献立材料一覧表

3年度10月1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				
わかめごはん								
わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.94					
はんぺん（冷蔵・角）			9.12					
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ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
れんこんサンドフライ								
れんこんサンドフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
ひじきと大豆の煮物								
ひじき（乾）			1.01					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			0.91					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			15.20					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.84					
水			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	513	20.1	17.3	282	65	1.4	2.3	246	0.44	0.42	13	2.4	4.2		
他															

献立材料一覧表

3年度10月4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					
けんちん汁（里いも）								
豆腐（木綿）			15.20					
里いも（生・皮むき）			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・汁用）			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			3.80					
和風だし　１ｋｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（生）			0.73					
酒　１．８㍑			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
☆ぶどうゼリー								
ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　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															
中学校															
園	532	18.8	14.6	292	70	3.8	2.3	208	0.59	0.40	85	1.7	7.8		
他															

献立材料一覧表

3年度10月5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					
八宝菜(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			19.00					
むきえび（冷凍・Ｌ）			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
たまねぎ			22.80					
はくさい			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８㍑			1.14					
水			4.56					
もち米蒸し(蒸)								
もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
茎わかめ入りサラダ								
茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
もやし（緑豆）			9.12					
きゅうり			12.16					
卓上青じそドレッシング								
卓上青じそドレッシング　３００ｇ			5.70					
きらず揚げ								
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															
中学校															
園	506	21.6	14.9	292	67	1.5	2.6	260	0.58	0.44	16	1.5	2.9		
他															

献立材料一覧表

3年度10月6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				
りんごパン								
りんごパン（幼）　３５ｇ			60.34					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋			7.60					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
トマト（缶・ダイス）			11.40					
オリーブオイル　１ﾘｯﾄﾙ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.82					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉チキンナゲット								
米粉チキンナゲット　２０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
大根サラダ								
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
大根			22.80					
きゅうり			7.60					
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															
園	515	22.6	19.8	275	63	0.9	2.0	216	0.28	0.43	16	2.6	3.5		
他															

献立材料一覧表

3年度10月7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				
ソフトめん								
ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.04					
ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
オムレツ（焼）								
オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
サワーキャベツ								
キャベツ			26.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			1.37					

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	579	23.6	16.4	287	72	1.9	2.4	253	0.34	0.53	25	2.5	3.6		
他															

献立材料一覧表

3年度10月8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				
五穀ごはん								
五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
たぬき汁								
里いも（生・皮むき）			15.20					
板こんにゃく			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
えのきたけ			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
ごま油　１．８㍑			0.23					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
赤みそ			6.84					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
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					
栗入りまぜごはんの具								
鶏肉（むね・皮なし・１ｃｍ角切）			5.32					
栗（蒸し・カット）			11.40					
にんじん			7.60					
しめじ（生）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.25					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			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	530	18.0	16.7	290	77	2.0	2.3	430	0.44	0.44	22	1.5	4.6		
他															

献立材料一覧表

3年度10月11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					
すきやき								
牛肉（もも・平切）			22.80					
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					
いかの香味揚げ								
いかの香味揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
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	531	22.8	19.0	321	79	2.2	3.0	367	0.39	0.44	19	1.8	2.7		
他															

献立材料一覧表

3年度10月12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					
根菜のごま汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			11.40					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
はくさい			7.60					
麦みそ			6.84					
練りごま（白）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
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					
のり酢あえ								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.30					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
酢（米酢）　１．８㍑			0.38					
小魚（乾）								
小魚（乾）　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															
中学校															
園	499	22.7	15.0	378	86	2.1	2.6	290	0.37	0.41	16	2.1	2.8		
他															

献立材料一覧表

3年度10月13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				
麦ごはん								
麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
秋の恵みハヤシシチュー								
牛肉（もも・平切）			19.00					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
しめじ（生）			3.80					
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.04					
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　３ｋｇ袋			6.08					
ウスターソース　１．８㍑			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ジャーマンポテト								
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.12					
たまねぎ			5.70					
米油　１．５ｋｇ			0.20					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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															
園	522	18.9	14.8	275	61	1.5	2.9	315	0.47	0.52	25	1.6	3.8		
他															

献立材料一覧表

3年度10月14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				
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袋			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					
☆りんごヨーグルト								
ヨーグルト（りんご）　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	574	23.6	20.8	385	66	0.8	2.4	354	0.48	0.59	140	2.4	3.5		
他															

献立材料一覧表

3年度10月15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				
わかめごはん								
わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
親子汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
かれい唐揚げのレモン煮								
かれいの唐揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
炒めれんこんサラダ（ホット）								
れんこん（生・いちょう切２mm）			22.80					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			2.28					
米油　１．５ｋｇ			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.91					
卓上ごまドレッシング								
卓上ごまドレッシング　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															
園	552	25.5	20.8	615	69	1.4	2.3	314	0.37	0.58	15	2.5	2.0		
他															

献立材料一覧表

3年度10月18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					
チキンカレー								
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					
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　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					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
キャベツの福神漬けあえ								
キャベツ			20.52					
福神漬　１ｋｇ袋			7.60					

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	19.5	17.8	312	61	1.2	2.4	329	0.49	0.46	23	1.6	3.0
他													

献立材料一覧表

3年度10月19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					
肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								
鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.50					
にんじん			15.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
大根			30.40					
はくさい			22.50					
えのきたけ			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
みりん　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
たらの銀紙焼き								
たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
りんご（1/8カット）								
りんご（４０玉）			25.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.15					

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	491	22.9	14.0	587	72	1.2	2.4	347	0.37	0.44	14	2.2	2.8		
他															

献立材料一覧表

3年度10月20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				
きしめん								
きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きのこきしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
かまぼこ（冷蔵）			6.08					
小松菜			7.60					
にんじん			7.60					
しめじ（生）			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ﾘｯﾄﾙ			4.94					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
さつまいものあめ煮								
さつまいも（冷凍・乱切）			45.60					
なたね油　１６．５ｋｇ			4.56					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			5.32					
水			2.28					
切り干し大根のベーコン煮								
切り干し大根			2.66					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			3.72					
にんじん			4.26					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.27					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.27					
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.11					

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	544	17.5	15.2	308	61	1.3	1.6	303	0.26	0.46	18	2.2	4.4		
他															

献立材料一覧表

3年度10月21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				
ごはん								
ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
はくさい			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
いわしの梅煮								
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			11.40					
もやし（緑豆）			19.00					
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															
園	531	25.5	18.9	470	79	2.4	3.1	374	0.36	0.58	12	1.8	1.9		
他															

献立材料一覧表

3年度10月22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				
サンドイッチロールパン								
サンドイッチロールパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コーンスープ（小麦ぬき）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
牛乳（調理用）　１㍑			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）			22.80					
たまねぎ			22.80					
パン粉（乾）			1.82					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.42					
ウスターソース　１．８㍑			4.65					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.16					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ミックスフルーツ								
みかん（缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			11.40					
パイナップル（缶・チビット）			11.40					

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	545	22.4	18.7	346	75	1.2	2.6	200	0.51	0.59	21	1.9	3.5
他													

献立材料一覧表

3年度10月25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					
◎めった汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
生揚げ（冷蔵）			11.40					
さつまいも			19.00					
大根			11.40					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
板こんにゃく			6.08					
わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
ミックスみそ			6.84					
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㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			4.46					
はくさいとキャベツの即席漬け								
はくさい			15.20					
キャベツ			11.40					
にんじん			2.28					
塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			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															
中学校															
園	526	20.7	16.8	306	75	1.4	2.2	283	0.44	0.42	19	1.8	2.7		
他															

献立材料一覧表

3年度10月26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					
うま煮								
はんぺん（冷蔵・角）			12.00					
かくあげ（冷凍）			15.20					
里いも（生・皮むき）			30.40					
大根			20.00					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			15.20					
昆布（角切）			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.34					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			22.80					
愛知の食材入り肉団子								
※愛知の肉団子（冷凍・Ｐ・たれ付）　２０ｇ			20.00					
みかん								
みかん（Ｓ）			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															
中学校															
園	480	16.6	12.5	297	70	1.4	2.0	430	0.44	0.39	29	1.5	3.0		
他															

献立材料一覧表

3年度10月27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				
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					
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮）			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
黒きくらげ（乾・スライス）　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			2.28					
赤みそ			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			1.90					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.12					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しょうが（生）			0.38					
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					
中華風サラダ(ハムなし)								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
きゅうり			7.60					
にんじん			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.57					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
ごま油　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.23					

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	511	21.2	15.4	342	132	7.9	2.8	301	0.50	0.42	9	1.9	3.4		
他															

献立材料一覧表

3年度10月28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					
シーフードスープ								
あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			11.40					
いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			7.60					
たまねぎ			15.20					
チンゲンサイ			11.40					
チキンブイヨン（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
コンソメ　５００ｇ			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.46					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米油　１．５ｋｇ			0.61					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
鶏肉のカレー焼き								
鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
コールスロー（キャベツ・きゅうり）								
キャベツ			26.60					
きゅうり			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
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			5.70					
いちじくジャム								
いちじくジャム　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	531	22.7	20.0	298	76	5.7	2.4	246	0.23	0.52	24	2.7	2.8		
他															

献立材料一覧表

3年度10月29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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
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					
あじの竜田揚げ								
※あじの竜田揚げ　２０ｇ			20.00					
なたね油　１６．５ｋｇ			2.00					
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ			19.00					
たくあん漬（千切）			10.64					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					

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	488	19.0	13.7	279	68	1.3	2.1	317	0.52	0.43	30	1.5	3.5		
他															