献立材料一覧表

5年度2月1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					
冬野菜の鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
大根			15.20					
にんじん			9.12					
はくさい			15.20					
小松菜			9.88					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.61					
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	499	19.8	19.1	350	125	2.6	2.3	207	0.39	0.43	23	2.0	2.7		
他															

献立材料一覧表

5年度2月2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					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			11.40					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			7.60					
ごぼう（生・千切）			7.30					
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					
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.03					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
水			6.08					
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	481	19.5	16.8	273	61	1.4	2.1	173	0.43	0.53	15	1.5	2.2		
他															

献立材料一覧表

5年度2月5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					
わかめスープ（肉なし）								
※かまぼこ（冷蔵）			1.90					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.04					
にんじん			6.08					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ビビンバの具								
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					
☆いちごヨーグルト								
※ヨーグルト（いちご・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	505	20.6	15.7	353	65	6.2	2.5	224	0.59	0.59	28	1.9	2.8		
他															

献立材料一覧表

5年度2月6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				
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					
根菜カレー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			13.68					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
れんこん（生・いちょう切３mm）			9.12					
ごぼう（生・輪切５mm）			6.08					
たけのこ（水煮）			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
※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					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
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					
きゅうりの福神漬けあえ								
きゅうり			22.80					
※福神漬　１ｋｇ袋			5.32					
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	507	18.8	18.0	322	76	1.6	2.3	178	0.52	0.45	17	1.3	4.4		
他															

献立材料一覧表

5年度2月7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								
豚肉（もも・平切）			15.20					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
豆腐（ソフト）			15.20					
大根			15.20					
にんじん			11.40					
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					
つくね								
※つくね（冷凍・Ｐ）　２０ｇ			20.00					
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					
型抜きチーズ								
※型抜きチーズ（アルファベット型）　９ｇ			9.00					

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	466	21.0	17.8	349	70	1.5	2.4	201	0.48	0.43	19	1.5	2.2		
他															

献立材料一覧表

5年度2月8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					
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.30					
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					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.76					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ボイルソーセージ								
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					
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	506	21.4	20.6	334	66	6.4	2.7	200	0.34	0.53	22	2.4	5.1		
他															

献立材料一覧表

5年度2月9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					
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
トマト（缶・ダイス）			11.40					
コンソメ　５００ｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
◎かぼちゃのハートコロッケ								
※コロッケ（ハート型・パンプキン）５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
えびピラフの具								
※むきえび（冷凍・Ｌ）			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
たまねぎ			15.20					
にんじん			8.36					
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					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
コンソメ　５００ｇ			1.09					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			3.04					
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	551	19.0	16.3	326	65	1.2	2.3	399	0.54	0.52	52	2.3	4.4
他													

献立材料一覧表

5年度2月13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					
マーボー豆腐								
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					
たけのこ（水煮）			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
赤みそ			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			1.90					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.12					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しょうが（生）			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					
もやしのナムル								
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			1.22					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					

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	495	21.4	15.9	288	121	4.5	2.8	156	0.51	0.44	12	1.7	3.6		
他															

献立材料一覧表

5年度2月14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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
◎きのこ入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
しめじ（生）			3.80					
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
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			3.04					
※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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
カラフルマリネ								
キャベツ			9.12					
きゅうり			7.60					
赤パプリカ			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					

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	557	22.9	18.1	278	65	1.3	2.3	212	0.33	0.51	16	2.3	3.8		
他															

献立材料一覧表

5年度2月15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					
冬野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（もも・ひき）			17.48					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
はくさい			34.20					
大根			26.60					
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					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
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			3.80					
酒　１．８㍑			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.15					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			11.40					
クリームコーンはんぺん(焼)								
※クリームコーンはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
キャベツとほうれん草のなめたけあえ								
ほうれん草			13.68					
キャベツ			13.68					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					
りんごミニゼリー								
※りんごミニゼリー　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	469	19.9	14.2	415	78	4.3	2.6	246	0.50	0.48	30	1.6	3.3
他													

献立材料一覧表

5年度2月16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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
高野豆腐の煮物								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			18.00					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			13.68					
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ﾘｯﾄﾙ			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
米粉ししゃもフライの銀あんかけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.43					
水			10.64					
菜の花あえ								
菜花（促成）			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
キャベツ			11.40					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.64					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.21					

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	20.4	14.7	348	70	1.7	2.4	213	0.37	0.44	28	2.1	4.0
他													

献立材料一覧表

5年度2月19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					
生揚げのオイスターソース炒め								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			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㍑			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根			3.04					
きゅうり			7.60					
にんじん			2.28					
卓上中華風ドレッシング								
※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	474	19.6	16.3	349	74	1.9	2.3	199	0.39	0.41	12	1.3	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度2月20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					
けんちん汁								
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			11.40					
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					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
※まぐろ油漬（レトルト）			7.60					
れんこん（生・いちょう切２mm）			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
みりん　１．８㍑			0.84					
水			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	486	25.8	17.1	289	76	1.6	2.9	182	0.39	0.45	10	2.0	2.7
他													

献立材料一覧表

5年度2月21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					
里いものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			17.50					
板こんにゃく			15.20					
里いも（生・皮むき）			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					
酒　１．８㍑			0.76					
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					
小松菜のごまあえ								
小松菜			20.00					
もやし（緑豆）			10.00					
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	477	21.4	14.0	308	74	1.9	2.1	194	0.41	0.42	16	1.4	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度2月22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）			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					
☆日向夏ゼリー								
※日向夏ゼリー（Ｆｅ・繊維）　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	524	21.4	20.0	310	57	4.5	2.2	195	0.45	0.47	21	2.7	6.7		
他															

献立材料一覧表

5年度2月26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				
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）			15.20					
はくさい			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			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			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
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					
水			2.28					
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	513	18.9	16.6	283	73	1.4	1.7	146	0.36	0.42	21	2.0	4.0
他													

献立材料一覧表

5年度2月27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）			15.20					
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）			15.20					
もやし（緑豆）			7.60					
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					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
はるみ								
はるみ（Ｌ）			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	526	24.8	17.0	362	74	1.8	2.6	237	0.55	0.53	41	1.7	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度2月28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					
筑前煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
板こんにゃく			10.64					
※ちくわ（冷蔵）			9.12					
生揚げ（冷蔵）			10.64					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			10.64					
れんこん（生・いちょう切３mm）			7.60					
たけのこ（水煮）			10.64					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			5.32					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８㍑			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.73					
みりん　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.00					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			30.40					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
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					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.15					
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					

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	14.3	338	70	1.8	2.4	253	0.41	0.54	14	1.6	3.1		
他															

献立材料一覧表

5年度2月29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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜スープ								
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			19.00					
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			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ハンバーグのトマトソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ			50.00					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			3.72					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.19					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
水			2.66					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.15					
ブロッコリーサラダ								
ブロッコリー			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.76					
赤パプリカ			3.80					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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					
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	523	23.7	19.7	330	67	2.7	2.1	170	0.33	0.50	43	2.7	6.1
他													