献立材料一覧表

5年度4月12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	園	他				
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）	22.00	26.40						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８㍑	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
米粉チキンナゲット								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
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	20.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	14.00	16.80						
パイナップル（缶・チビット）	14.00	16.80						

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	709	35.2	25.4	309	101	2.4	3.6	472	0.49	0.51	26	2.2	7.0		
中学校	802	39.2	27.8	324	114	2.8	4.0	551	0.57	0.55	32	2.6	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月13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	園	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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
にら	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
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	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１２ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
☆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	372	80	7.3	3.2	419	0.77	0.68	34	2.4	4.4		
中学校	790	29.7	20.0	391	92	7.8	4.0	477	0.95	0.73	37	3.1	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月14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 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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
大根	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
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（ローリー）	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	2.64						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
ゆかりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆カスタードタルト								
※お米のタルト　３５ｇ		35.00						

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	623	24.7	19.6	299	92	1.9	3.0	273	0.61	0.42	26	2.1	2.9		
中学校	901	31.0	29.1	430	113	4.3	3.6	318	0.83	0.50	32	2.5	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月17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 園	可食量 他				
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	18.00						
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（しょうゆ）　２ｋｇ袋	4.00	4.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.20						
※鶏豚湯（缶）	2.30	2.76						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ	40.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
もやしのナムル								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
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	1.92						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
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	604	25.4	19.1	276	75	4.8	2.6	614	0.46	0.50	19	2.9	4.2		
中学校	833	32.8	32.2	308	125	7.4	3.6	810	0.57	0.61	24	3.5	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月18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 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						
ポークカレー								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ	20.00							
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	42.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８㍑	1.80	2.16						

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	655	22.6	21.1	345	89	1.6	3.6	401	0.76	0.53	32	2.1	3.8		
中学校	826	27.1	24.6	370	110	2.3	4.1	466	0.89	0.58	41	2.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月19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 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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.40						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
大根	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
きゅうりともやしのあえ物								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
きゅうり（三河みどり）	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						

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	653	30.8	20.7	508	90	2.7	3.1	324	0.46	0.56	11	2.5	2.8		
中学校	790	34.7	22.1	524	104	3.1	3.6	371	0.62	0.58	13	2.8	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月20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 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						
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	60.00	72.00						
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
赤みそ	6.00	7.20						
豆板じゃん　５００ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.36						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	11.00	13.20						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ほうれん草の中華あえ								
ほうれん草	10.00	12.00						
キャベツ	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.92	2.30						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.64	0.77						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.20	0.24						

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	711	26.8	25.9	328	144	3.0	4.0	435	0.79	0.53	31	2.0	5.5		
中学校	882	31.9	29.8	348	168	3.6	4.8	508	1.01	0.56	37	2.2	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月21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	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						
親子煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）	13.50	16.20						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	31.50	37.80						
※かまぼこ（冷蔵）	6.30	7.56						
たまねぎ	45.00	54.00						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
さやえんどう（冷凍）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
さばの塩焼き								
※さばの塩焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※さばの塩焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
小松菜のごまあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

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	695	29.7	25.3	352	85	2.8	3.1	466	0.60	0.72	35	2.8	3.1		
中学校	871	35.5	29.7	377	104	3.6	3.8	546	0.80	0.80	39	3.4	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月24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	園	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								
豆腐（木綿）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	25.00	30.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
大根	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
かれいフライ								
※かれいフライ　４０ｇ	40.00							
※かれいフライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
ボイルキャベツ								
キャベツ	35.00	42.00						
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	595	22.7	17.1	536	87	1.9	2.7	254	0.48	0.41	20	3.3	3.7		
中学校	748	26.7	19.3	610	103	2.4	3.3	287	0.63	0.45	24	4.2	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月25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 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						
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
豚肉（もも・平切）	25.50	30.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	12.75	15.30						
にんじん	12.75	15.30						
たけのこ（水煮）	12.75	15.30						
キャベツ	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.50	10.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.51	0.61						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.51	0.61						
赤みそ	5.10	6.12						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	8.50	10.20						
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
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	635	28.2	21.4	389	95	3.3	3.5	379	0.72	0.63	21	1.7	3.1		
中学校	831	33.9	25.9	422	112	4.3	4.2	440	0.94	0.68	23	2.1	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月26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 園	可食量 他				
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	15.00	18.00						
ほうれん草	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
えのきたけ	10.00	12.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
えびカツ								
※えびカツ　４０ｇ	40.00							
※えびカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.70						
☆お祝いゼリー								
※お祝いゼリー　５０ｇ	50.00	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	582	22.8	14.1	362	88	2.2	2.9	349	0.38	0.43	23	2.7	3.7		
中学校	757	28.8	17.0	413	109	2.8	3.7	403	0.50	0.45	27	3.5	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月27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 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	62.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
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	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
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	644	28.3	25.9	409	84	2.0	3.0	390	0.57	0.57	28	3.4	4.7		
中学校	758	32.4	29.4	433	94	2.2	3.6	454	0.67	0.62	33	4.0	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度4月28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 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						
中華飯の具								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
はくさい	25.00	30.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
水	25.00	30.00						
コーンしゅうまい								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）	2.50	3.00						
きゅうり	12.00	14.40						
にんじん	6.00	7.20						
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	587	23.5	15.6	363	77	7.8	3.1	476	0.67	0.46	18	2.1	4.4		
中学校	768	29.2	18.4	442	96	14.4	3.9	557	0.86	0.52	22	2.7	6.0		
園															
他															