献立材料一覧表

5年度3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						
かきたま汁								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	20.00	24.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
はくさい	15.00	18.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
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						
コロッケ								
※コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00	60.00						
なたね油（ローリー）	6.00	6.00						
五目ちらし寿司の具								
※まぐろ油漬（レトルト）	8.40	10.08						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	2.80	3.36						
※ちくわ（冷蔵）	5.60	6.72						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	1.96	2.35						
にんじん	11.40	13.68						
たけのこ（水煮）	6.72	8.06						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.67	0.80						
酢（米酢）　１．８㍑	7.00	8.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.10	2.52						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.34	1.61						
みりん　１．８㍑	0.67	0.80						
和風だし　１ｋｇ袋	0.67	0.80						
水	3.36	4.03						
☆いがまんじゅう								
※いがまんじゅう　５０ｇ		50.00						
※いがまんじゅう　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	722	26.4	21.9	370	89	2.3	3.1	328	0.54	0.54	16	3.0	2.9
中学校	905	31.0	23.3	401	106	2.9	3.7	372	0.70	0.57	16	3.2	3.6
園													
他													

献立材料一覧表

5年度3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	中	園	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						
豆腐とあさりのキムチチゲ								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
豆腐（木綿）	35.00	42.00						
豚肉（もも・平切）	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
はくさい	27.00	32.40						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	12.00	14.40						
しめじ（冷凍）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
※ミックスみそ	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
中華だし　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
愛知の食材入り春巻								
※愛知の野菜春巻　６０ｇ	60.00	60.00						
なたね油（ローリー）	6.00	6.00						
ミックスフルーツ								
もも（黄桃・ダイス・缶）	20.00	24.00						
パイナップル（チビット・缶）	25.00	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	640	21.7	20.7	322	85	3.5	2.7	210	0.86	0.45	25	2.1	4.2		
中学校	772	25.1	21.9	337	100	4.2	3.5	229	1.03	0.50	29	2.5	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
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						
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	30.00	36.00						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
にんじん	25.00	30.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
水	40.00	48.00						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
きゅうりとキャベツのかおりあえ								
きゅうり	15.00	18.00						
キャベツ	20.00	24.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	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	619	27.5	20.7	510	85	2.6	3.0	297	0.47	0.59	20	2.4	3.3		
中学校	773	32.3	23.4	568	101	3.2	3.6	341	0.63	0.66	24	3.0	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
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						
コーンスープ（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	12.00	14.40						
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
じゃがいも（だんしゃく）	25.00	30.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
牛乳（調理用）　１㍑	40.00	48.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
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						
レモンサラダ								
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	6.00	7.20						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.20						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８㍑	0.70	0.84						

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	622	28.1	22.5	529	159	3.2	2.9	207	0.41	0.68	25	2.0	6.5		
中学校	777	34.0	26.3	609	196	4.1	3.4	234	0.50	0.79	30	2.9	8.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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	中	園	他				
わかめごはん								
※わかめごはん（小）　７０ｇ	162.00							
※わかめごはん（中）　１００ｇ		231.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
はくさい	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
大根サラダ（図書コラボ）								
※ハム（短冊切）	10.00	12.00						
大根	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	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	635	28.2	22.0	319	99	1.9	2.9	187	0.62	0.48	17	3.0	3.3		
中学校	767	31.7	23.6	331	111	2.2	3.5	203	0.78	0.51	19	3.7	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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						
呉汁								
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※大豆ペースト　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	30.00	36.00						
切り干し大根	4.00	4.80						
はくさい	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.20						
※白みそ	5.00	6.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
つくね								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ	40.00	60.00						
菜の花あえ								
菜花（促成）	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
キャベツ	15.00	18.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.05	1.26						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.84	1.01						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.28	0.34						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ		10.00						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　８ｇ	8.00							

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	590	29.1	17.4	393	108	3.2	3.1	392	0.52	0.52	31	2.1	5.5		
中学校	782	34.2	22.9	363	138	3.5	3.6	541	0.70	0.63	37	2.4	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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						
◎おくずかけ								
そうめん（乾）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
豆玉ふ　５００ｇ袋	0.80	0.96						
糸こんにゃく	8.00	9.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
にんじん	13.00	15.60						
大根	15.00	18.00						
はくさい	17.00	20.40						
みつば	1.50	1.80						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	5.00	6.00						
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	2.56	3.07						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
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							
もやしサラダ								
※ハム（短冊切）	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	25.00	30.00						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　３００ｍｌ	7.50	7.50						

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	604	25.6	18.6	359	76	1.8	2.5	183	0.55	0.52	11	2.1	3.4		
中学校	747	30.4	20.1	384	89	2.2	3.2	203	0.72	0.57	12	2.3	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
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						
八宝菜（卵除去食）								
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						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
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	0.50						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
水	7.00	8.40						
コーンしゅうまい								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
中華風春雨サラダ								
※チキンハム（短冊切・Ｐ）　５００ｇ	5.00	6.00						
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	4.00	4.80						
きゅうり	13.00	15.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
酢（米酢）　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	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	630	31.5	17.9	376	95	8.3	3.9	292	0.71	0.57	20	2.0	3.6		
中学校	829	39.1	21.3	456	118	15.0	4.8	335	0.93	0.62	24	2.6	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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	中	園	他				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（小）　５０ｇ	85.00							
※米粉パン（中）　６０ｇ		102.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ミネストラスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	6.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	20.00	24.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.90	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
えびカツ								
※えびカツ　５０ｇ	50.00							
※えびカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ほうれん草のツナマヨサラダ								
※まぐろ油漬（缶）	7.00	8.40						
ほうれん草	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	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	664	32.0	26.1	389	83	2.0	3.2	286	0.27	0.51	28	2.8	5.7		
中学校	770	37.2	29.8	421	94	2.4	3.4	325	0.29	0.54	34	3.3	6.5		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
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㍑	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						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
青菜のナムル								
チンゲンサイ	25.00	29.37						
キャベツ	15.00	17.63						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.92	2.26						
みりん　１．８㍑	0.64	0.75						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.20	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	633	25.8	21.7	338	135	2.9	3.6	247	0.76	0.51	25	1.9	4.9		
中学校	839	31.9	27.5	363	159	3.8	4.4	281	1.02	0.56	29	2.3	6.1		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
うどん								
※うどん（小）　２００ｇ	200.00							
※うどん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
肉うどんの汁								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
※かまぼこ（冷蔵）	7.00	8.40						
たまねぎ	38.00	45.60						
にんじん	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.90	2.28						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	7.90	9.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
◎真昆布入り彩りサラダ								
※ハム（短冊切）	12.00	14.40						
赤パプリカ	5.00	6.00						
キャベツ	27.00	32.40						
きゅうり	7.50	9.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
昆布（糸切）	0.60	0.72						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.45	0.54						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
米油　１．５ｋｇ	0.75	0.90						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ	8.00							
☆チーズドッグ								
※チーズドッグ（学校配送）　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	584	24.8	16.6	309	70	1.3	2.5	208	0.59	0.48	30	2.7	4.7		
中学校	762	31.5	23.0	626	83	1.6	2.9	255	0.68	0.60	34	3.5	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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（中）　１００ｇ		224.00						
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
すまし汁								
豆腐（ソフト）	25.00	30.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
ほうれん草	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
えのきたけ	10.00	12.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	46.75	56.10						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.38	2.86						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.04	2.45						
しょうが粉　１ｋｇ	0.25	0.30						
でんぷん　５ｋｇ袋	8.50	10.20						
なたね油（ローリー）	4.67	5.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.38	2.86						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.95	2.34						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.27	1.52						
水	6.80	8.16						
のり酢あえ								
キャベツ	18.00	21.60						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.40	1.68						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ		22.00						
☆豆乳プリンタルト								
※米粉タルト（豆乳プリン）　２５ｇ	25.00							

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	715	25.0	26.8	344	92	2.4	3.1	217	0.42	0.49	18	2.8	3.5		
中学校	779	27.8	23.3	290	94	4.2	3.5	244	0.68	0.52	58	2.7	2.7		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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				
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						
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	13.00	15.60						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
はくさい	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.03						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
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						
トマト入りオムレツ								
※トマトオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※トマトオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
コーンサラダ								
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	8.00	9.40						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ	15.00							
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　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	585	22.8	18.0	309	72	1.5	2.6	199	0.37	0.59	36	3.2	6.8		
中学校	781	28.1	29.7	390	93	2.6	3.1	221	0.44	0.66	42	4.0	8.4		
園															
他															

献立材料一覧表

5年度3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						
キーマカレー								
豚肉（もも・ひき）	35.00	41.13						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	15.00	17.63						
にんじん	25.00	29.37						
赤パプリカ	5.00	5.88						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	5.88						
たまねぎ	70.00	82.25						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.59						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.59						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.80	0.94						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.82						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.50	4.11						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.40	1.64						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	10.00	11.75						
カレー粉　４００ｇ	0.40	0.47						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
米粉ホキフライ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ	40.00							
※米粉ホキフライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
カラフルサラダ								
にんじん	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
きゅうり	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	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	701	27.0	25.8	292	93	2.2	3.7	345	0.72	0.54	24	1.5	5.9		
中学校	877	31.9	29.6	304	108	2.7	4.5	395	0.89	0.58	28	1.6	7.1		
園															
他															