# 献立材料一覧表

5年度12月1日金曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **生揚げのオイスターソース炒め** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 生揚げ（冷蔵） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| **かにしゅうまい** | | | | | | | | |
| ※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ | 30.00 | 60.00 | | | | | | |
| **もやしのナムル** | | | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| きゅうり | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.32 | 0.38 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.60 | 1.92 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.24 | 0.29 | | | | | | |

| 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 | 591 | 23.9 | 19.2 | 380 | 91 | 2.8 | 3.6 | 262 | 0.63 | 0.45 | 15 | 1.5 | 3.5 | | |
| 中学校 | 790 | 30.4 | 23.9 | 416 | 115 | 3.5 | 4.6 | 299 | 0.84 | 0.49 | 18 | 1.9 | 4.5 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月4日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **豚肉の柳川風** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※液卵（冷蔵・殺菌済） | 22.00 | 26.40 | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・炒め用） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| ※はんぺん（冷蔵・角） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 糸こんにゃく | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 2.20 | 2.64 | | | | | | |
| 水 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| **しらすコロッケ** | | | | | | | | |
| ※コロッケ（しらす）　６０ｇ | 60.00 | | | | | | | |
| ※コロッケ（しらす）　７０ｇ | | 70.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 6.00 | 7.00 | | | | | | |
| **磯香あえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| ※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.44 | 1.73 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 2.25 | 2.70 | | | | | | |

| 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 | 689 | 24.3 | 24.7 | 308 | 86 | 2.0 | 2.9 | 280 | 0.67 | 0.55 | 25 | 2.3 | 4.5 | | |
| 中学校 | 853 | 28.5 | 27.9 | 325 | 100 | 2.6 | 3.6 | 317 | 0.88 | 0.59 | 29 | 2.7 | 4.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月5日火曜日　南部調理場　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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **スライスパン** | | | | | | | | |
| ※スライスパン（小）　６０ｇ | 92.00 | | | | | | | |
| ※スライスパン（中）　８０ｇ | | 123.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **ファイバースープ** | | | | | | | | |
| ベーコン（ショルダー・短冊切） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 大麦（冷凍）　１ｋｇ袋 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.05 | 0.06 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| **スラッピージョー** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| パン粉（乾） | 2.40 | 2.88 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 8.40 | 10.08 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 7.20 | 8.64 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.80 | 2.16 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.06 | 0.07 | | | | | | |
| からし粉　３５０ｇ袋 | 0.12 | 0.14 | | | | | | |
| **みかん** | | | | | | | | |
| みかん（Ｓ） | 70.00 | | | | | | | |
| みかん（Ｍ） | | 90.00 | | | | | | |

| 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 | 615 | 25.9 | 20.1 | 310 | 80 | 1.7 | 2.9 | 238 | 0.62 | 0.55 | 46 | 3.6 | 4.0 | | |
| 中学校 | 752 | 30.9 | 23.0 | 331 | 93 | 2.3 | 3.5 | 272 | 0.73 | 0.61 | 58 | 4.4 | 4.9 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月6日水曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **豚肉と野菜のしょうが煮** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 50.00 | 60.00 | | | | | | |
| 板こんにゃく | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 45.00 | 54.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.30 | 1.56 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 水 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| **わかさぎの唐揚げ** | | | | | | | | |
| ※わかさぎの唐揚げ | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 3.50 | 4.20 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| **もやしと小松菜の土佐あえ** | | | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| 小松菜 | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.80 | 2.16 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |

| 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 | 599 | 26.2 | 17.9 | 431 | 78 | 2.1 | 3.4 | 292 | 0.82 | 0.55 | 28 | 1.6 | 7.1 | | |
| 中学校 | 750 | 31.3 | 20.1 | 472 | 91 | 2.7 | 4.0 | 334 | 1.04 | 0.58 | 35 | 1.8 | 8.5 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月7日木曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 160.00 | | | | | | | |
| ※麦ごはん（中）　１００ｇ | | 228.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **八宝菜** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| ※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋 | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| ※むきえび（冷凍・Ｌ） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋 | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| はくさい | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| チンゲンサイ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たけのこ（水煮） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| 黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.40 | 0.48 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.40 | 2.88 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 水 | 6.00 | 7.20 | | | | | | |
| **にらまんじゅう** | | | | | | | | |
| ※にらまんじゅう　３０ｇ | 30.00 | 60.00 | | | | | | |
| **中華風サラダ** | | | | | | | | |
| はるさめ（乾・カット） | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| きゅうり | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.75 | 0.90 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| **アーモンド小魚** | | | | | | | | |
| ※小魚（アーモンド入り）　８ｇ | | 8.00 | | | | | | |
| **小魚** | | | | | | | | |
| ※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 | 599 | 31.5 | 14.7 | 389 | 97 | 2.6 | 4.0 | 211 | 0.73 | 0.49 | 20 | 1.9 | 4.1 | | |
| 中学校 | 808 | 39.5 | 19.5 | 404 | 129 | 3.4 | 5.1 | 253 | 0.99 | 0.61 | 28 | 2.3 | 5.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月8日金曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **みそ煮** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋 | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| 板こんにゃく | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 生揚げ（冷蔵） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| 大根 | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 赤みそ | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 水 | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| **ちくわの磯辺揚げ（図書コラボ）** | | | | | | | | |
| ※ちくわの磯辺揚げ　２３ｇ | 23.00 | 46.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 2.30 | 4.60 | | | | | | |
| **きんぴらごぼう（図書コラボ）** | | | | | | | | |
| ごぼう（生・ささがき・炒め用） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| 黄パプリカ | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.60 | 0.72 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 0.40 | 0.48 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 水 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |

| 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 | 611 | 22.5 | 20.0 | 352 | 98 | 2.6 | 3.0 | 261 | 0.64 | 0.43 | 16 | 2.2 | 4.8 | | |
| 中学校 | 811 | 27.7 | 26.2 | 381 | 120 | 3.2 | 3.5 | 297 | 0.84 | 0.46 | 17 | 2.9 | 5.9 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月11日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **沢煮椀** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・千切） | 14.40 | 17.28 | | | | | | |
| ※はんぺん（冷蔵・角） | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| にんじん | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| たけのこ（水煮・千切） | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| ごぼう（生・千切） | 9.60 | 11.52 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| みりん　１．８㍑ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 酒　１．８㍑ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| **ミンチカツ** | | | | | | | | |
| ※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| ※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| **はくさいのごま酢あえ** | | | | | | | | |
| はくさい | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| すりごま（白）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８㍑ | 1.44 | 1.73 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８㍑ | 1.44 | 1.73 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |

| 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 | 628 | 22.4 | 20.3 | 287 | 74 | 5.8 | 2.9 | 587 | 0.69 | 0.51 | 15 | 2.0 | 3.8 | | |
| 中学校 | 785 | 26.5 | 23.0 | 304 | 86 | 7.0 | 3.5 | 689 | 0.91 | 0.56 | 16 | 2.5 | 4.7 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月12日火曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 158.00 | | | | | | | |
| ※ロウカット玄米ごはん（中）　１００ｇ | | 226.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **冬野菜のカレー** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 大根 | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| はくさい | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋 | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| ※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋 | 6.00 | 9.20 | | | | | | |
| ※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋 | 4.00 | 3.80 | | | | | | |
| ※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋 | 4.00 | 3.80 | | | | | | |
| 脱脂粉乳　１ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 2.70 | 3.24 | | | | | | |
| ※チャツネ　１ｋｇ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.03 | 0.04 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| **ボロニアハムステーキ** | | | | | | | | |
| ※ボロニアハムステーキ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ | 40.00 | | | | | | | |
| ※ボロニアハムステーキ（Ｆｅ・Ｃａ）　５０ｇ | | 50.00 | | | | | | |
| **ナタデココ入りフルーツゼリー** | | | | | | | | |
| ※りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※ナタデココ（常温） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| みかん（缶） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |

| 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 | 664 | 23.7 | 20.8 | 478 | 155 | 3.7 | 3.4 | 250 | 0.64 | 0.53 | 16 | 2.0 | 3.3 | | |
| 中学校 | 833 | 28.5 | 23.8 | 533 | 193 | 4.8 | 4.0 | 285 | 0.83 | 0.58 | 20 | 2.7 | 4.1 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月13日水曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **マーボービーンズ** | | | | | | | | |
| ※豆腐（冷凍・サイコロ切） | 60.00 | 72.00 | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| 大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| 中華だし　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 赤みそ | 6.00 | 7.20 | | | | | | |
| 豆板じゃん　５００ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| 水 | 11.00 | 13.20 | | | | | | |
| **揚げぎょうざ** | | | | | | | | |
| ※ぎょうざ　１８ｇ | 36.00 | 54.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 3.60 | 5.40 | | | | | | |
| **切り干し大根の中華サラダ** | | | | | | | | |
| 切り干し大根 | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| きゅうり | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| 炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| オイスターソース　１ｋｇ袋 | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| ごま油　１．６５ｋｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |

| 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 | 695 | 26.5 | 25.1 | 333 | 141 | 2.8 | 3.7 | 207 | 0.75 | 0.50 | 17 | 2.0 | 5.5 | | |
| 中学校 | 897 | 32.1 | 30.8 | 357 | 167 | 3.5 | 4.5 | 234 | 0.99 | 0.53 | 21 | 2.3 | 6.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月14日木曜日　南部調理場　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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ミルクロールパン** | | | | | | | | |
| ※ミルクロールパン（小）　５０ｇ | 86.00 | | | | | | | |
| ※ミルクロールパン（中）　７０ｇ | | 120.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **かぼちゃのポトフ** | | | | | | | | |
| ソーセージ（２ｃｍカット） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| かぼちゃ（生・２ｃｍ角） | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| にんじん | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| キャベツ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.03 | 0.04 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| 水 | 54.00 | 64.80 | | | | | | |
| **ツナ入りオムレツ** | | | | | | | | |
| ※ツナオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| ※ツナオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| **青パパイヤのサラダ** | | | | | | | | |
| 青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋 | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| きゅうり | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| とうもろこし（ホール・缶） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| ※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ | 4.50 | 5.40 | | | | | | |

| 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 | 631 | 25.5 | 27.1 | 338 | 80 | 1.9 | 2.9 | 359 | 0.43 | 0.67 | 42 | 2.6 | 5.7 | | |
| 中学校 | 782 | 30.5 | 31.8 | 371 | 94 | 2.2 | 3.3 | 416 | 0.52 | 0.76 | 51 | 3.2 | 7.0 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月15日金曜日　南部調理場　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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ソフトめん** | | | | | | | | |
| ※ソフトめん（小）　８０ｇ | 196.00 | | | | | | | |
| ※ソフトめん（中）　１２０ｇ | | 294.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **大豆入りミートソース** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・ひき） | 14.00 | 16.80 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋 | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| 鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| ※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋 | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| ※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 12.00 | 14.40 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.40 | 0.48 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.01 | 0.01 | | | | | | |
| **ソーセージとキャベツのソテー** | | | | | | | | |
| ソーセージ（１ｃｍカット） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 0.35 | 0.42 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.07 | 0.08 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.01 | 0.01 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.30 | 0.36 | | | | | | |
| **りんごミニゼリー** | | | | | | | | |
| ※りんごミニゼリー　２１ｇ | 21.00 | 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 | 650 | 25.6 | 18.6 | 291 | 92 | 4.2 | 3.0 | 516 | 0.50 | 0.50 | 40 | 2.9 | 8.6 | | |
| 中学校 | 839 | 32.3 | 21.3 | 306 | 114 | 4.9 | 3.6 | 604 | 0.58 | 0.55 | 46 | 3.5 | 10.4 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月18日月曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **むらくも汁** | | | | | | | | |
| 鶏肉（むね・皮付・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| 豆腐（ソフト） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| ※液卵（冷蔵・殺菌済） | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ほうれん草 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.20 | 0.24 | | | | | | |
| かつおだしパック　５００ｇ袋 | 3.00 | 3.60 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.50 | 1.80 | | | | | | |
| でんぷん　５ｋｇ袋 | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| **かれいの唐揚げ香味ソースかけ** | | | | | | | | |
| ※かれいの唐揚げ　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| なたね油（ローリー） | 5.00 | 5.00 | | | | | | |
| ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月） | 3.00 | 3.00 | | | | | | |
| しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 3.60 | 3.60 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 3.60 | 3.60 | | | | | | |
| 酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.90 | 0.90 | | | | | | |
| みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.70 | 0.70 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 0.60 | 0.60 | | | | | | |
| 水 | 1.92 | 1.92 | | | | | | |
| **かぼちゃの煮つけ** | | | | | | | | |
| かぼちゃ（生・２ｃｍ角） | 40.00 | 48.00 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.96 | 1.15 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 0.64 | 0.77 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.20 | 1.44 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 1.60 | 1.92 | | | | | | |
| みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.52 | 0.62 | | | | | | |
| 水 | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| **☆はちみつゆずゼリー** | | | | | | | | |
| ※はちみつゆずゼリー　４０ｇ | 40.00 | 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 | 672 | 31.4 | 18.9 | 699 | 95 | 2.6 | 2.9 | 294 | 0.52 | 0.73 | 148 | 2.6 | 3.2 | | |
| 中学校 | 805 | 35.3 | 20.1 | 711 | 107 | 3.1 | 3.4 | 334 | 0.68 | 0.77 | 153 | 2.8 | 3.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

## 5年度12月19日火曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 157.00 | | | | | | | |
| ※ごはん（中）　１００ｇ | | 224.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **豆じゃが** | | | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 18.00 | 21.60 | | | | | | |
| 糸こんにゃく | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 50.00 | 60.00 | | | | | | |
| 大豆（水煮）　１ｋｇ袋 | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 2.70 | 3.24 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 2.50 | 3.00 | | | | | | |
| 酒　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 和風だし　１ｋｇ袋 | 1.70 | 2.04 | | | | | | |
| 水 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| **さばの銀紙焼き** | | | | | | | | |
| ※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ | | 60.00 | | | | | | |
| ※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ | 50.00 | | | | | | | |
| **ゆかりあえ** | | | | | | | | |
| キャベツ | 35.00 | 42.00 | | | | | | |
| ※ゆかり粉　２００ｇ袋 | 0.30 | 0.36 | | | | | | |

| 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 | 640 | 29.4 | 18.6 | 395 | 99 | 2.3 | 3.2 | 238 | 0.69 | 0.54 | 34 | 2.3 | 9.1 | | |
| 中学校 | 798 | 34.8 | 20.9 | 427 | 115 | 3.0 | 3.6 | 270 | 0.88 | 0.59 | 41 | 2.5 | 10.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月20日水曜日　南部調理場　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 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **小型ロールパン** | | | | | | | | |
| ※小型ロールパン（小）　３０ｇ | 48.00 | | | | | | | |
| ※小型ロールパン（中）　４０ｇ | | 64.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **野菜たっぷり焼きそば** | | | | | | | | |
| ※中華めん（蒸し・焼きそば用） | 52.00 | 62.40 | | | | | | |
| 豚肉（もも・平切） | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| ※ちくわ（冷蔵） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| キャベツ | 50.00 | 60.00 | | | | | | |
| にんじん | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| もやし（緑豆） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ | 1.00 | 1.20 | | | | | | |
| 焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋 | 3.50 | 4.20 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 3.50 | 4.20 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.04 | 0.05 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.03 | 0.04 | | | | | | |
| **ソーセージのケチャップ煮** | | | | | | | | |
| ソーセージ（２ｃｍカット） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 25.00 | 30.00 | | | | | | |
| マッシュルーム（水煮・スライス） | 8.00 | 9.60 | | | | | | |
| グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋 | 2.00 | 2.40 | | | | | | |
| トマトケチャップ　３ｋｇ袋 | 5.60 | 6.72 | | | | | | |
| さとう（三温）　１ｋｇ袋 | 0.64 | 0.77 | | | | | | |
| ウスターソース　１．８㍑ | 0.64 | 0.77 | | | | | | |
| 米油　１．５ｋｇ | 0.50 | 0.60 | | | | | | |
| 水 | 4.00 | 4.80 | | | | | | |
| **☆いちごヨーグルト** | | | | | | | | |
| ※ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　８０ｇ | 80.00 | 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 | 662 | 27.8 | 24.1 | 405 | 74 | 6.2 | 2.8 | 277 | 0.58 | 0.65 | 46 | 3.4 | 4.8 | | |
| 中学校 | 775 | 32.0 | 27.6 | 429 | 84 | 6.4 | 3.4 | 309 | 0.69 | 0.70 | 51 | 4.0 | 5.8 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |

# 献立材料一覧表

5年度12月21日木曜日　南部調理場　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（小）　７０ｇ | 160.00 | | | | | | | |
| ※麦ごはん（中）　１００ｇ | | 228.00 | | | | | | |
| **牛乳** | | | | | | | | |
| 牛乳（小・中） | 206.00 | 206.00 | | | | | | |
| **コンソメスープ** | | | | | | | | |
| ベーコン（ショルダー・短冊切） | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| じゃがいも（だんしゃく） | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| キャベツ | 30.00 | 36.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.02 | 0.02 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 0.80 | 0.96 | | | | | | |
| しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ | 0.90 | 1.08 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.16 | 0.19 | | | | | | |
| 洋風だし　１ｋｇ袋 | 0.70 | 0.84 | | | | | | |
| **若鶏のハーブ焼き** | | | | | | | | |
| ※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ | 50.00 | 50.00 | | | | | | |
| **ツナピラフの具** | | | | | | | | |
| ※まぐろ油漬（レトルト） | 15.00 | 18.00 | | | | | | |
| たまねぎ | 20.00 | 24.00 | | | | | | |
| にんじん | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋 | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| マッシュルーム（水煮・スライス） | 5.00 | 6.00 | | | | | | |
| コンソメ　５００ｇ | 1.40 | 1.68 | | | | | | |
| 食塩（味付け）　１ｋｇ袋 | 0.10 | 0.12 | | | | | | |
| こしょう（黒）　３５０ｇ | 0.04 | 0.05 | | | | | | |
| 水 | 10.00 | 12.00 | | | | | | |
| **☆ショコラケーキ** | | | | | | | | |
| ※ショートケーキ（ショコラ）　３０ｇ | 30.00 | 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 | 695 | 33.3 | 23.6 | 273 | 82 | 2.1 | 3.7 | 236 | 0.59 | 0.54 | 32 | 2.1 | 6.1 | | |
| 中学校 | 821 | 36.8 | 24.5 | 279 | 92 | 2.4 | 4.1 | 265 | 0.72 | 0.59 | 40 | 2.6 | 7.3 | | |
| 園 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 他 | | | | | | | | | | | | | | | |