# 献立材料一覧表

## 5年度4月5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 | 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（幼）　５０ｇ | | | 113.00 | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（幼） | | | 206.00 | | | | | |
| **ポークカレー（幼保乳抜き）** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | | | 17.20 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| **米粉チキンナゲット** | | | | | | | | |
| ※米粉チキンナゲット　２０ｇ | | | 20.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 2.00 | | | | | |
| **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 | 486 | 19.0 | 15.9 | 264 | 71 | 1.3 | 2.2 | 194 | 0.53 | 0.41 | 22 | 1.6 | 4.7 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度4月6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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ミルクロールパン** | | | | | | | | |
| ※ミルクロールパン（幼）　３５ｇ | | | 60.00 | | | | | |
| **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） | | | 5.00 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| **ハンバーグのマリアナソースかけ（焼）** | | | | | | | | |
| ※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | | | 5.32 | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | | | 1.86 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.23 | | | | | |
| 水 | | | 4.26 | | | | | |
| **春野菜ソテー** | | | | | | | | |
| ※まぐろ油漬（レトルト） | | | 4.00 | | | | | |
| キャベツ | | | 28.00 | | | | | |
| たけのこ（水煮・千切） | | | 8.36 | | | | | |
| 赤パプリカ | | | 5.00 | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | | | 0.29 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.06 | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | | | 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 | 522 | 24.7 | 19.1 | 360 | 77 | 1.2 | 2.2 | 160 | 0.34 | 0.61 | 33 | 2.2 | 5.4 |
| 他 | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度4月7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 | | | | | |
| **生揚げと豚肉のみそ炒め** | | | | | | | | |
| 生揚げ（冷蔵） | | | 30.40 | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | | | 19.38 | | | | | |
| 里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋 | | | 9.69 | | | | | |
| にんじん | | | 9.69 | | | | | |
| たけのこ（水煮） | | | 9.69 | | | | | |
| キャベツ | | | 15.20 | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | | | 6.46 | | | | | |
| しょうが（生） | | | 0.39 | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | | | 0.39 | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | | | 0.50 | | | | | |
| 赤みそ | | | 3.88 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.90 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 1.14 | | | | | |
| 水 | | | 6.46 | | | | | |
| **五目厚焼き卵** | | | | | | | | |
| ※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ | | | 50.00 | | | | | |
| **きゅうりとわかめの酢の物** | | | | | | | | |
| きゅうり | | | 19.00 | | | | | |
| ※わかめ（乾）　２００ｇ袋 | | | 0.23 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 0.46 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 0.68 | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８㍑ | | | 0.68 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.09 | | | | | |

| 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 | 508 | 24.2 | 19.5 | 357 | 75 | 2.8 | 2.8 | 228 | 0.56 | 0.58 | 15 | 1.5 | 2.5 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月10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 | | | | | |
| **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 | | | | | |
| **もち米蒸し（蒸）** | | | | | | | | |
| ※もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ | | | 25.00 | | | | | |
| **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　１．６５ｋｇ | | | 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 | 501 | 22.4 | 17.5 | 282 | 104 | 2.1 | 3.2 | 176 | 0.60 | 0.46 | 11 | 1.4 | 4.1 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月11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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **スライスパン** | | | | | | | | |
| ※スライスパン（幼）　４０ｇ | | | 66.00 | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（幼） | | | 206.00 | | | | | |
| **ファイバースープ** | | | | | | | | |
| ベーコン（ショルダー・短冊切） | | | 7.60 | | | | | |
| たまねぎ | | | 19.00 | | | | | |
| にんじん | | | 7.60 | | | | | |
| キャベツ | | | 15.20 | | | | | |
| 大麦（冷凍）　１ｋｇ袋 | | | 11.40 | | | | | |
| チンゲンサイ | | | 6.08 | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | | | 1.14 | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | | | 0.76 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 0.91 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.04 | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | | | 0.01 | | | | | |
| **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ﾘｯﾄﾙ | | | 4.65 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.16 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.03 | | | | | |
| **フルーツゼリーあえ** | | | | | | | | |
| ※青りんごゼリー（常温）　２ｋｇ袋 | | | 15.96 | | | | | |
| パイナップル（缶・チビット） | | | 10.64 | | | | | |
| もも（黄桃・ダイス・缶） | | | 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 | 482 | 19.9 | 16.2 | 284 | 60 | 1.3 | 2.2 | 150 | 0.42 | 0.44 | 19 | 2.5 | 3.1 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月12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 | | | | | |
| **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 | | | 5.32 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | | | 1.14 | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | | | 1.14 | | | | | |
| **米粉いかフライのレモン煮** | | | | | | | | |
| ※米粉いかフライ　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 4.00 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 2.20 | | | | | |
| みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 2.43 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.67 | | | | | |
| レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ | | | 0.49 | | | | | |
| 水 | | | 5.99 | | | | | |
| **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 | | | 12.20 | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | | | 3.00 | | | | | |
| 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 | 534 | 23.3 | 19.1 | 290 | 80 | 1.6 | 2.8 | 207 | 0.56 | 0.44 | 26 | 1.7 | 3.9 |
| 他 | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月13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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **米粉パン(小麦入り)** | | | | | | | | |
| ※米粉パン（幼）　４０ｇ | | | 68.00 | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（幼） | | | 206.00 | | | | | |
| **キャベツのツナ煮** | | | | | | | | |
| ※まぐろ油漬（レトルト） | | | 19.00 | | | | | |
| キャベツ | | | 38.00 | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | | | 26.60 | | | | | |
| たまねぎ | | | 15.20 | | | | | |
| にんじん | | | 11.40 | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | | | 0.99 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.11 | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | | | 0.01 | | | | | |
| 水 | | | 19.00 | | | | | |
| **オムレツ（焼）** | | | | | | | | |
| ※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| **ライスマカロニサラダ** | | | | | | | | |
| ※ライスマカロニ（乾・星型） | | | 3.80 | | | | | |
| きゅうり | | | 11.40 | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | | | 4.00 | | | | | |
| **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 | 502 | 25.7 | 19.4 | 293 | 60 | 1.6 | 2.6 | 215 | 0.20 | 0.54 | 29 | 2.2 | 4.3 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月14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 | | | | | |
| **豆腐スープ** | | | | | | | | |
| 豆腐（ソフト） | | | 20.00 | | | | | |
| えのきたけ | | | 7.60 | | | | | |
| はくさい | | | 19.00 | | | | | |
| にんじん | | | 7.60 | | | | | |
| ほうれん草 | | | 7.60 | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | | | 0.76 | | | | | |
| はるさめ（乾・カット） | | | 3.00 | | | | | |
| ※鶏豚湯（缶） | | | 2.43 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 1.22 | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | | | 0.38 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.18 | | | | | |
| **ホキの揚げ煮** | | | | | | | | |
| ※ホキ（冷凍・角切・打粉付） | | | 40.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 4.00 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 1.90 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.90 | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | | | 1.14 | | | | | |
| 水 | | | 9.12 | | | | | |
| **海そうサラダ** | | | | | | | | |
| きゅうり | | | 10.64 | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | | | 5.32 | | | | | |
| ※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋 | | | 1.06 | | | | | |
| **卓上中華風ドレッシング** | | | | | | | | |
| ※卓上中華ドレッシング　３００ｍｌ | | | 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 | 447 | 19.4 | 14.6 | 285 | 71 | 1.4 | 1.9 | 183 | 0.37 | 0.45 | 10 | 2.0 | 2.4 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月17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 | | | | | |
| **八宝菜(うずら卵ぬき)** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | | | 19.00 | | | | | |
| ※むきえび（冷凍・Ｌ） | | | 15.20 | | | | | |
| 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 | | | | | |
| **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 | | | | | |
| **大根サラダ** | | | | | | | | |
| 大根 | | | 19.00 | | | | | |
| ※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋 | | | 3.80 | | | | | |
| きゅうり | | | 6.08 | | | | | |
| **卓上青じそドレッシング** | | | | | | | | |
| ※卓上青じそドレッシング　３００ｍｌ | | | 5.70 | | | | | |
| **☆いちごヨーグルト** | | | | | | | | |
| ※ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　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 | 517 | 22.0 | 13.2 | 421 | 75 | 12.2 | 2.5 | 212 | 0.55 | 0.53 | 34 | 2.1 | 3.3 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月18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 | | | | |
| **わかめごはん** | | | | | | | | |
| ※わかめごはん（幼）　５０ｇ | | | 116.00 | | | | | |
| **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・汁用） | | | 7.60 | | | | | |
| 大根 | | | 15.20 | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | | | 3.80 | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | | | 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 | | | | | |
| **えびカツ** | | | | | | | | |
| ※えびカツ　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 4.00 | | | | | |
| **小松菜のおひたし** | | | | | | | | |
| もやし（緑豆） | | | 17.80 | | | | | |
| 小松菜 | | | 12.60 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 1.37 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 0.91 | | | | | |

| 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 | 466 | 19.9 | 15.3 | 385 | 79 | 1.7 | 2.4 | 172 | 0.37 | 0.38 | 12 | 2.8 | 2.8 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月19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 | | | | | |
| **親子煮** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | | | 15.00 | | | | | |
| ※液卵（冷蔵・殺菌済） | | | 23.94 | | | | | |
| たまねぎ | | | 36.99 | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | | | 30.00 | | | | | |
| にんじん | | | 12.26 | | | | | |
| チンゲンサイ | | | 6.84 | | | | | |
| しょうが（生） | | | 0.41 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 0.62 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 2.51 | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | | | 0.55 | | | | | |
| 水 | | | 8.21 | | | | | |
| **さわらの西京焼き** | | | | | | | | |
| ※さわらの西京焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| **きゅうりの昆布あえ** | | | | | | | | |
| きゅうり（三河みどり） | | | 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 | 482 | 24.9 | 15.0 | 277 | 71 | 1.6 | 2.5 | 228 | 0.41 | 0.60 | 19 | 1.6 | 4.5 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月20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 | | | | | |
| **みかんミニゼリー** | | | | | | | | |
| ※みかんミニゼリー　２３ｇ | | | 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 | 507 | 21.5 | 20.0 | 311 | 58 | 0.9 | 2.2 | 201 | 0.46 | 0.47 | 24 | 2.4 | 3.5 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月21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 | | | | | |
| **じゃがいものそぼろ煮** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・ひき） | | | 15.20 | | | | | |
| 糸こんにゃく | | | 15.20 | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | | | 53.20 | | | | | |
| たまねぎ | | | 30.00 | | | | | |
| にんじん | | | 11.40 | | | | | |
| グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋 | | | 3.80 | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | | | 0.50 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 0.99 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 2.28 | | | | | |
| みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ | | | 0.76 | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | | | 0.61 | | | | | |
| 水 | | | 13.68 | | | | | |
| **白身魚の磯辺揚げ** | | | | | | | | |
| ※白身魚フリッター　２０ｇ | | | 20.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 2.00 | | | | | |
| **ゆかりあえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 26.60 | | | | | |
| ※ゆかり粉　２００ｇ袋 | | | 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 | 449 | 17.9 | 13.9 | 272 | 61 | 1.1 | 2.0 | 170 | 0.42 | 0.41 | 32 | 0.9 | 7.0 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月24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 | | | | | |
| **すまし汁** | | | | | | | | |
| 豆腐（ソフト） | | | 15.20 | | | | | |
| ※型抜きかまぼこ（冷蔵） | | | 11.40 | | | | | |
| ほうれん草 | | | 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㍑ | | | 2.28 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.04 | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | | | 0.76 | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | | | 1.52 | | | | | |
| **ミンチカツ** | | | | | | | | |
| ※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 4.00 | | | | | |
| **磯香あえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 19.00 | | | | | |
| もやし（緑豆） | | | 11.40 | | | | | |
| ※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋 | | | 0.38 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.09 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 1.71 | | | | | |
| **☆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 | 503 | 18.0 | 15.5 | 271 | 65 | 5.3 | 2.2 | 481 | 0.47 | 0.45 | 21 | 1.8 | 2.4 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月25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 | | | | | |
| **高野豆腐の炒り煮** | | | | | | | | |
| 高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋 | | | 5.32 | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | | | 13.68 | | | | | |
| 里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋 | | | 15.20 | | | | | |
| 板こんにゃく | | | 15.20 | | | | | |
| にんじん | | | 11.40 | | | | | |
| 大根 | | | 9.12 | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | | | 7.60 | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | | | 1.52 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 2.51 | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | | | 0.76 | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | | | 0.91 | | | | | |
| 水 | | | 31.92 | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | | | 0.50 | | | | | |
| **いわしの梅煮** | | | | | | | | |
| ※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| **チンゲンサイのごまあえ** | | | | | | | | |
| チンゲンサイ | | | 15.20 | | | | | |
| もやし（緑豆） | | | 15.20 | | | | | |
| すりごま（白）　１ｋｇ袋 | | | 1.29 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 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 | 489 | 23.8 | 17.1 | 476 | 74 | 2.1 | 2.6 | 196 | 0.35 | 0.50 | 10 | 1.9 | 2.1 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月26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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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） | | | 14.00 | | | | | |
| キャベツ | | | 20.80 | | | | | |
| もやし（緑豆） | | | 11.40 | | | | | |
| にんじん | | | 8.88 | | | | | |
| ※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袋 | | | 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 | | | | | |
| **さばの竜田揚げ** | | | | | | | | |
| ※さばの竜田揚げ　２０ｇ | | | 20.00 | | | | | |
| なたね油（ローリー） | | | 2.00 | | | | | |
| **炒めれんこんサラダ** | | | | | | | | |
| 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　３００ｍｌ | | | 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 | 507 | 21.3 | 21.4 | 268 | 64 | 1.1 | 1.9 | 185 | 0.35 | 0.46 | 25 | 2.1 | 2.9 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月27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 | | | | | |
| **新玉ねぎと新じゃがのみそ汁** | | | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | | | 22.80 | | | | | |
| にんじん | | | 7.60 | | | | | |
| たまねぎ | | | 26.60 | | | | | |
| 油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋 | | | 3.80 | | | | | |
| ※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 | | | | | |
| **鶏肉の照り焼き** | | | | | | | | |
| ※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ | | | 40.00 | | | | | |
| **キャベツとチンゲンサイのあえもの** | | | | | | | | |
| キャベツ | | | 22.80 | | | | | |
| チンゲンサイ | | | 7.60 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 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 | 466 | 23.3 | 15.4 | 284 | 70 | 1.8 | 2.8 | 165 | 0.41 | 0.47 | 24 | 1.5 | 3.9 | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度4月28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 | | | | | |
| **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㍑ | | | 1.22 | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | | | 0.08 | | | | | |
| **ビビンバの具** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・千切） | | | 28.00 | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | | | 0.61 | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | | | 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　１．６５ｋｇ | | | 0.61 | | | | | |
| **錦糸卵（蒸）** | | | | | | | | |
| ※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋 | | | 15.20 | | | | | |
| **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 | 469 | 22.0 | 15.4 | 362 | 66 | 2.5 | 2.7 | 195 | 0.60 | 0.49 | 14 | 2.2 | 2.9 |
| 他 | | | | | | | | | | | | | |