献立材料一覧表

5年度5月1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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
あじの磯辺揚げ								
※あじのフリッター　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
きゅうりの福神漬けあえ								
きゅうり			22.80					
※福神漬　１ｋｇ袋			5.32					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	488	18.6	16.9	299	74	1.9	2.2	202	0.52	0.43	19	1.3	6.7		
他															

献立材料一覧表

5年度5月2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					
若竹汁（しょうゆ味）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.16					
にんじん			7.60					
たけのこ（水煮・フレッシュ）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
えのきたけ			3.04					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			1.14					
照り焼きハンバーグ（焼）								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ			50.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.34					
水			5.32					
キャベツのごまゆかり								
キャベツ			26.60					
※ゆかり粉　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
☆かしわもち								
※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													
中学校													
園	521	23.1	15.6	312	68	2.5	2.6	153	0.42	0.44	16	1.9	5.0
他													

献立材料一覧表

5年度5月8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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			19.00					
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					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.04					
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			6.08					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ツナと野菜のソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.32					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
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			12.92					
みかん（缶）			10.64					
パイナップル（チビット・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	491	18.1	14.3	291	66	0.9	2.3	202	0.57	0.45	28	1.4	6.2		
他															

献立材料一覧表

5年度5月9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	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					
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮）			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
赤みそ			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			1.90					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.12					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しょうが（生）			0.38					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
青菜のナムル								
チンゲンサイ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.46					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.49					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.15					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	495	19.9	17.1	308	123	2.4	2.7	187	0.53	0.45	16	1.5	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度5月10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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ざくざく汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			19.00					
にんじん			9.12					
小松菜			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
豆腐（ソフト）			15.20					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.22					
酒　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（生）			0.73					
酒　１．８㍑			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
☆ヨーグルト（プレーン）								
※ヨーグルト（Ｃａ・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	494	20.1	13.9	551	68	3.7	2.4	174	0.62	0.51	15	2.2	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度5月11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					
いかと野菜のうま煮								
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
※はんぺん（冷蔵・角）			7.60					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
みりん　１．８㍑			0.49					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			22.80					
チキンカツ								
※チキンカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
のり酢あえ								
キャベツ			15.20					
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			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
酢（米酢）　１．８㍑			0.38					
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ			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	539	22.6	18.6	301	77	1.5	2.5	212	0.41	0.42	23	2.0	4.7		
他															

献立材料一覧表

5年度5月12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				
愛知のツイストパン								
※愛知のツイストパン（幼）　３５ｇ			59.50					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストラスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.21					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			15.20					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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			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	492	19.1	22.6	302	52	1.3	1.9	182	0.29	0.53	26	2.2	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度5月15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					
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
にんじん			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
板こんにゃく			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
みどりキャベツ								
キャベツ			19.00					
きゅうり			3.80					
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ			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	476	19.2	16.6	334	128	2.5	2.1	168	0.39	0.42	16	1.9	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度5月16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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.94					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			9.12					
ごぼう（生・千切）			7.30					
小松菜			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かぼちゃひき肉フライ								
※かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
※ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			3.42					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					

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	490	19.0	16.8	281	57	1.3	2.3	276	0.50	0.46	18	1.3	4.0		
他															

献立材料一覧表

5年度5月17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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ジャージャー麺の具								
豚肉（もも・ひき）			27.00					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.07					
しょうが（生）			0.07					
たまねぎ			38.00					
にんじん			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.55					
たけのこ（水煮）			11.40					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
甜面醤　１ｋｇ			3.42					
赤みそ			6.08					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.37					
水			47.88					
かに玉（銀あん）（焼）								
※かに玉（冷凍）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.43					
水			10.64					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					

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	564	27.2	16.9	291	79	2.3	3.0	177	0.43	0.58	9	2.6	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度5月18日木曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
しめじ（生）			3.80					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
アスパラガスのサラダ								
グリーンアスパラガス			7.60					
キャベツ			15.20					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)								
※卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ			3.80					
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ			15.00					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (ｇ)	脂質 (ｇ)	Ca (ｍｇ)	Mg (ｍｇ)	Fe (ｍｇ)	Zn (ｍｇ)	VA (μｇ)	VB1 (ｍｇ)	VB2 (ｍｇ)	VC (ｍｇ)	食塩 (ｇ)	食物繊維 (ｇ)
小学校													
中学校													
園	507	21.9	18.4	279	60	1.4	2.3	171	0.31	0.51	23	2.1	4.9
他													

献立材料一覧表

5年度5月19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					
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			19.00					
もやし（緑豆）			26.60					
にんじん			19.00					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
糸こんにゃく			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
水			30.40					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
わかめと野菜のごま酢あえ								
赤パプリカ			2.28					
きゅうり			11.40					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
酢（米酢）　１．８㍑			0.68					

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	471	20.4	16.0	370	67	1.4	2.4	242	0.34	0.51	13	1.8	2.6		
他															

献立材料一覧表

5年度5月22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					
里いものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
板こんにゃく			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			34.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
アーモンドあえ								
ほうれん草			11.40					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.09					

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	484	21.3	14.1	280	83	1.5	2.2	182	0.40	0.43	18	1.4	3.4		
他															

献立材料一覧表

5年度5月23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					
わかめスープ（肉なし）								
たまねぎ			15.20					
にんじん			6.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
※かまぼこ（冷蔵）			6.08					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
チャプチェ								
豚肉（もも・千切）			24.32					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
はるさめ（乾・カット）			3.04					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
酒　１．８㍑			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.46					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）			70.00					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	450	17.3	13.0	294	59	0.6	2.1	255	0.62	0.42	27	1.4	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度5月24日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
高野豆腐入りみそ汁								
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
高野豆腐（乾・細短冊切）			2.28					
小松菜			7.60					
もやし（緑豆）			3.80					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
たけのこごはんの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.16					
たけのこ（水煮）			11.40					
にんじん			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.86					
みりん　１．８㍑			0.53					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
水			3.80					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ　１５ｇ			15.00					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	489	23.0	18.1	376	60	1.9	2.7	316	0.38	0.58	13	2.1	4.4		
他															

献立材料一覧表

5年度5月25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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのチャウダー								
※あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
サワーキャベツ								
キャベツ			22.80					
赤パプリカ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			1.37					
卓上ケチャップ								
卓上トマトケチャップ　３００ｇ			6.08					
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ			22.00					

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	478	18.9	18.0	342	73	8.7	2.3	198	0.35	0.56	63	2.5	5.3		
他															

献立材料一覧表

5年度5月26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					
湯葉のすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※湯葉（冷凍・カット）　１ｋｇ袋			3.80					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
ほうれん草			7.60					
にんじん			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
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			0.11					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
酒　１．８㍑			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
なめたけあえ								
キャベツ			17.48					
にんじん			3.80					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					

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	492	20.3	19.3	296	63	1.2	2.5	205	0.39	0.43	13	1.5	1.6		
他															

献立材料一覧表

5年度5月29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					
鶏肉と豆腐のくず汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
豆腐（ソフト）			22.80					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			7.60					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
小松菜のごまあえ								
小松菜			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	492	26.1	16.4	398	77	1.8	2.3	190	0.40	0.51	11	1.8	2.3		
他															

献立材料一覧表

5年度5月30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					
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
中華あえ(茎わかめ入り)								
もやし（緑豆）			12.92					
きゅうり			9.12					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
酢（米酢）　１．８㍑			0.53					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					

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	19.2	18.2	335	72	2.0	2.5	185	0.49	0.43	12	1.2	2.6		
他															

献立材料一覧表

5年度5月31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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
カレーうどんの汁（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			12.16					
しめじ（生）			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.56					
みりん　１．８㍑			1.52					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.80					
カレー粉　４００ｇ			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.82					
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			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			4.46					
粉ふきいも								
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.80					

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	491	20.0	15.2	305	65	1.0	1.7	153	0.19	0.42	12	2.2	4.7		
他															