献立材料一覧表

5年度7月3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					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			13.68					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			9.12					
ごぼう（生・千切）			9.12					
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㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			1.14					
酒　１．８㍑			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㍑			0.38					
酒　１．８㍑			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	496	19.5	17.1	269	58	1.0	2.4	256	0.52	0.46	15	1.3	3.5
他													

献立材料一覧表

5年度7月4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					
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）			22.80					
キャベツ			45.60					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮・千切）			19.00					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（生）			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.56					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８㍑			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.57					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
お好み焼きはんぺん（蒸）								
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.60					
ウスターソース　１．８㍑			1.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.24					
水			5.20					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.28					
酢の物								
きゅうり			19.00					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
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					
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　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	465	20.1	13.3	366	67	1.4	2.3	198	0.57	0.44	28	1.9	3.0
他													

献立材料一覧表

5年度7月5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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆腐と春雨の中華煮								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			63.84					
鶏肉（むね・ひき）			11.40					
にんじん			9.12					
たまねぎ			30.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			4.56					
たけのこ（水煮）			9.12					
はるさめ（乾・カット）			1.82					
しょうが（生）			0.46					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.28					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.27					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
水			18.24					
揚げぎょうざ（２こ）								
※ぎょうざ　１８ｇ			36.00					
なたね油（ローリー）			3.60					
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	503	19.3	17.1	272	97	1.4	2.2	159	0.45	0.42	14	1.4	2.4		
他															

献立材料一覧表

5年度7月6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					
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					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）			22.80					
たまねぎ			22.80					
パン粉（乾）			1.82					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.42					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.65					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.16					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
コーンサラダ								
キャベツ			22.80					
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	475	20.2	18.1	298	63	1.4	2.2	167	0.42	0.50	26	2.3	5.8		
他															

献立材料一覧表

5年度7月7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					
七夕汁（オクラ）								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			7.60					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
オクラ			7.60					
チンゲンサイ			11.40					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.95					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（星型）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.33					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.66					
みりん　１．８㍑			0.66					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.29					
水			4.60					
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					
すりごま（白）　１ｋｇ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					
☆七夕ゼリー								
※七夕ゼリー　３８ｇ			38.00					

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	482	21.8	14.0	387	70	3.9	2.3	170	0.56	0.45	55	1.4	2.3		
他															

献立材料一覧表

5年度7月10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					
里いものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			13.68					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
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			26.60					
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					
野菜の甘酢あえ								
キャベツ			26.60					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.10					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					

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	20.5	13.4	275	70	1.2	2.2	169	0.38	0.39	17	1.3	3.3
他													

献立材料一覧表

5年度7月11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					
夏野菜の豚汁								
豚肉（もも・平切）			12.92					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			15.20					
オクラ			3.80					
なす			15.20					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
みりん　１．８㍑			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					

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	19.9	17.1	292	67	2.0	2.5	195	0.48	0.55	13	1.7	1.9		
他															

献立材料一覧表

5年度7月12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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
じゃがいもの煮付け								
豚肉（もも・平切）			16.72					
板こんにゃく			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			53.20					
たまねぎ			34.20					
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			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			15.20					
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）３５ｇ			35.00					
もやしのあえ物								
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			1.52					
さとう（三温）　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	464	18.3	13.1	260	66	1.1	2.3	215	0.55	0.43	24	1.4	7.0		
他															

献立材料一覧表

5年度7月13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				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（幼）　２５ｇ			40.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）			39.52					
豚肉（もも・平切）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			7.60					
キャベツ			38.00					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうが（生）			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋			2.66					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（１ｃｍカット）			22.80					
たまねぎ			19.00					
マッシュルーム（水煮・スライス）			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			1.52					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			4.26					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.49					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.49					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			3.04					
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（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	524	21.6	20.1	310	57	0.9	2.2	195	0.45	0.47	21	2.4	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度7月14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				
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					
サマーカレー（乳抜き）								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			7.60					
ピーマン			1.90					
たまねぎ			34.20					
なす			15.20					
トマト（缶・ダイス）			7.60					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.00					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			6.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
あじのフリッター								
※あじのフリッター　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.12					
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					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
☆フルーツ杏仁								
※フルーツ杏仁　４０ｇ			40.00					

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	540	20.1	17.8	291	79	2.9	2.3	121	0.46	0.46	27	1.8	4.3		
他															

献立材料一覧表

5年度7月18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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			20.00					
チンゲンサイ			19.00					
もやし（緑豆）			15.20					
にんじん			7.60					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
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ﾘｯﾄﾙ			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.73					
水			4.46					
茎わかめ入りサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
キャベツ			9.12					
きゅうり			12.16					
とうもろこし（ホール・缶）			2.28					
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	463	21.3	15.6	321	68	1.4	2.1	186	0.36	0.46	15	2.3	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度7月19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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）			9.12					
板こんにゃく			9.12					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			15.20					
にんじん			9.12					
大根			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
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					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
水			15.20					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
小松菜のおひたし								
もやし（緑豆）			15.20					
小松菜			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					

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	22.6	16.7	444	74	2.3	2.5	194	0.37	0.55	12	1.6	2.5		
他															

献立材料一覧表

5年度7月20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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（幼）　３５ｇ			59.23					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ラタトゥイユ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
たまねぎ			38.30					
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
ズッキーニ			13.68					
なす			9.12					
黄パプリカ			9.12					
トマト（缶・ダイス）			13.68					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			9.12					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
フルーツゼリー								
※サイコロゼリー（冷凍）			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			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	508	21.8	20.5	301	66	1.7	2.4	152	0.33	0.57	42	1.9	4.8		
他															

献立材料一覧表

5年度7月21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					
豆腐となすのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			68.40					
たまねぎ			30.40					
なす			22.80					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			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ﾘｯﾄﾙ			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.04					
赤みそ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
青菜のナムル								
チンゲンサイ			19.00					
キャベツ			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	479	20.0	15.3	306	111	4.3	2.5	196	0.51	0.43	18	1.6	3.3		
他															

献立材料一覧表

5年度7月24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					
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					
にら			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					
枝豆コロッケ								
※コロッケ（枝豆）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
※ゆかり粉　２００ｇ袋			0.23					

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	17.0	17.0	278	68	1.3	2.2	247	0.40	0.42	23	1.5	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度7月25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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
じゃがいものベーコン煮								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			45.60					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			1.29					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			34.20					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
レモンサラダ								
キャベツ			11.40					
きゅうり			7.60					
にんじん			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			6.08					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.76					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			0.61					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
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	500	20.5	17.8	289	66	1.4	2.2	247	0.32	0.56	29	2.4	7.4		
他															

献立材料一覧表

5年度7月26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					
いなか汁（冷里いも）								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			22.80					
チンゲンサイ			7.60					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
生揚げ（冷蔵）			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			34.20					
糸こんにゃく			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.30					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
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	463	18.2	13.2	316	74	1.7	2.6	266	0.63	0.41	32	1.7	4.4		
他															

献立材料一覧表

5年度7月27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				
りんごパン								
※りんごパン（幼）　３５ｇ			60.34					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コーンスープ（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
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					
にんじん			2.28					
卓上ノンエッグマヨネーズ								
※卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ			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	503	20.3	20.4	327	69	1.0	2.2	159	0.39	0.56	18	1.6	5.1		
他															

献立材料一覧表

5年度7月28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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
オクラのトマトスープ								
オクラ			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			15.20					
にんじん			3.80					
トマト（缶・ダイス）			15.20					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			7.60					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
コンソメ　５００ｇ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.20					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
チキンカツ								
※チキンカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ツナピラフの具								
※まぐろ油漬（レトルト）			9.12					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋			3.80					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
コンソメ　５００ｇ			1.06					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			7.60					
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	543	21.5	20.2	255	59	3.6	2.4	187	0.47	0.43	51	2.8	3.5
他													

献立材料一覧表

5年度7月31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					
とうがん汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			14.00					
とうがん			22.80					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
ボイルキャベツ								
キャベツ			26.60					
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	464	19.9	16.3	337	124	2.4	2.2	179	0.39	0.43	25	1.8	2.8		
他															