献立材料一覧表

5年度9月1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					
すまし汁（小松菜）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			17.48					
たけのこ（水煮）			11.40					
小松菜			11.40					
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			0.04					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
のり酢あえ（ツナなし）								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※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					
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	464	24.2	13.0	601	74	1.3	2.2	181	0.38	0.44	16	2.2	2.9
他													

献立材料一覧表

5年度9月4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					
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			19.00					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（生）			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			8.36					
揚げえびしゅうまい（２こ）								
※えびしゅうまい（揚げ）　１８ｇ			36.00					
なたね油（ローリー）			3.60					
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	553	23.0	22.2	318	111	2.5	3.0	204	0.56	0.44	18	1.6	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度9月5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					
じゃがいものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			53.20					
たまねぎ			22.80					
にんじん			11.40					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
さばのみぞれ煮								
※さばのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			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	479	22.4	14.6	360	68	1.7	2.3	182	0.41	0.55	24	1.5	6.7		
他															

献立材料一覧表

5年度9月6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					
生揚げの煮物								
豚肉（もも・平切）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			11.40					
にんじん			12.92					
大根			19.00					
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㍑			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					
つくね(レバー入り･白ごまなし)								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ			20.00					
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	467	21.6	16.4	331	64	1.7	2.3	354	0.48	0.45	10	1.4	3.3
他													

献立材料一覧表

5年度9月7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（２ｃｍカット）			21.28					
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					
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	501	21.1	19.6	310	57	3.1	2.2	195	0.44	0.47	58	2.4	3.6		
他															

献立材料一覧表

5年度9月8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					
切り干し大根のみそ汁								
切り干し大根			2.28					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
豆腐（ソフト）			15.20					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
さんまのかば焼き								
※さんまの開き（打粉付）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
みりん　１．８㍑			3.04					
しょうが粉　１ｋｇ			0.03					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
水			4.56					
キャベツときゅうりの昆布あえ								
キャベツ			12.92					
きゅうり			9.88					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			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	496	18.7	20.2	301	71	1.5	2.1	144	0.34	0.42	10	1.8	2.0		
他															

献立材料一覧表

5年度9月11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					
春雨スープ								
※かまぼこ（冷蔵）			5.32					
はるさめ（乾・カット）			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			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ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ビビンバの具（チンゲンサイ）								
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ﾘｯﾄﾙ			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					
☆ももヨーグルト								
※ヨーグルト（もも）　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	520	20.9	15.6	364	62	1.3	2.5	230	0.59	0.59	28	1.9	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度9月12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					
愛知のいわし入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・いわし入り）　１ｋｇ袋			15.00					
にんじん			7.60					
大根			11.40					
たまねぎ			11.40					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
里いもコロッケ								
※コロッケ（里いも）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
アーモンドあえ								
チンゲンサイ			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㍑			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	472	16.9	15.6	287	68	1.7	2.1	162	0.34	0.45	18	1.5	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度9月13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				
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					
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	475	18.7	12.9	318	74	1.1	2.3	209	0.45	0.47	32	1.4	6.1		
他															

献立材料一覧表

5年度9月14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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷりタンメンの汁								
豚肉（もも・平切）			18.00					
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.19					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			9.12					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※鶏豚湯（缶）			2.73					
中華だし　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ツナ入りはんぺん(蒸)								
※ツナ入りはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
たけのこのソテーサラダ								
たけのこ（水煮・千切）			15.20					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.91					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
卓上和風クリーミードレッシング								
※卓上和風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	464	24.5	15.5	380	64	3.3	2.2	200	0.35	0.43	14	2.2	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度9月15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					
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					
キャベツ			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					
◎米粉ささみフライ								
※米粉ささみカツ　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）			11.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
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					
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			4.80					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ（ディズニー型・Ｆｅ）　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													
中学校													
園	511	23.6	18.2	312	60	1.8	2.2	241	0.42	0.45	14	2.3	2.3
他													

献立材料一覧表

5年度9月19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					
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			15.20					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
チンゲンサイ			7.60					
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					
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			26.60					
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	507	20.0	18.6	346	133	2.6	2.5	236	0.40	0.45	19	2.1	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度9月20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					
けんちん汁（冷里いも）								
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					
あじフライ								
※あじフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
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					
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					
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	488	19.5	16.2	304	77	2.4	2.3	146	0.39	0.39	9	2.3	2.6		
他															

献立材料一覧表

5年度9月21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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆と穀物のミネストラスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			10.26					
※豆・穀物ミックス　１ｋｇ袋			6.84					
※ライスマカロニ（乾・星型）			2.28					
じゃがいも（だんしゃく）			24.32					
たまねぎ			20.52					
にんじん			6.84					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
米油　１．５ｋｇ			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					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
◎カラフルラペ								
にんじん			11.40					
キャベツ			15.20					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			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													
中学校													
園	508	24.9	19.8	279	57	1.6	2.8	222	0.28	0.49	23	2.1	4.8
他													

献立材料一覧表

5年度9月22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					
いなか汁								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
板こんにゃく			7.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
※白みそ			6.16					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
高野豆腐入りそぼろ丼の具								
鶏肉（むね・ひき）			22.80					
高野豆腐（乾・細短冊切）			3.04					
しょうが（生）			0.51					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.66					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			3.80					
にんじん			3.80					
水			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	484	23.5	14.3	276	75	1.2	2.5	173	0.36	0.38	10	1.9	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度9月25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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
板こんにゃく			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			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ﾘｯﾄﾙ			2.28					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
煮豆								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.03					
和風だし　１ｋｇ袋			0.41					
水			10.26					

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	519	23.7	18.1	302	79	2.1	3.0	272	0.59	0.57	16	2.3	6.2		
他															

献立材料一覧表

5年度9月26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					
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）			11.40					
キャベツ			22.80					
たまねぎ			26.60					
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㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
水			22.80					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
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	481	19.0	14.6	287	62	1.4	2.2	248	0.58	0.44	42	1.4	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度9月27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				
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								
豚肉（もも・平切）			19.00					
※かまぼこ（冷蔵）			6.08					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			2.28					
にんじん			7.60					
たまねぎ			12.16					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しょうが（生）			0.38					
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			1.50					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			2.30					
カレー粉　４００ｇ			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.82					
アイアンチキン								
※鶏レバー（冷凍・打粉付）			26.60					
なたね油（ローリー）			2.66					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８㍑			1.29					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			0.76					
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	505	22.5	17.1	327	61	3.7	2.5	3537	0.43	0.85	17	2.3	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度9月28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					
コーンスープ（小麦ぬき）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			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㍑			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.38					
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					
ハンバーグのトマトソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			4.26					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.65					
ウスターソース　１．８㍑			1.22					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.73					
水			3.04					
ボイルキャベツ(サンド用)								
キャベツ			22.80					
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															
中学校															
園	539	23.7	18.7	370	74	1.3	2.1	154	0.41	0.68	47	1.9	5.3		
他															

献立材料一覧表

5年度9月29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					
月菜汁								
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			3.04					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（むね・皮なし・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					
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					
☆月見ゼリー								
※月見ゼリー　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	501	22.9	14.8	294	70	1.1	2.0	198	0.37	0.42	22	1.5	2.8
他													