献立材料一覧表

5年度11月1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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
あさりのチャウダー								
※あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ポパイサラダ								
※ハム（短冊切）			6.08					
ほうれん草			15.20					
にんじん			3.80					
とうもろこし（ホール・缶）			6.08					
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					
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	551	24.1	19.6	341	94	8.7	2.8	276	0.35	0.61	21	2.7	5.8
他													

献立材料一覧表

5年度11月2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					
肉じゃが								
牛肉（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					
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					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					
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	515	21.7	15.8	478	69	1.6	2.8	200	0.42	0.45	24	1.7	7.6		
他															

献立材料一覧表

5年度11月6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					
きのこ汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.20					
大根			11.40					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
えのきたけ			7.60					
しめじ（生）			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.43					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
はくさいと小松菜のおひたし								
はくさい			30.40					
小松菜			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
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	471	20.6	16.2	341	127	2.5	2.2	185	0.43	0.45	13	1.9	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度11月7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					
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
はくさい			15.20					
もやし（緑豆）			13.68					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
にんじん			7.60					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋			8.36					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
さつまいものあめ煮								
※さつまいも（冷凍・乱切）			45.60					
なたね油（ローリー）			4.56					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			5.32					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.57					
水			2.28					
ツナキャベツ(味付き)								
※まぐろ油漬（缶）			3.80					
キャベツ			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					

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	515	18.7	17.8	292	68	1.3	1.7	147	0.37	0.43	30	2.1	3.6		
他															

献立材料一覧表

5年度11月8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					
豚汁（白菜入り）								
豚肉（もも・平切）			15.20					
里いも（生・皮むき）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
大根			11.40					
はくさい			11.40					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（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	482	22.8	17.6	433	74	2.0	2.6	148	0.47	0.51	11	1.7	2.0		
他															

献立材料一覧表

5年度11月9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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ワンタンスープ（肉なし）								
※ワンタン皮（乾）			4.56					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
にら			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
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					
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト（Ｃａ・Ｆｅ）　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	516	21.4	16.1	546	64	4.2	2.5	206	0.61	0.59	14	2.0	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度11月10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				
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					
オニオンスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※ローストオニオン			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
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㍑			1.37					
卓上ケチャップ								
卓上トマトケチャップ　３００ｇ			6.08					
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	466	18.6	17.4	287	57	0.8	2.0	150	0.34	0.46	22	1.9	4.7		
他															

献立材料一覧表

5年度11月13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				
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）			17.48					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
はくさい			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			19.00					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
茎わかめ入りサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
もやし（緑豆）			9.12					
きゅうり			12.16					
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	20.0	14.9	281	64	1.4	2.2	194	0.52	0.43	18	1.7	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度11月14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					
はくさい			45.60					
にんじん			15.20					
ピーマン			5.32					
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ﾘｯﾄﾙ			4.56					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
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					
アーモンドあえ								
ほうれん草			11.40					
もやし（緑豆）			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ﾘｯﾄﾙ			1.09					
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	475	18.9	16.2	278	72	1.7	2.6	378	0.57	0.50	25	1.3	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度11月15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					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
はくさい			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
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					
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	529	24.0	17.6	308	75	1.6	2.6	263	0.42	0.47	30	1.5	1.9		
他															

献立材料一覧表

5年度11月16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					
じゃがいもの白みそ汁								
豆腐（木綿）			19.00					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			2.28					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.84					
ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
※いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.38					
水			4.56					
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ﾘｯﾄﾙ			1.37					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					

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															
中学校															
園	466	20.3	14.1	287	74	1.4	2.2	159	0.40	0.42	20	1.7	4.3		
他															

献立材料一覧表

5年度11月17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				
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					
クリームスパゲティ（きのこ）								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
しめじ（生）			3.80					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.76					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			37.33					
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					
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）			12.92					
パイナップル（チビット・缶）			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	464	20.3	17.0	304	57	1.0	1.9	168	0.34	0.52	16	1.7	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度11月20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					
ひきずり(幼保)								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			26.60					
生揚げ（冷蔵）			12.50					
糸こんにゃく			11.40					
はくさい			38.00					
にんじん			15.20					
ねぎ（白ねぎ）			11.40					
しめじ（生）			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.59					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.64					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さつまいもコロッケ								
※コロッケ（さつまいも）　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ﾘｯﾄﾙ			0.38					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	508	22.6	15.5	325	70	1.4	2.1	227	0.42	0.42	24	1.5	3.5
他													

献立材料一覧表

5年度11月21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					
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
※はんぺん（冷蔵・角）			11.40					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
大根			53.20					
しめじ（生）			7.60					
しょうが（生）			0.38					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			0.76					
酒　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			13.68					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
りんご（1/4個）								
りんご（４０玉）			50.00					
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	490	19.5	16.1	281	58	1.9	2.6	251	0.48	0.58	13	2.2	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度11月22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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目うどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
たまねぎ			6.08					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			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					
米粉ホキフライの香味ソースかけ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ねぎ（白ねぎ）			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.74					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.74					
レモン果汁　１㍑			0.73					
水			4.46					
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					
炒りごま（白・皮あり）　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	506	21.9	16.4	289	65	0.9	1.5	192	0.20	0.44	17	3.0	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度11月24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				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
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					
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					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
さばのみそ煮								
※さばのみそ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
れんこんのゆかりあえ								
れんこん（生・いちょう切２mm）			19.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			7.60					
※ゆかり粉　２００ｇ袋			0.15					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
☆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	509	18.6	15.7	383	81	1.7	2.5	218	0.38	0.53	31	2.2	3.4		
他															

献立材料一覧表

5年度11月27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					
塩ちゃんこ（塩マスタ0.23だが減量）								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			16.72					
豆腐（木綿）			21.28					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			11.40					
はくさい			19.00					
もやし（緑豆）			7.60					
えのきたけ			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
※鶏豚湯（缶）			1.14					
酒　１．８㍑			1.14					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.76					
レモン果汁　１㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.10					
水			45.60					
米粉ししゃもフライの野菜あんかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
たまねぎ			6.08					
にんじん			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.19					
和風だし　１ｋｇ袋			0.15					
水			6.08					
きんぴらごぼう								
豚肉（もも・千切）			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.38					
米油　１．５ｋｇ			0.15					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
酒　１．８㍑			0.27					
和風だし　１ｋｇ袋			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	465	18.9	16.7	334	74	1.5	2.3	224	0.44	0.46	12	1.4	2.5
他													

献立材料一覧表

5年度11月28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					
キーマカレー（出来上がり小180ｃｃ）								
豚肉（もも・ひき）			26.60					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			11.40					
にんじん			19.00					
赤パプリカ			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
たまねぎ			53.20					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しょうが（生）			0.38					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.61					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.66					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.06					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			7.60					
カレー粉　４００ｇ			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
元気ツナサラダ								
※まぐろ油漬（缶）			5.32					
にんじん			5.70					
キャベツ			20.52					
きゅうり			5.70					
とうもろこし（ホール・缶）			9.12					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.34					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.74					
米油　１．５ｋｇ			0.57					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
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	520	19.7	18.0	281	81	4.0	2.8	266	0.56	0.45	30	1.2	4.9		
他															

献立材料一覧表

5年度11月29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					
豚肉ともやしのスープ								
豚肉（もも・平切）			11.40					
もやし（緑豆）			11.40					
はくさい			15.20					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
にら			3.80					
にんじん			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうが（生）			0.23					
中華だし　１ｋｇ袋			0.61					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
大根のナムル								
大根			22.80					
きゅうり			7.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
みりん　１．８㍑			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.19					

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	502	15.1	21.6	263	53	4.0	1.8	161	0.42	0.39	12	1.3	2.1
他													

献立材料一覧表

5年度11月30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					
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）			13.68					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			22.80					
たまねぎ			30.40					
じゃがいも（だんしゃく）			29.64					
にんじん			19.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			12.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
水			15.20					
チーズ入りオムレツ(焼)								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　３０ｇ			30.00					
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					

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	26.1	21.3	321	80	1.8	3.1	280	0.37	0.54	21	1.8	7.1		
他															