献立材料一覧表

5年度5月1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				
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2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						
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　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						
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9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	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						
八宝菜								
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10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						
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11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				
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								
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12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				
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15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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
チキンカレー								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	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															

献立材料一覧表

5年度5月16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㍑	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㍑	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㍑	2.50	3.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
酒　１．８㍑	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17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				
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18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						
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㍑	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㍑	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８㍑	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19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						
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22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				
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23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				
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24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				
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25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				
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26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				
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29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				
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30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						
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31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				
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															