献立材料一覧表

5年度6月1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						
豆腐とあさりのスープ								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
※あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
小松菜	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
中華だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
めひかりフライ								
※めひかりフライ　１５ｇ	30.00	45.00						
なたね油（ローリー）	3.00	4.50						
中華あえ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
キャベツ	17.00	20.40						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.60	0.72						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	5.00						
☆米粉ももタルト								
※米粉タルト（もも）　３５ｇ	35.00	35.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	622	20.7	17.5	327	90	8.6	2.3	143	0.48	0.43	41	1.8	3.0		
中学校	775	25.5	20.0	352	111	10.0	2.9	155	0.64	0.47	45	2.2	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月2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						
鶏肉と野菜の煮物								
鶏肉（もも・皮付・平切）	30.00	36.00						
たけのこ（水煮）	6.30	7.56						
たまねぎ	50.00	60.00						
じゃがいも（だんしゃく）	45.00	54.00						
にんじん	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.54	0.65						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
きんぴら揚げはんぺん								
※きんぴら揚げはんぺん（冷蔵・Ｆｅ・Ｃａ）	50.00							
※きんぴら揚げはんぺん（冷蔵・Ｆｅ・Ｃａ）		60.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.25	2.70						
かみかみ豆								
※かみかみ豆（大豆）　７ｇ	7.00							
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ		8.00						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	589	24.4	15.4	387	89	5.0	2.7	270	0.57	0.50	36	2.2	8.2		
中学校	747	27.1	17.7	409	94	5.7	3.2	308	0.70	0.51	40	2.5	9.2		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月5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						
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
豚肉（もも・平切）	25.50	30.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	12.75	15.30						
にんじん	12.75	15.30						
たけのこ（水煮）	12.75	15.30						
キャベツ	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.50	10.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.51	0.61						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.51	0.61						
赤みそ	5.10	6.12						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
水	8.50	10.20						
たこの唐揚げ								
※たこの唐揚げ	38.00	45.60						
なたね油（ローリー）	3.80	4.56						
チンゲンサイのおひたし								
チンゲンサイ	30.00	36.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						

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	630	30.4	21.3	400	108	2.7	3.6	235	0.71	0.51	24	1.5	3.3		
中学校	789	35.8	24.2	433	126	3.5	4.3	266	0.90	0.54	28	1.7	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月6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						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
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						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
さばの塩焼き								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　４０ｇ	40.00							
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ		50.00						
アーモンドあえ								
チンゲンサイ	15.00	18.00						
キャベツ	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						
☆みかんフローズンヨーグルト								
※フローズンヨーグルト（みかん）　６０ｇ	60.00	60.00						

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	676	24.8	25.7	430	100	2.3	2.8	219	0.52	0.66	23	2.3	3.6		
中学校	836	29.3	29.6	450	117	2.8	3.5	243	0.69	0.71	27	2.8	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月7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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチバンズパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポテトのドイツ風煮								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	20.00	24.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
コンソメ　５００ｇ	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	25.00	30.00						
えびカツ								
※えびカツ（バーガー用）　５０ｇ	50.00							
※えびカツ（バーガー用）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
サワーキャベツ								
キャベツ	30.00	36.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.43	0.52						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.09	0.11						
酢（米酢）　１．８㍑	1.55	1.86						
小袋ノンエッグタルタルソース								
※小袋ノンエッグタルタルソース　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	673	28.2	26.5	412	89	1.8	3.0	226	0.39	0.51	43	2.5	10.9		
中学校	825	33.8	30.8	457	108	2.2	3.3	257	0.47	0.58	51	3.2	13.2		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月8日木曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
春雨スープ								
※ハム（短冊切）	10.00	12.00						
はるさめ（乾・カット）	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１２ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ	8.00							
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	614	26.9	20.2	363	87	2.8	3.5	216	0.85	0.60	12	2.3	4.0		
中学校	771	31.8	24.1	386	83	2.4	4.3	295	1.04	0.69	14	3.2	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月9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				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※かまぼこ（冷蔵）	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.00	7.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
米粉コロッケ								
※米粉コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※米粉コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	5.00	6.00						
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
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	621	24.4	20.2	347	76	1.6	2.2	203	0.27	0.46	29	3.8	5.2		
中学校	747	28.2	22.6	369	87	4.1	2.4	229	0.30	0.49	72	4.5	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月12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				
麦ごはん								
※麦ごはん（小）　７０ｇ	160.00							
※麦ごはん（中）　１００ｇ		228.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
中華飯の具								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
うずら卵（パック）	15.00	18.00						
キャベツ	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
水	30.00	36.00						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	4.00	4.80						
きゅうり	10.00	12.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酢（米酢）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.60	3.12						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	653	25.5	22.1	345	85	2.6	3.6	320	0.69	0.53	28	2.2	5.4		
中学校	817	30.1	25.4	367	101	3.3	4.3	368	0.89	0.61	35	2.7	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月13日火曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ロウカット玄米ごはん								
※ロウカット玄米ごはん（小）　７０ｇ	158.00							
※ロウカット玄米ごはん（中）　１００ｇ		226.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークカレー								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
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						
カラフルソテー								
ソーセージ（２ｃｍカット）	16.00	19.20						
赤パプリカ	2.40	2.88						
にんじん	5.00	6.00						
キャベツ	24.00	28.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
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	667	23.0	20.6	355	98	1.9	3.6	688	0.83	0.60	52	2.0	7.2		
中学校	834	27.7	23.4	380	121	2.7	4.3	817	1.06	0.66	64	2.6	8.9		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月14日水曜日　南部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（小）　５０ｇ	85.00							
※米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	4.00	4.80						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
キャベツとアスパラガスのサラダ								
グリーンアスパラガス	14.00	16.80						
キャベツ	28.00	33.60						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.40	1.68						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	5.60	6.72						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50							
☆ごまプリン								
※ごまプリン　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	621	28.6	21.8	335	95	2.3	3.7	272	0.55	0.59	58	2.2	9.4		
中学校	752	34.7	27.9	473	160	2.9	4.5	312	0.58	0.65	41	2.6	11.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月15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						
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
たまねぎ	33.00	39.60						
たけのこ（水煮）	16.00	19.20						
にんじん	12.00	14.40						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.30	1.56						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.30	1.56						
水	15.00	18.00						
えびしゅうまい								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
コーンサラダ								
キャベツ	30.00	36.00						
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	627	24.5	21.5	381	89	5.0	3.0	194	0.66	0.46	23	1.8	3.5		
中学校	829	31.0	26.0	418	110	7.9	3.9	219	0.87	0.48	27	2.4	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月16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						
かぼちゃのみそ汁								
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）	20.00	24.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.60	4.32						
酒　１．８㍑	3.00	3.60						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	16.20						
キャベツ	13.50	16.20						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
からし粉　３５０ｇ袋	0.05	0.06						

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	650	24.3	24.1	280	83	1.9	2.9	241	0.50	0.48	22	2.5	2.8		
中学校	808	28.6	27.6	292	95	2.4	3.6	272	0.66	0.51	25	2.9	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月19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						
愛知のしらす入りすりみ団子汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）	20.00	24.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.80	2.16						
ハンバーグのいちじくソースかけ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
レモン果汁　１㍑	0.50	0.60						
水	6.00	7.20						
しそきゅうり								
きゅうり（三河みどり）	30.00	36.00						
※ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ	60.00	60.00						

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	617	25.4	16.8	318	76	2.5	2.5	234	0.53	0.47	27	2.1	4.5		
中学校	758	29.8	18.7	333	88	3.3	2.9	255	0.69	0.49	30	2.5	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月20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				
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						
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）	14.00	16.80						
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	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ	20.00							
フランクフルトソーセージ　３０ｇ		30.00						
はちみつレモンサラダ								
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	9.00	10.80						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
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						
はちみつ　５００ｇ	2.00	2.40						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						

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	672	26.9	21.4	287	90	2.0	3.1	539	0.54	0.51	27	2.8	8.2		
中学校	877	34.0	25.2	303	112	2.9	3.7	632	0.55	0.56	35	3.7	9.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月21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				
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						
ファイバースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ささみチーズ入りフライ								
※ささみチーズ入りフライ　５０ｇ	50.00							
※ささみチーズ入りフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
いちじくジャム								
※いちじくジャム　１５ｇ	15.00	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	654	29.0	22.3	363	81	1.5	2.7	180	0.36	0.52	32	2.9	5.8		
中学校	790	34.6	25.7	394	95	1.9	3.1	198	0.43	0.57	37	3.9	7.0		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月22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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
にんじん	15.00	18.00						
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	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
もやしと小松菜のごまあえ								
小松菜	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	25.00	30.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校	598	31.0	15.7	674	100	2.7	3.2	240	0.49	0.48	15	2.8	3.7		
中学校	748	36.7	17.4	764	118	3.3	3.7	272	0.66	0.50	17	3.3	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月23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						
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
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	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
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	598	24.3	16.4	303	78	2.3	3.1	300	0.76	0.60	32	2.0	9.6		
中学校	759	29.4	18.5	517	175	3.5	3.8	345	0.97	0.68	37	2.4	11.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月26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				
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						
八杯汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
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	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
酒　１．８㍑	0.40	0.48						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
水	5.00	6.00						
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	618	20.5	20.0	312	90	8.3	2.8	583	0.55	0.50	48	1.7	5.1		
中学校	753	24.3	22.7	330	105	7.5	3.4	681	0.70	0.54	13	2.1	6.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月27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						
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）	20.00	24.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
じゃがいも（メークイン）	50.00	60.00						
にんじん	15.00	18.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
たけのこ（水煮・千切）	15.00	18.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
炒りごま（白・皮あり）　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ﾘｯﾄﾙ	5.20	6.24						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
※たくあん漬（千切）	14.00	16.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ		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	607	24.5	17.2	457	90	2.1	3.1	194	0.67	0.58	33	2.3	8.2		
中学校	825	31.4	25.0	534	136	3.3	4.2	218	0.87	0.73	40	2.7	10.9		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月28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				
クロワッサン								
※クロワッサン（小）　３０ｇ	57.00							
※クロワッサン（中）　３５ｇ		66.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
かぼちゃスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	15.00	18.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	25.00	30.00						
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
バター（調理用）　４５０ｇ	1.00	1.20						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.80	2.16						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	10.00	12.00						
※生クリーム　１ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
枝豆サラダ								
キャベツ	24.00	28.80						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
フレンチドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（液状）　１２．５ｇ		12.50						

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	650	22.4	36.2	332	70	1.8	2.4	363	0.41	0.72	41	2.7	4.5		
中学校	775	25.4	41.2	371	79	2.2	2.9	419	0.51	0.90	73	3.1	5.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月29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						
豆乳入りみそ汁								
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
豆乳	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
大根	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	6.00	7.20						
※白みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）３５ｇ	35.00	70.00						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	8.00	9.60						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ		8.00						
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	586	24.1	19.8	412	82	2.2	3.2	313	0.60	0.50	21	3.3	2.9		
中学校	758	29.9	21.6	430	117	3.7	3.9	313	0.78	0.54	28	4.3	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度6月30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						
鶏肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	9.00	10.80						
キャベツ	30.00	36.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	30.00	36.00						
糸こんにゃく	18.00	21.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
みりん　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	60.00	72.00						
あじの南蛮漬け								
※あじの唐揚げ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	2.50						
酢（米酢）　１．８㍑	1.70	1.70						
みりん　１．８㍑	0.57	0.57						
しょうが粉　１ｋｇ	0.05	0.05						
一味唐辛子　１２ｇ袋　半量計算済		0.01						
水	2.00							
水		2.00						
ごまきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
かみかみ豆								
※かみかみ豆（大豆）　７ｇ		7.00						

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	24.9	18.8	333	92	1.6	2.8	260	0.52	0.47	24	2.2	4.4		
中学校	754	29.6	21.0	357	114	2.3	3.5	296	0.72	0.50	28	2.6	6.2		
園															
他															