献立材料一覧表

5年度6月1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					
愛知のしらす入りすりみ団子汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）			15.20					
チンゲンサイ			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					
酒　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.37					
ハンバーグの青じそソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
青じそ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.46					
水			5.32					
ごまきゅうり								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ			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															
中学校															
園	485	18.8	13.1	274	60	1.0	1.9	216	0.39	0.40	26	2.0	1.7		
他															

献立材料一覧表

5年度6月2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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆乳入りみそ汁								
豚肉（もも・平切）			13.68					
豆乳			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
はくさい			7.60					
大根			7.60					
えのきたけ			3.80					
※白みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ごぼうコロッケ								
※コロッケ（ごぼう）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
キャベツのかおりあえ								
キャベツ			26.60					
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					

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	16.8	17.9	280	68	1.5	2.2	147	0.47	0.40	17	2.1	2.6		
他															

献立材料一覧表

5年度6月5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					
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）			19.00					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
キャベツ			22.80					
たまねぎ			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.99					
水			11.40					
かにしゅうまい（蒸）								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
もやしのナムル								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	482	20.8	17.0	324	71	1.7	2.8	138	0.55	0.43	16	1.2	2.4		
他															

献立材料一覧表

5年度6月6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					
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			25.00					
にんじん			15.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
キャベツ			30.40					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			10.00					
しめじ（生）			10.00					
糸こんにゃく			8.00					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
かれいフライ								
※かれいフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※ゆかり粉　２００ｇ袋			0.23					
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	497	21.2	16.8	483	64	1.3	2.3	216	0.39	0.45	21	1.7	3.3		
他															

献立材料一覧表

5年度6月7日水曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
春雨スープ								
※ハム（短冊切）			7.60					
はるさめ（乾・カット）			3.80					
にんじん			7.60					
はくさい			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）			26.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
もやし（緑豆）			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.61					
錦糸卵（蒸）								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋			15.20					
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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													
中学校													
園	476	20.7	15.9	279	63	1.5	2.6	183	0.67	0.50	10	1.8	2.9
他													

献立材料一覧表

5年度6月8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					
ファイバースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
大根			15.20					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			11.40					
チンゲンサイ			6.08					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉チキンナゲット								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
コールスロー								
キャベツ			26.60					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
いちじくジャム								
※いちじくジャム　１５ｇ			15.00					
卓上コールスロードレッシング								
※卓上コールスロードレッシング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	481	19.2	17.9	280	59	1.1	1.8	147	0.26	0.42	21	2.3	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度6月9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					
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうが（生）			0.38					
じゃがいも（メークイン）			38.00					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
ピーマン			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　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			3.95					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
いわしの梅煮								
※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			19.00					
※たくあん漬（千切）			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	503	21.6	16.0	436	74	1.9	2.5	167	0.52	0.52	29	1.9	6.2		
他															

献立材料一覧表

5年度6月12日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量 小	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
板こんにゃく			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
大根			15.20					
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					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ミンチカツ（鉄強化）								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
にんじん			3.80					
黄パプリカ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.46					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
水			3.80					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	479	17.2	17.2	290	71	4.7	2.3	476	0.44	0.44	11	1.4	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度6月13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					
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）			19.00					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
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			1.90					
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					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり			19.00					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.15					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８㍑			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	491	20.8	15.4	291	66	2.0	2.5	262	0.58	0.58	25	1.7	7.2		
他															

献立材料一覧表

5年度6月14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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			13.70					
小松菜			6.08					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.56					
みりん　１．８㍑			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
あじの竜田揚げ								
※あじの竜田揚げ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ			22.80					
きゅうり			3.80					
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋			0.91					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ（アルファベット型）　９ｇ			9.00					

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	479	22.7	16.5	344	63	1.0	1.6	195	0.20	0.46	16	2.8	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度6月15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					
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
たまねぎ			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			18.00					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
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ﾘｯﾄﾙ			2.51					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
きんぴら揚げはんぺん(焼)								
※きんぴら揚げはんぺん（冷蔵・Ｆｅ・Ｃａ）			40.00					
もやしと小松菜のごまあえ								
小松菜			11.40					
もやし（緑豆）			19.00					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.63					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					
しそ味ひじき								
※しそ味ひじき（個包装・Ｆｅ）　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															
中学校															
園	464	20.8	13.2	414	70	7.4	2.3	241	0.37	0.41	11	2.3	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度6月16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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）			19.00					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			19.00					
若鶏のマーマレード焼き								
※若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）４０ｇ			40.00					
ミックスゼリー								
※りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋			34.20					
※サイコロゼリー（冷凍）			11.40					

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	544	29.8	19.5	295	61	1.5	2.9	172	0.22	0.53	29	2.0	4.7		
他															

献立材料一覧表

5年度6月19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					
鶏肉と野菜のしょうが煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たけのこ（水煮）			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			15.20					
チンゲンサイ			6.08					
しょうが（生）			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.71					

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	480	24.9	12.0	590	81	1.3	2.4	215	0.40	0.45	27	2.2	5.5		
他															

献立材料一覧表

5年度6月20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				
ロウカット玄米ごはん								
※ロウカット玄米ごはん（幼）　５０ｇ			113.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チキンカレー								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.56					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
切り干し大根のコンソメ炒め								
切り干し大根			3.04					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			5.32					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.04					
小松菜			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
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	473	18.2	12.6	343	79	1.3	2.3	282	0.48	0.48	40	1.5	5.6		
他															

献立材料一覧表

5年度6月21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					
中華飯の具(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			15.20					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
キャベツ			22.80					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
水			19.00					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
海そうサラダ（小バット）								
きゅうり			10.64					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋			1.06					
卓上青じそドレッシング								
※卓上青じそドレッシング　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	541	19.0	22.0	285	67	4.7	2.1	206	0.47	0.42	20	2.0	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度6月22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				
クロワッサン								
※クロワッサン（幼）　２５ｇ			47.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と野菜のトマト煮								
豚肉（もも・平切）			15.40					
たまねぎ			33.44					
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）			23.56					
にんじん			16.72					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
トマト（缶・ダイス）			8.36					
トマトジュース　１㍑			13.83					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.33					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.90					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
水			10.43					
オムレツ（焼）								
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
枝豆								
枝豆（冷凍・さや付）　５００ｇ袋			12.92					

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	505	20.4	27.0	297	64	1.6	2.3	342	0.42	0.61	20	1.7	3.9		
他															

献立材料一覧表

5年度6月23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					
野菜スープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
チンゲンサイ			6.08					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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					
なたね油（ローリー）			5.00					
えびピラフの具								
※むきえび（冷凍・Ｌ）			26.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.27					
たまねぎ			15.20					
にんじん			8.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.46					
コンソメ　５００ｇ			1.37					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			7.60					
ピーチミニゼリー								
※ピーチミニゼリー（Ｆｅ）　２１ｇ			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															
中学校															
園	544	27.7	17.0	341	73	3.4	2.6	219	0.48	0.47	29	2.2	4.4		
他															

献立材料一覧表

5年度6月26日月曜日　中部調理場　安城献立　日別献立

料理名／食品名	可食量							
	小	中	園	他				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
けんちん汁								
豆腐（木綿）			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
板こんにゃく			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
和風だし　１ｋｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
つくね								
※つくね（冷凍・Ｐ）　２０ｇ			20.00					
ツナそぼろ								
※まぐろ油漬（レトルト）			15.20					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			3.80					
赤パプリカ			2.50					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.30					
酒　１．８㍑			0.38					
☆フローズンヨーグルト								
※フローズンヨーグルト（プレーン）　６０ｇ			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													
中学校													
園	517	22.6	17.6	404	77	1.2	2.3	201	0.35	0.43	21	2.1	2.8
他													

献立材料一覧表

5年度6月27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					
生揚げと豚肉のみそ炒め								
生揚げ（冷蔵）			30.40					
豚肉（もも・平切）			19.38					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			9.69					
にんじん			9.69					
たけのこ（水煮）			9.69					
キャベツ			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.46					
しょうが（生）			0.39					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.39					
赤みそ			3.88					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
水			6.46					
たこの唐揚げ								
※たこの唐揚げ			34.20					
なたね油（ローリー）			3.42					
チンゲンサイのおひたし								
チンゲンサイ			22.80					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	508	25.5	18.5	360	87	2.2	2.9	198	0.54	0.44	17	1.2	2.5		
他															

献立材料一覧表

5年度6月28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					
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
キャベツとアスパラガスのソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			7.60					
キャベツ			20.00					
グリーンアスパラガス			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			5.00					
コンソメ　５００ｇ			0.27					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
小魚（乾）								
※小魚（乾）　５ｇ			5.00					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	536	24.0	14.4	348	79	2.1	2.2	147	0.35	0.40	21	2.3	5.7		
他															

献立材料一覧表

5年度6月29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					
かぼちゃのみそ汁								
生揚げ（冷蔵）			7.60					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			15.20					
チンゲンサイ			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しめじ（生）			6.08					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.13					
酒　１．８㍑			1.82					
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					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.75					
みりん　１．８㍑			1.14					
水			6.08					
ひじきのサラダ（クール）								
※ひじき（乾）			1.94					
とうもろこし（ホール・缶）			10.26					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
みりん　１．８㍑			0.23					
水			7.60					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　３００ｍｌ			5.70					

学校区分	Eng (kcal)	蛋白 (g)	脂質 (g)	Ca (mg)	Mg (mg)	Fe (mg)	Zn (mg)	VA (μg)	VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食塩 (g)	食物繊維 (g)		
小学校															
中学校															
園	552	20.3	22.8	299	64	1.7	2.5	183	0.38	0.47	15	2.3	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度6月30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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
お豆とえびのクリーム煮								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			15.20					
※むきえび（冷凍・Ｌ）			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
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			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			11.40					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12					
水			45.60					
ボロニアハムステーキ(焼)								
※ボロニアハムステーキ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ			40.00					
サワーキャベツ								
キャベツ			26.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
卓上ケチャップ								
卓上トマトケチャップ　３００ｇ			6.08					
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															
中学校															
園	550	25.8	19.7	509	155	3.3	2.5	197	0.41	0.64	48	2.2	6.7		
他															