献立材料一覧表

5年度3月1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					
あさりのみそ汁								
※あさり（冷凍・汁あり）　５００ｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
はくさい			15.20					
にんじん			7.60					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
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			2.28					
チキン和風揚げ								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
五目ちらし寿司の具(幼保)								
※まぐろ油漬（レトルト）			6.38					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			2.13					
※ちくわ（冷蔵）			4.26					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			1.49					
にんじん			6.38					
たけのこ（水煮）			5.11					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.51					
酢（米酢）　１．８㍑			3.50					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.50					
みりん　１．８㍑			0.51					
和風だし　１ｋｇ袋			0.51					
水			2.55					
☆いがまんじゅう								
※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													
中学校													
園	505	20.7	13.6	303	79	5.8	2.1	197	0.35	0.41	10	2.3	2.6
他													

献立材料一覧表

5年度3月4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					
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			19.00					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（生）			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			8.36					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
青菜のナムル								
チンゲンサイ			19.00					
キャベツ			11.40					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.46					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.49					
ごま油　１．６５ｋｇ			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	514	21.4	19.3	310	106	2.2	2.9	205	0.58	0.45	19	1.4	3.7		
他															

献立材料一覧表

5年度3月5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					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
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ﾘｯﾄﾙ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
コーンフライ								
※コーンフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
レモンサラダ								
キャベツ			13.68					
きゅうり			9.12					
にんじん			2.28					
黄パプリカ			2.28					
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	546	18.0	19.3	285	64	1.0	2.3	217	0.58	0.45	23	1.6	5.6		
他															

献立材料一覧表

5年度3月6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					
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうが（生）			0.38					
じゃがいも（メークイン）			38.00					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
ピーマン			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　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			3.95					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
お好み焼きはんぺん（蒸）								
※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ﾘｯﾄﾙ			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					
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり			22.80					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.52					
型抜きチーズ（ディズニー型）								
※型抜きチーズ（ディズニー型・Ｆｅ）　１０ｇ			10.00					

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	20.9	13.8	428	74	2.1	2.4	211	0.51	0.45	22	2.1	6.3		
他															

献立材料一覧表

5年度3月7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				
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					
白いんげん豆のポタージュ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
※白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋			9.88					
たまねぎ			24.32					
にんじん			13.68					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.42					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
ドライカレー（サンド用）								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
赤パプリカ			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.66					
カレー粉　４００ｇ			0.23					
コーンスターチ			1.06					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.15					
ウスターソース　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
きゅうりとコーンのサラダ								
きゅうり			21.28					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
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	463	18.6	17.0	332	63	1.1	1.9	188	0.37	0.56	25	2.0	6.0
他													

献立材料一覧表

5年度3月8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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
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					
ほうれん草入り卵焼き(焼)								
※ほうれん草入り卵焼き　５０ｇ			50.00					
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ﾘｯﾄﾙ			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	480	20.4	15.7	298	73	2.0	2.7	264	0.52	0.55	20	2.3	7.0		
他															

献立材料一覧表

5年度3月11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					
鶏肉と根菜のみそ煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			12.92					
生揚げ（冷蔵）			11.40					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			9.12					
板こんにゃく			10.64					
里いも（生・皮むき）			22.80					
にんじん			10.64					
大根			22.80					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			5.32					
ねぎ（白ねぎ）			3.42					
赤みそ			5.70					
和風だし　１ｋｇ袋			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
みりん　１．８㍑			1.52					
水			13.68					
ミンチカツ（鉄強化）								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
菜の花のごまあえ(コーン)								
菜花（促成）			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
キャベツ			11.40					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.64					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.64					
みりん　１．８㍑			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	539	21.7	18.9	322	82	5.4	2.7	469	0.49	0.45	23	1.5	4.5		
他															

献立材料一覧表

5年度3月12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					
八宝菜(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			19.00					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
たまねぎ			22.80					
はくさい			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８㍑			1.14					
水			4.56					
コーンしゅうまい（蒸）								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
中華風大根サラダ								
大根			19.00					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
きゅうり			3.80					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	477	20.5	15.8	344	71	7.2	2.3	165	0.52	0.41	16	1.4	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度3月13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（パックうどん）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
※かまぼこ（冷蔵）			6.08					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			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					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
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					

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	485	22.1	15.4	302	66	0.8	1.8	157	0.17	0.39	15	2.7	2.9		
他															

献立材料一覧表

5年度3月14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					
大根と豚肉の煮物								
豚肉（もも・平切）			16.72					
里いも（生・皮むき）			6.84					
板こんにゃく			13.68					
大根			41.04					
にんじん			13.68					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.84					
昆布（角切）			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
みりん　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
酒　１．８㍑			0.30					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
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	463	22.8	13.4	599	78	1.3	2.5	191	0.49	0.44	11	2.1	3.2		
他															

献立材料一覧表

5年度3月15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					
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
たまねぎ			30.40					
キャベツ			15.20					
にんじん			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
チーズ入りオムレツ(焼)								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　３０ｇ			30.00					
ブロッコリー								
ブロッコリー			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.95					
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					
りんごジャム								
※りんごジャム　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	469	19.4	17.8	305	57	1.2	2.2	187	0.30	0.54	46	2.1	3.6
他													

献立材料一覧表

5年度3月18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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
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・皮なし・平切）			13.68					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
たまねぎ			9.12					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
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	469	24.1	15.6	321	60	2.0	2.5	256	0.35	0.54	11	1.8	3.7
他													

献立材料一覧表

5年度3月19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				
赤飯								
※赤飯（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
湯葉のすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※湯葉（冷凍・カット）　１ｋｇ袋			3.80					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			7.60					
ほうれん草			7.60					
にんじん			7.60					
えのきたけ			7.60					
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			0.11					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			37.62					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.92					
酒　１．８㍑			1.64					
しょうが粉　１ｋｇ			0.21					
でんぷん　５ｋｇ袋			6.84					
なたね油（ローリー）			3.75					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.58					
みりん　１．８㍑			1.03					
水			5.47					
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㍑			1.37					
酢（米酢）　１．８㍑			0.38					
☆いちごクレープ								
※クレープ（いちご・お祝い）　３５ｇ			35.00					

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	590	22.1	24.5	347	73	1.7	2.6	191	0.36	0.46	15	2.4	3.3
他													

献立材料一覧表

5年度3月21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					
ミネストラスープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			9.12					
たまねぎ			26.60					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
チンゲンサイ			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.21					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
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					
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					
もも（黄桃・ダイス・缶）			10.64					
パイナップル（チビット・缶）			10.64					

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	23.8	18.8	412	122	3.0	2.4	159	0.25	0.44	18	2.0	3.0		
他															

献立材料一覧表

5年度3月22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					
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			19.00					
もやし（緑豆）			26.60					
にんじん			19.00					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
にら			6.08					
糸こんにゃく			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
水			30.40					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
清見								
清見（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	497	21.3	16.9	361	69	1.2	2.5	288	0.40	0.56	31	1.7	2.7		
他															

献立材料一覧表

5年度3月25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					
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
里いも（生・皮むき）			11.40					
にんじん			7.60					
大根			15.20					
チンゲンサイ			6.08					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
板こんにゃく			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
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			0.15					
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）			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
酢（米酢）　１．８㍑			1.29					
みりん　１．８㍑			0.43					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.52					
アーモンドあえ								
ほうれん草			11.40					
キャベツ			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㍑			1.09					

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	465	19.5	16.6	290	74	1.6	2.1	200	0.36	0.50	19	1.5	2.4		
他															

献立材料一覧表

5年度3月26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				
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					
コーンスープ（小麦ぬき）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
牛乳（調理用）　１㍑			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
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㍑			1.14					
レモン果汁　１㍑			0.38					
水			4.56					
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	535	23.7	20.8	357	76	1.3	2.2	149	0.35	0.61	26	2.1	5.2		
他															

献立材料一覧表

5年度3月27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					
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					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
麦みそ			6.84					
練りごま（白）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			30.40					
糸こんにゃく			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.30					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
☆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	504	20.4	15.7	568	79	4.0	2.8	234	0.57	0.50	9	1.6	3.3
他													

献立材料一覧表

5年度3月28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				
クロロールパン								
※クロロールパン（幼）　３５ｇ			57.50					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）			13.68					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			3.04					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			22.80					
たまねぎ			30.40					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
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					
ツナと野菜のソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.32					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ			22.00					

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	477	22.2	16.7	320	87	3.8	2.4	226	0.42	0.49	63	1.6	8.0		
他															