献立材料一覧表

5年度10月2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					
ホイコーロー（炒め）								
豚肉（もも・平切）			22.80					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			30.00					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			7.00					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
ピーマン			3.80					
しょうが（生）			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
赤みそ			4.79					
みりん　１．８㍑			1.29					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かにしゅうまい（蒸）								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）			2.09					
きゅうり			8.36					
にんじん			3.04					
卓上中華ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	484	19.3	16.0	275	65	1.2	2.8	219	0.56	0.42	22	1.3	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度10月3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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
秋の恵みハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			15.00					
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					
しめじ（生）			3.80					
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
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㍑			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
じゃがいもとコーンのマヨネーズ炒め（バット量）								
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋			3.42					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
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	483	18.5	15.2	354	69	1.6	2.4	196	0.53	0.46	16	1.7	6.2		
他															

献立材料一覧表

5年度10月4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					
肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.50					
にんじん			15.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
大根			30.40					
はくさい			22.50					
えのきたけ			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
みりん　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
れんこんコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※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	497	16.2	17.5	271	59	1.3	2.0	230	0.40	0.41	24	1.5	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度10月5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					
イタリアンスパゲティ								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
豚肉（もも・平切）			15.20					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
ピーマン			3.80					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.88					
トマトピューレ　３ｋｇ			3.80					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　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	467	20.5	17.5	309	61	1.4	2.3	236	0.38	0.58	24	1.6	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度10月6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					
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
※ちくわ（冷蔵）			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
板こんにゃく			7.60					
にんじん			11.40					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
みそカツ								
※一口カツ（ヒレ）　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					
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	465	20.4	14.5	288	60	1.1	2.3	176	0.65	0.44	18	1.2	2.1		
他															

献立材料一覧表

5年度10月10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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
かきたま汁								
※液卵（冷蔵・殺菌済）			10.00					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
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					
はくさいのおひたし								
はくさい			26.60					
もやし（緑豆）			7.60					
にんじん			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
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	477	17.3	16.1	313	62	1.2	2.2	248	0.44	0.44	16	1.8	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度10月11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					
みそきしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
はくさい			30.00					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
赤みそ			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉かき揚げ（焼）								
※米粉かき揚げ　４０ｇ			40.00					
りんご（1/8）								
りんご（４０玉）			25.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			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	497	18.9	14.9	338	64	1.5	1.7	203	0.20	0.39	17	2.0	4.2		
他															

献立材料一覧表

5年度10月12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					
豆じゃが								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.31					
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ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
さんまのみぞれ煮								
※さんまのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
もやしときゅうりのごまじょうゆあえ								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
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ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	503	21.2	16.0	393	82	1.7	2.0	215	0.39	0.55	19	1.8	6.6		
他															

献立材料一覧表

5年度10月13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				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（幼）　３５ｇ			60.00					
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					
チキンのフレッシュソースかけ								
※チキンパティ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.70					
みりん　１．８㍑			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.70					
レモン果汁　１㍑			1.70					
ぶどう酒（白）　１．８㍑			0.43					
水			4.70					
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					

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	514	22.0	22.2	295	64	1.1	2.2	180	0.29	0.52	24	2.4	5.1		
他															

献立材料一覧表

5年度10月16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）			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					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８㍑			0.76					
水			13.68					
お好み焼きはんぺん（焼）								
※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					
キャベツのなめたけあえ								
チンゲンサイ			6.84					
キャベツ			13.68					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　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	490	21.3	9.9	436	69	1.2	3.8	166	0.40	0.47	57	1.5	5.6		
他															

献立材料一覧表

5年度10月17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				
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					
豆腐のすまし汁								
豆腐（ソフト）			16.72					
ほうれん草			11.40					
にんじん			7.60					
えのきたけ			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					
いわしの南蛮漬け								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			0.77					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.50					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.88					
酢（米酢）　１．８㍑			1.73					
みりん　１．８㍑			0.58					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.15					
栗入りまぜごはんの具								
鶏肉（むね・皮なし・１ｃｍ角切）			7.60					
栗（蒸し・カット）			7.60					
にんじん			9.12					
しめじ（生）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.64					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.82					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.53					
洋梨ミニゼリー								
※洋梨ミニゼリー（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	483	20.2	16.1	281	78	3.7	2.2	252	0.39	0.52	15	1.7	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度10月18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					
和風カレー煮								
豚肉（もも・平切）			12.54					
生揚げ（冷蔵）			12.54					
じゃがいも（だんしゃく）			16.72					
たまねぎ			29.26					
キャベツ			16.72					
にんじん			12.54					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.80					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.27					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.42					
カレー粉　４００ｇ			0.04					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
はくさいときゅうりの即席漬け								
はくさい			20.00					
きゅうり			10.00					
にんじん			2.28					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.01					

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	487	20.1	16.9	331	71	2.3	2.5	245	0.50	0.54	24	2.1	4.6		
他															

献立材料一覧表

5年度10月19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					
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）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			19.00					
照り焼きチキン								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
コールスロー（キャベツ・きゅうり）								
キャベツ			26.60					
きゅうり			4.56					
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	549	26.5	23.6	274	72	1.5	2.9	201	0.35	0.52	37	1.8	8.2		
他															

献立材料一覧表

5年度10月20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					
根菜のごま汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			11.40					
大根			15.20					
小松菜			7.60					
麦みそ			6.84					
練りごま（白）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ハンバーグのきのこあんかけ（焼）								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ			50.00					
えのきたけ（冷凍・カット）　１ｋｇ袋			3.80					
しめじ（生）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.23					
和風だし　１ｋｇ袋			0.07					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.54					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.11					
水			3.89					
ひじきサラダ（ホット）								
※ひじき（乾）			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.15					
水			7.60					
にんじん			8.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			8.00					
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	510	21.6	19.9	352	79	2.9	2.5	254	0.43	0.46	9	1.9	6.1		
他															

献立材料一覧表

5年度10月23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					
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）			13.68					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
大根			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			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
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	486	23.9	16.8	394	70	1.6	2.5	194	0.34	0.56	15	1.9	2.2		
他															

献立材料一覧表

5年度10月24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					
中華風スープ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
はくさい			23.00					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
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					
チャーハンの具								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
たまねぎ			11.40					
にんじん			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			0.38					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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	501	16.6	17.8	265	58	1.3	2.1	198	0.46	0.42	12	1.7	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度10月25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					
カレーソース								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			20.00					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
グリンピース（冷凍）　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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）			7.60					
キャベツ			27.36					
赤パプリカ			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.27					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
☆アセロラゼリー								
※アセロラゼリー（ＶＣ・Ｆｅ）　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															
中学校															
園	570	21.6	15.4	272	69	4.8	2.3	141	0.38	0.42	118	1.8	5.7		
他															

献立材料一覧表

5年度10月26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	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）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
黄パプリカ			3.68					
チンゲンサイ			10.00					
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			3.04					
赤みそ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
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			5.46					
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	496	20.3	17.0	332	131	2.1	2.7	186	0.50	0.46	16	2.0	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度10月27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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
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					
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					
カラフルマリネ								
大根			13.68					
きゅうり			7.60					
にんじん			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
レモン果汁　１㍑			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㍑			0.53					
いちじくジャム								
※いちじくジャム　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	525	24.5	19.4	414	135	3.0	2.0	186	0.29	0.45	31	2.3	5.4		
他															

献立材料一覧表

5年度10月30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					
さつまいものみそ汁（さつまいも角切）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
さつまいも			22.80					
大根			11.40					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ごまキャベツ								
キャベツ			26.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.14					

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	21.8	16.0	306	83	1.5	2.2	161	0.41	0.43	22	1.7	3.3		
他															

献立材料一覧表

5年度10月31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					
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋			19.00					
はるさめ（乾・カット）			1.52					
にんじん			3.80					
チンゲンサイ			7.60					
もやし（緑豆）			11.40					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
プルコギ								
豚肉（もも・平切）			26.60					
たまねぎ			19.00					
赤パプリカ			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
酒　１．８㍑			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
みかん								
みかん（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	470	19.3	14.5	259	60	0.8	2.3	188	0.62	0.45	35	1.5	1.7		
他															