# 献立材料一覧表

## 5年度5月1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 | 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 | | | | | | |
| **鶏肉団子の中華豆乳スープ煮** | | | | | | | | |
| ※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ | 32.00 | 38.40 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| はくさい | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| 豆乳 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| ※鶏豚湯（缶） | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| **かに玉** | | | | | | | | |
| ※かに玉（冷凍）　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| しょうゆ（薄口）　１．８㍑ | 1.22 | 1.22 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.70 | 0.70 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 0.42 | 0.42 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.56 | 0.56 | | | | | | |
| 水 | 14.00 | 14.00 | | | | | | |
| **まめっこサラダ** | | | | | | | | |
| ひよこ豆（蒸し）　１ｋｇ袋 | 6.00 | 7.20 | | | | | | |
| 枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| きゅうり | 26.00 | 31.20 | | | | | | |
| ※ごまドレッシング　１㍑ | 4.50 | 5.40 | | | | | | |
| **角チーズ** | | | | | | | | |
| ※角チーズ　１１．５ｇ | | 11.50 | | | | | | |

| 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 | 583 | 24.8 | 18.7 | 319 | 82 | 2.6 | 3.3 | 270 | 0.51 | 0.63 | 24 | 2.2 | 4.5 |
| 中学校 | 751 | 30.3 | 23.3 | 599 | 106 | 3.3 | 4.2 | 325 | 0.65 | 0.71 | 27 | 2.9 | 5.5 |
| 園 | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月2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 | | | | | | |
| **若竹汁** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | 16.00 | 19.20 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮・フレッシュ） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| えのきたけ | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| ※わかめ（乾）　２００ｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうゆ（薄口）　１．８㍑ | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| **米粉ししゃもフライの香味ソースかけ** | | | | | | | | |
| ※米粉ししゃもフライ　２０ｇ | 40.00 | 40.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 4.00 | 4.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 3.00 | 3.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.60 | 0.60 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 3.20 | 3.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 3.60 | 3.60 | | | | | | |
| レモン果汁　１㍑ | 1.00 | 1.00 | | | | | | |
| 水 | 2.00 | 2.00 | | | | | | |
| **もやしのおひたし** | | | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 24.00 | 28.80 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 16.00 | 19.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.80 | 2.16 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| **☆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 | 608 | 21.7 | 16.4 | 358 | 78 | 1.8 | 2.9 | 251 | 0.45 | 0.52 | 14 | 2.3 | 3.0 | | |
| 中学校 | 768 | 25.5 | 17.0 | 370 | 90 | 2.8 | 3.6 | 280 | 0.62 | 0.54 | 16 | 2.7 | 3.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月8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 | 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 | | | | | | |
| **ちゃんこ煮** | | | | | | | | |
| ※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| にんじん | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・汁用） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にら | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| 糸こんにゃく | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 3.30 | 3.96 | | | | | | |
| 水 | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| **いかの香味揚げ** | | | | | | | | |
| ※いかの香味揚げ　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 5.00 | 5.00 | | | | | | |
| **ひじきサラダ** | | | | | | | | |
| ※ひじき（乾） | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| 水 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | 7.00 | 8.40 | | | | | | |
| **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 | 651 | 25.7 | 22.1 | 298 | 94 | 2.0 | 2.9 | 308 | 0.52 | 0.50 | 16 | 2.6 | 5.7 | | |
| 中学校 | 786 | 28.9 | 23.5 | 311 | 108 | 2.5 | 3.4 | 355 | 0.70 | 0.52 | 17 | 2.9 | 6.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月9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 | 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 | | | | | | |
| **たぬき汁** | | | | | | | | |
| 里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 板こんにゃく | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・汁用） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| えのきたけ | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| 赤みそ | 9.00 | 10.80 | | | | | | |
| **豚肉のしょうが炒め** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| キャベツ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.96 | 1.15 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.87 | 2.24 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.75 | 0.90 | | | | | | |
| **☆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 | 624 | 25.7 | 18.2 | 389 | 97 | 2.2 | 3.5 | 191 | 0.82 | 0.60 | 17 | 3.4 | 4.5 | | |
| 中学校 | 791 | 30.7 | 20.8 | 436 | 113 | 2.6 | 4.3 | 213 | 1.04 | 0.67 | 20 | 4.3 | 5.5 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月10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 | 園 | 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 | | | | | | |
| **あさりのチャウダー（乳除去食）** | | | | | | | | |
| あさり（冷凍）　１ｋｇ袋 | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 45.00 | 54.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋 | 7.00 | 8.40 | | | | | | |
| 脱脂粉乳　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.03 | 0.04 | | | | | | |
| **若鶏のハーブ焼き** | | | | | | | | |
| ※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　４０ｇ | 40.00 | 40.00 | | | | | | |
| **アスパラガスのサラダ** | | | | | | | | |
| グリーンアスパラガス | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| ※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ | 4.50 | 5.40 | | | | | | |
| **いちごジャム** | | | | | | | | |
| ※いちごジャム　１５ｇ | 15.00 | | | | | | | |
| ※いちごジャム　２０ｇ | | 20.00 | | | | | | |

| 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 | 679 | 34.5 | 22.1 | 388 | 96 | 9.3 | 4.0 | 239 | 0.37 | 0.65 | 29 | 3.1 | 7.4 | | |
| 中学校 | 813 | 39.0 | 24.6 | 420 | 109 | 11.2 | 4.4 | 268 | 0.43 | 0.72 | 34 | 3.7 | 8.9 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月11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 | 園 | 他 | | | | |
| **うどん** | | | | | | | | |
| ※うどん（小）　２００ｇ | 200.00 | | | | | | | |
| ※うどん（中）　２５０ｇ | | 250.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **みそうどんの汁** | | | | | | | | |
| 鶏肉（もも・皮付・１ｃｍ角切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・汁用） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 小松菜 | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 赤みそ | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| **海鮮はんぺん** | | | | | | | | |
| ※シーフードステーキ（冷蔵）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| ※シーフードステーキ（冷蔵）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| **たけのこのソテーサラダ** | | | | | | | | |
| たけのこ（水煮・千切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.70 | 0.84 | | | | | | |
| しょうゆ（薄口）　１．８㍑ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| **卓上ソイドレッシング** | | | | | | | | |
| ※卓上ソイドレッシング　３００ｇ | 7.50 | 7.50 | | | | | | |
| **☆豆乳デザート** | | | | | | | | |
| ※豆乳デザート（ココア）　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 | 597 | 26.5 | 19.3 | 517 | 97 | 2.8 | 2.3 | 286 | 0.24 | 0.47 | 21 | 3.5 | 5.9 | | |
| 中学校 | 757 | 31.9 | 21.8 | 625 | 145 | 3.5 | 2.9 | 327 | 0.28 | 0.52 | 25 | 4.1 | 7.3 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月12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 | | | | | | |
| **いかと野菜のうま煮** | | | | | | | | |
| ※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋 | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| ※はんぺん（冷蔵・角） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 生揚げ（冷蔵） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　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 | 3.50 | 4.20 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 0.64 | 0.77 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 水 | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| **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（ローリー） | 4.00 | 6.00 | | | | | | |
| **キャベツのなめたけあえ** | | | | | | | | |
| チンゲンサイ | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 18.00 | 21.60 | | | | | | |
| なめたけ　１ｋｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| **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 | 597 | 24.2 | 16.8 | 327 | 92 | 2.0 | 2.6 | 248 | 0.52 | 0.45 | 34 | 1.6 | 6.7 | | |
| 中学校 | 856 | 32.1 | 27.1 | 357 | 149 | 3.5 | 4.0 | 282 | 0.72 | 0.49 | 43 | 2.1 | 8.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月15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 | | | | | | |
| **じゃがいもの煮付け** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※はんぺん（冷蔵・角） | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 70.00 | 84.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 45.00 | 54.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.60 | 1.92 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 3.20 | 3.84 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 水 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| **いわしのしょうが煮** | | | | | | | | |
| ※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ | 40.00 | | | | | | | |
| ※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ | | 50.00 | | | | | | |
| **のり酢あえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | 27.00 | 32.40 | | | | | | |
| 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 | 1.40 | 1.68 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.80 | 2.16 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |

| 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 | 615 | 25.6 | 17.2 | 377 | 86 | 2.1 | 2.9 | 245 | 0.69 | 0.58 | 40 | 1.8 | 9.0 | | |
| 中学校 | 776 | 30.4 | 19.6 | 410 | 102 | 2.7 | 3.7 | 278 | 0.90 | 0.65 | 47 | 2.2 | 10.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月16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 | | | | | | |
| **八宝菜（卵除去食）** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| ※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋 | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 0.25 | 0.30 | | | | | | |
| うずら卵（パック） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| キャベツ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.40 | 0.48 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 水 | 7.00 | 8.40 | | | | | | |
| **ショーロンポー** | | | | | | | | |
| ※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ | 25.00 | 50.00 | | | | | | |
| **青パパイヤのサラダ** | | | | | | | | |
| 青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| きゅうり | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| **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 | 631 | 27.2 | 20.5 | 311 | 88 | 2.5 | 3.4 | 291 | 0.74 | 0.56 | 39 | 1.8 | 3.9 | | |
| 中学校 | 835 | 33.5 | 25.6 | 330 | 103 | 3.4 | 4.2 | 335 | 0.97 | 0.62 | 47 | 2.4 | 4.9 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月17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 | | | | | | |
| **豚肉と野菜の細切り炒め** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・千切） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| キャベツ | 60.00 | 72.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ピーマン | 7.00 | 8.40 | | | | | | |
| たけのこ（水煮・千切） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 6.00 | 7.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| **おからコロッケ** | | | | | | | | |
| ※コロッケ（おから）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| ※コロッケ（おから）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| **さっぱりきゅうり** | | | | | | | | |
| きゅうり | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.22 | 0.26 | | | | | | |
| **さかなふりかけ** | | | | | | | | |
| ※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ | | 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 | 22.5 | 21.2 | 307 | 83 | 2.2 | 3.0 | 236 | 0.75 | 0.48 | 40 | 1.8 | 4.2 | | |
| 中学校 | 794 | 27.0 | 24.3 | 520 | 181 | 2.9 | 3.6 | 270 | 0.96 | 0.51 | 47 | 2.2 | 5.0 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月18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 | | | | | | |
| **キムチスープ** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| ※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 豆腐（木綿） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| はくさい | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 19.00 | 22.80 | | | | | | |
| にら | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| 赤みそ | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.70 | 2.04 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| **ハンバーグの中華あんかけ** | | | | | | | | |
| ※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| ※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| 水 | 7.00 | 8.40 | | | | | | |
| **もやしのアーモンドあえ** | | | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.44 | 1.73 | | | | | | |

| 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 | 591 | 25.9 | 20.2 | 348 | 93 | 3.4 | 3.1 | 245 | 0.62 | 0.52 | 16 | 2.3 | 5.8 | | |
| 中学校 | 740 | 30.6 | 22.7 | 375 | 111 | 4.3 | 3.6 | 277 | 0.77 | 0.57 | 17 | 2.9 | 7.4 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月19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 | | | | |
| **サンドイッチロールパン** | | | | | | | | |
| ※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ | 82.00 | | | | | | | |
| ※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ | | 114.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **スコッチブロス** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 38.00 | 45.60 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 大麦（冷凍）　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | 0.70 | 0.84 | | | | | | |
| **焼きソーセージ** | | | | | | | | |
| フランクフルトソーセージ　４０ｇ | 40.00 | | | | | | | |
| フランクフルトソーセージ　５０ｇ | | 50.00 | | | | | | |
| **カラフルマリネ** | | | | | | | | |
| キャベツ | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| きゅうり | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 赤パプリカ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| レモン果汁　１㍑ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| オリーブオイル　０．９ｋｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| さとう（上白）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８㍑ | 0.70 | 0.84 | | | | | | |
| **小袋ケチャップ** | | | | | | | | |
| 小袋トマトケチャップ　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 | 587 | 24.3 | 23.4 | 308 | 74 | 1.4 | 2.6 | 199 | 0.36 | 0.50 | 31 | 2.9 | 7.0 | | |
| 中学校 | 730 | 29.6 | 27.9 | 333 | 88 | 1.8 | 3.1 | 223 | 0.45 | 0.57 | 37 | 3.6 | 8.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月22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 | 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 | | | | | | |
| **マーボー豆腐** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| ※豆腐（冷凍・サイコロ切） | 120.00 | 144.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 赤みそ | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 4.10 | 4.92 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.40 | 0.48 | | | | | | |
| 豆板じゃん　５００ｇ | 0.12 | 0.14 | | | | | | |
| にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| **揚げぎょうざ** | | | | | | | | |
| ※ぎょうざ　１８ｇ | 36.00 | 54.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 3.60 | 5.40 | | | | | | |
| **きゅうりのナムル** | | | | | | | | |
| きゅうり | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| ※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋 | 0.35 | 0.42 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.24 | 0.29 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |

| 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 | 658 | 25.1 | 22.1 | 317 | 159 | 3.2 | 3.2 | 196 | 0.70 | 0.50 | 20 | 1.8 | 4.1 | | |
| 中学校 | 857 | 30.3 | 27.0 | 337 | 188 | 3.9 | 4.0 | 222 | 0.92 | 0.53 | 23 | 2.4 | 5.2 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月23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 | | | | | | |
| **鶏肉と豆腐のくず汁** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※かまぼこ（冷蔵） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 豆腐（ソフト） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.12 | 0.14 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| **さばの銀紙焼き** | | | | | | | | |
| ※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| **青菜ともやしのごまあえ** | | | | | | | | |
| 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ﾘｯﾄﾙ | 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 | 600 | 30.7 | 17.5 | 482 | 89 | 2.5 | 2.8 | 215 | 0.51 | 0.55 | 16 | 2.3 | 2.8 | | |
| 中学校 | 726 | 34.3 | 18.4 | 512 | 103 | 3.1 | 3.2 | 240 | 0.67 | 0.57 | 17 | 2.5 | 3.4 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月24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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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 | | | | | | |
| **中華あんかけの具** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※むきえび（冷凍・Ｌ） | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 0.38 | 0.46 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| キャベツ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 23.00 | 27.60 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| ※鶏豚湯（缶） | 3.60 | 4.32 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| **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（ローリー） | 4.00 | 6.00 | | | | | | |
| **冷凍みかん** | | | | | | | | |
| みかん（冷凍・Ｓ） | 70.00 | | | | | | | |
| みかん（冷凍・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 | 666 | 29.4 | 18.6 | 326 | 94 | 2.5 | 2.9 | 320 | 0.58 | 0.52 | 48 | 2.5 | 6.3 | | |
| 中学校 | 897 | 37.6 | 23.0 | 352 | 123 | 3.2 | 3.8 | 395 | 0.74 | 0.58 | 61 | 3.5 | 8.2 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月25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 | 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 | | | | | | |
| **生揚げのオイスターソース炒め** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 生揚げ（冷蔵） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| **◎ハム入りチャプチェ** | | | | | | | | |
| ※ハム（短冊切） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| キャベツ | 26.00 | 31.20 | | | | | | |
| にんじん | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| はるさめ（乾・カット） | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.30 | 1.56 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.60 | 0.72 | | | | | | |
| 炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋 | 0.60 | 0.72 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| **小魚** | | | | | | | | |
| ※小魚（乾）　５ｇ | 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 | 25.5 | 18.2 | 467 | 99 | 3.8 | 3.5 | 307 | 0.69 | 0.48 | 24 | 1.8 | 4.3 | | |
| 中学校 | 745 | 29.5 | 20.5 | 500 | 115 | 4.4 | 4.2 | 353 | 0.89 | 0.52 | 26 | 2.0 | 5.0 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月26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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **愛知のツイストパン** | | | | | | | | |
| ※愛知のツイストパン（小）　５０ｇ | 85.00 | | | | | | | |
| ※愛知のツイストパン（中）　７０ｇ | | 119.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **キャベツのツナ煮** | | | | | | | | |
| ※まぐろ油漬（レトルト） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| キャベツ | 50.00 | 60.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 1.30 | 1.56 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.15 | 0.18 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.01 | 0.01 | | | | | | |
| 水 | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| **鶏肉のマリアナソースかけ** | | | | | | | | |
| 鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 2.88 | 3.46 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.60 | 1.92 | | | | | | |
| しょうが粉　１ｋｇ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 2.80 | 3.36 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.84 | 2.21 | | | | | | |
| 水 | 6.40 | 7.68 | | | | | | |
| **りんごミニゼリー** | | | | | | | | |
| ※りんごミニゼリー　２１ｇ | 21.00 | 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 | 695 | 29.7 | 29.8 | 319 | 79 | 3.9 | 2.4 | 211 | 0.34 | 0.52 | 44 | 3.0 | 6.1 | | |
| 中学校 | 865 | 36.0 | 35.8 | 348 | 95 | 4.7 | 2.9 | 236 | 0.43 | 0.58 | 51 | 4.0 | 7.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度5月29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 | | | | | | |
| **のっぺい汁** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 大根 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・汁用） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| 板こんにゃく | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| **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 | | | | | | |
| **キャベツのゆかりあえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| ※ゆかり粉　２００ｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| **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 | 583 | 23.2 | 17.6 | 350 | 142 | 3.0 | 2.7 | 189 | 0.49 | 0.45 | 24 | 2.5 | 3.8 | | |
| 中学校 | 726 | 26.6 | 19.6 | 373 | 168 | 3.6 | 3.2 | 211 | 0.66 | 0.47 | 28 | 2.9 | 5.0 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月30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 | | | | | | |
| **豆じゃが** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 18.00 | 21.60 | | | | | | |
| 糸こんにゃく | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 50.00 | 60.00 | | | | | | |
| 大豆（水煮）　１ｋｇ袋 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 2.70 | 3.24 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.70 | 2.04 | | | | | | |
| 水 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| **あじの磯辺フライ** | | | | | | | | |
| ※あじ磯辺フライ　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 5.00 | 5.00 | | | | | | |
| **わかめと野菜のごま酢あえ** | | | | | | | | |
| 赤パプリカ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| きゅうり | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| ※わかめ（乾）　２００ｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋 | 0.70 | 0.84 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.26 | 1.51 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 0.84 | 1.01 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.17 | 0.20 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８㍑ | 1.26 | 1.51 | | | | | | |

| 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 | 671 | 28.1 | 20.4 | 334 | 116 | 2.2 | 3.2 | 259 | 0.74 | 0.50 | 30 | 2.4 | 9.8 | | |
| 中学校 | 807 | 31.7 | 21.7 | 348 | 129 | 2.8 | 3.6 | 290 | 0.92 | 0.54 | 35 | 2.5 | 11.3 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度5月31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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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（乳除去食）** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・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 | | | | | | |
| 鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| ※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 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| **ソーセージとキャベツのソテー** | | | | | | | | |
| ソーセージ（１ｃｍカット） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 0.35 | 0.42 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.07 | 0.08 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.01 | 0.01 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| **アセロラジュレのフルーツあえ** | | | | | | | | |
| ※アセロラジュレ（冷凍）　１ｋｇ袋 | 21.00 | 25.20 | | | | | | |
| パイナップル（チビット・缶） | 14.00 | 16.80 | | | | | | |
| もも（黄桃・ダイス・缶） | 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 | 651 | 22.2 | 16.7 | 347 | 82 | 1.8 | 3.1 | 598 | 0.58 | 0.55 | 54 | 2.1 | 7.3 | | |
| 中学校 | 813 | 26.4 | 18.6 | 369 | 99 | 2.5 | 3.5 | 702 | 0.73 | 0.59 | 64 | 2.6 | 9.0 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |