりん　１．８㍑	1.00	1.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.45	0.45						
水	7.00	7.00						
りんご								
りんご（３６玉）		58.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋		0.30						
洋なしミニゼリー								
洋梨ミニゼリー（Ｆｅ）　２１ｇ	21.00							

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	23.2	22.3	316	89	4.2	3.5	339	0.53	0.47	17	2.1	3.4		
中学校	786	25.7	23.3	334	104	2.5	3.9	384	0.69	0.49	15	2.2	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月19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						
すきやき								
牛肉（もも・平切）	30.00	35.25						
生揚げ（冷蔵）	25.00	29.40						
糸こんにゃく	25.00	29.40						
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㍑	5.80	6.82						
酒　１．８㍑	1.20	1.41						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
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　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
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						

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	672	28.0	23.1	364	100	3.0	3.9	456	0.51	0.48	24	2.2	3.6		
中学校	832	33.0	26.2	390	114	3.6	4.6	520	0.65	0.51	26	2.5	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月20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						
八宝菜(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）	25.00	29.37						
いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	25.00	29.37						
むきえび（冷凍・Ｌ）	20.00	23.50						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
たまねぎ	30.00	35.25						
はくさい	30.00	35.25						
にんじん	10.00	11.75						
チンゲンサイ	20.00	23.50						
たけのこ（水煮）	15.00	17.63						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
オイスターソース　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.76						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.47						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.82						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.76						
水	6.00	7.05						
もち米蒸し								
もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
茎わかめ入りサラダ								
茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	5.00	5.88						
もやし（緑豆）	12.00	14.10						
きゅうり	16.00	18.80						
卓上ドレッシング(バンバンジー)								
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	602	28.8	16.5	311	91	1.9	3.6	317	0.74	0.49	19	1.6	3.5		
中学校	787	35.8	19.4	328	108	2.7	4.6	359	1.01	0.56	23	1.9	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月21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						
親子汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	23.50						
液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	29.37						
じゃがいも（だんしゃく）	12.00	14.10						
豆腐（ソフト）	30.00	35.25						
にんじん	10.00	11.75						
チンゲンサイ	10.00	11.75						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.18						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.18						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.52						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.76						
わかさぎの唐揚げ								
※わかさぎの唐揚げ	35.00	41.13						
なたね油　１６．５ｋｇ	3.50	4.11						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	23.50						
にんじん	5.00	5.88						
黄パプリカ	3.00	3.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.17						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.70						
酒　１．８㍑	0.40	0.47						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.35						
水	5.00	5.88						
さつまいもスティック								
さつまいもスティック　５ｇ		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	601	26.2	18.7	440	84	2.0	3.2	416	0.46	0.56	14	1.7	3.3		
中学校	767	30.7	21.5	482	101	2.7	3.8	474	0.60	0.62	17	2.2	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月22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						
コーンスープ（小麦ぬき）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	11.75						
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	30.00	35.25						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.40						
じゃがいも（だんしゃく）	25.00	29.37						
たまねぎ	25.00	29.37						
にんじん	8.00	9.40						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	40.00	47.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.53						
バター（調理用）　４５０ｇ	1.00	1.17						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.05						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）	30.00	35.25						
たまねぎ	30.00	35.25						
パン粉（乾）	2.40	2.82						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.40	9.87						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	7.20	8.46						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.80	2.11						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
からし粉　３５０ｇ	0.12	0.14						
りんご								
りんご（４０玉）	50.00							
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30							
洋なしミニゼリー								
洋梨ミニゼリー（Ｆｅ）　２１ｇ		21.00						

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	722	28.7	23.0	371	92	1.9	3.8	234	0.66	0.69	21	3.2	5.2		
中学校	852	33.9	26.2	401	107	4.6	4.4	257	0.74	0.76	27	3.9	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月25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				
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						
◎めった汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	17.62						
さつまいも（生・角切）	25.00	29.37						
大根	15.00	17.63						
にんじん	10.00	11.75						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	11.75						
板こんにゃく	8.00	9.40						
わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.58						
ミックスみそ	9.00	10.58						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.35						
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							
米粉ホキフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油　１６．５ｋｇ	5.00	6.00						
ねぎ（白ねぎ）	3.00	3.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.72						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.30						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.60	4.30						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.96	1.15						
水	1.92	2.30						
はくさいとキャベツの即席漬け								
はくさい	20.00	23.50						
キャベツ	15.00	17.63						
にんじん	3.00	3.52						
塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						

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	23.9	18.4	308	88	1.9	2.6	346	0.61	0.47	23	2.4	4.0		
中学校	793	27.9	20.5	323	100	2.3	3.1	395	0.78	0.50	27	2.6	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月26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				
五穀ごはん								
五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
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	7.05						
カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	4.70						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.52						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
オムレツ（焼）								
オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
キャベツの福神漬けあえ								
キャベツ	27.00	31.72						
福神漬　１ｋｇ袋	10.00	11.75						

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	668	24.6	18.7	364	81	2.3	3.2	465	0.49	0.65	30	2.6	3.8		
中学校	826	29.1	20.8	387	92	2.8	3.7	535	0.64	0.72	34	2.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月27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						
ふだま汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	11.75						
かまぼこ（冷蔵）	15.00	17.63						
豆玉ふ	2.00	2.35						
ほうれん草	15.00	17.63						
えのきたけ	10.00	11.75						
酒　１．８㍑	1.00	1.18						
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	1.80	2.11						
たらの銀紙焼き								
たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	20.00	23.50						
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.40	0.47						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.88						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.35						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.70						
☆南吉からのおくりもの								
抹茶クッキー（かえる）　３０ｇ	30.00	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	689	27.7	20.1	655	94	1.9	3.0	221	0.49	0.51	18	2.7	3.3		
中学校	808	30.4	20.6	670	104	2.6	3.6	243	0.64	0.54	21	2.8	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月28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				
きしめん								
きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きのこきしめんの汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	17.63						
かまぼこ（冷蔵）	8.00	9.40						
にんじん	10.00	11.75						
小松菜	10.00	10.00						
しめじ（生）	10.00	11.75						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.50	7.64						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.53						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.76						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
◎さつまいもの抹茶入りあめ煮								
さつまいも（生・角切）	60.00	70.50						
なたね油　１６．５ｋｇ	6.00	7.05						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	7.00	8.22						
抹茶	0.30	0.35						
水	3.00	3.52						
キャベツのごまゆかり								
キャベツ	35.00	41.13						
ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.47						
カシューナッツ								
カシューナッツ　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	649	20.1	17.8	338	68	1.7	1.9	294	0.40	0.48	37	2.6	5.5		
中学校	844	25.0	26.7	361	118	2.8	2.9	321	0.49	0.55	43	3.1	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

3年度10月29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				
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						
ハム（短冊切）	8.00	9.40						
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						
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						
コールスロー（キャベツ・きゅうり）								
キャベツ	35.00	41.13						
きゅうり	6.00	7.05						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
卓上コールスロードレッシング								
卓上コールスロードレッシング３００ｇ	7.50	7.50						
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	702	31.3	24.5	422	93	11.0	3.9	401	0.40	0.68	37	2.9	4.0		
中学校	853	37.7	28.2	471	109	12.9	4.5	459	0.49	0.78	43	3.5	4.9		
園															
他															