献立材料一覧表

6年度4月10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				
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						
わかめスープ								
※かまぼこ（冷蔵）	5.00	6.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
にんじん	15.00	18.00						
はくさい	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ビビンバの具								
豚肉（もも・千切）	35.00	42.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１２ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
炒りごま（黒）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.80	0.96						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト（Ｃａ・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	631	26.3	19.1	601	84	4.5	3.2	272	0.77	0.67	15	2.5	3.9		
中学校	776	30.7	21.4	626	98	5.2	3.9	310	0.96	0.72	17	3.0	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月11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				
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						
安城ハーモニーカレー								
豚肉（もも・ひき）	38.00	45.60						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
きゅうり	20.00	24.00						
赤パプリカ	15.00	18.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	38.00	45.60						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.40	4.08						
カレー粉　４００ｇ	0.66	0.79						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00	50.00						
レモンサラダ								
ほうれん草	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	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ﾘｯﾄﾙ	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	717	37.0	26.8	317	128	3.6	5.1	230	0.82	0.64	52	1.6	5.6		
中学校	868	41.5	29.5	333	152	4.3	5.9	258	1.03	0.71	60	1.8	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月12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				
ラーメン								
※ラーメン（小）　１８０ｇ	180.00							
※ラーメン（中）　２２０ｇ		220.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	30.00						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	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						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.50	4.20						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
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	4.70						
きゅうり	10.00	11.75						
とうもろこし（ホール・缶）	3.00	3.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
オイスターソース　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.41						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.41						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.59						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.59						
カシューナッツ								
※カシューナッツ　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	620	25.5	20.9	309	84	2.1	2.4	163	0.44	0.48	22	2.5	5.3
中学校	857	33.5	33.4	335	140	3.4	3.9	181	0.62	0.54	27	3.1	6.7
園													
他													

献立材料一覧表

6年度4月15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				
赤飯								
※赤飯（小）　７０ｇ	154.00							
※赤飯（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ほうれん草のすまし汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	15.00	18.00						
ほうれん草	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.60	4.32						
酒　１．８㍑	3.00	3.60						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	27.00	32.40						
きゅうり	8.00	9.60						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
☆お祝いゼリー								
※お祝いゼリー　５０ｇ	50.00	50.00						

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	660	25.5	22.8	285	87	2.3	3.1	232	0.40	0.49	26	2.8	2.9		
中学校	821	30.3	26.0	295	105	2.9	3.8	263	0.51	0.52	29	3.6	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月16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						
あさり入り中華うま煮								
豚肉（もも・平切）	30.00	36.00						
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.50	5.40						
※鶏豚湯（缶）	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
水	30.00	36.00						
えびしゅうまい								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
春雨サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
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	589	25.7	15.9	292	77	7.1	3.1	283	0.69	0.47	11	2.3	3.4		
中学校	791	32.5	19.7	310	97	10.3	3.9	324	0.91	0.49	13	3.0	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月17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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
大根	15.00	18.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	13.00	15.60						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ	40.00							
※米粉いかフライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.32	2.90						
みりん　１．８㍑	2.56	3.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.76	2.20						
レモン果汁　１㍑	0.52	0.65						
水	1.04	1.30						
しそひじきあえ								
キャベツ	18.00	21.60						
小松菜	7.00	8.40						
にんじん	5.00	6.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	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	595	24.1	18.4	318	95	4.3	2.9	247	0.62	0.44	19	2.0	3.0		
中学校	751	28.8	21.0	336	110	5.1	3.6	282	0.82	0.47	23	2.4	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月18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				
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						
ポテトのドイツ風煮								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）	30.00	36.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
コンソメ　５００ｇ	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	25.00	30.00						
ほうれん草入りオムレツ								
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
サウザンサラダ								
キャベツ	25.00	30.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
サウザンドドレッシング　１㍑	4.00	4.80						
角チーズ								
※角チーズ　１１．５ｇ		11.50						

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	628	27.9	25.8	307	72	2.2	3.5	306	0.32	0.60	51	2.4	10.0		
中学校	761	34.1	32.1	587	91	2.5	4.2	377	0.38	0.70	60	3.1	11.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月19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						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	32.00	38.40						
キャベツ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
ピーマン	7.00	8.40						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
たけのこ（水煮・千切）	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
◎さわらの塩焼き								
※さわら（冷凍・切身・塩漬）　４０ｇ	40.00							
※さわら（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ		50.00						
三河みどりのコロコロあえ								
きゅうり（三河みどり）	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
※青じそドレッシング　１㍑	4.00	4.80						

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	597	29.3	19.0	284	86	2.0	3.3	240	0.79	0.63	32	1.8	4.3		
中学校	749	35.3	21.6	297	104	2.6	4.1	272	1.02	0.71	39	2.2	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月22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				
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						
親子汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
はくさい	10.00	10.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
あじフライ								
※あじフライ　５０ｇ	50.00							
※あじフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
たけのこの土佐煮								
たけのこ（水煮・フレッシュ）	25.00	30.00						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	0.50	0.60						
みりん　１．８㍑	0.25	0.30						
和風だし　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
水	10.00	12.00						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	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	639	29.6	20.1	325	80	3.5	3.1	223	0.52	0.60	13	3.2	3.4		
中学校	798	35.1	22.6	343	93	4.2	3.9	249	0.69	0.65	13	4.1	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月23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								
鶏肉（むね・皮付・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						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	15.00	18.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						

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	627	27.3	18.2	457	106	2.5	3.1	235	0.55	0.56	23	2.1	9.8		
中学校	785	32.8	20.6	508	123	3.4	3.6	267	0.70	0.61	28	2.5	11.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月24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）	25.00	30.00						
※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						
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	620	29.1	24.5	414	76	2.0	3.0	230	0.61	0.54	28	3.5	4.4		
中学校	757	33.7	30.3	432	96	2.3	3.7	263	0.73	0.63	33	4.0	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月25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						
いり豆腐								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	80.00	96.00						
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
にんじん	25.00	30.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
たまねぎ	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.70	5.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
酒　１．８㍑	0.80	0.96						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	15.00	18.00						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　４０ｇ	40.00							
※かれいの唐揚げ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
春キャベツのからしあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
からし粉　３５０ｇ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	609	29.0	19.6	625	126	2.1	3.4	298	0.70	0.62	23	2.0	3.0		
中学校	769	34.7	22.4	721	150	2.8	4.2	343	0.92	0.70	28	2.4	3.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月26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						
新たまねぎの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
※白みそ	9.00	10.80						
照り焼きハンバーグ								
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　６０ｇ	60.00							
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　７０ｇ		70.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.92						
みりん　１．８㍑	1.00	1.17						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.45	0.52						
水	7.00	8.17						
キャベツとチンゲンサイのゆかりあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
※ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						

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	23.1	20.8	328	82	2.4	3.5	191	0.55	0.48	25	2.4	4.4		
中学校	759	27.2	23.2	349	95	2.9	4.2	213	0.71	0.50	29	2.8	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度4月30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				
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						
ハヤシシチュー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
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	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.00	2.40						
※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						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	8.00	9.60						
ウスターソース　１．８㍑	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.40						
キャベツ	36.00	43.20						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	16.00	19.20						
コンソメ　５００ｇ	0.38	0.46						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
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	17.00	20.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	14.00	16.80						
パイナップル（チビット・缶）	14.00	16.80						

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	633	22.6	16.6	311	77	1.6	3.2	516	0.82	0.56	42	2.1	8.5		
中学校	789	27.0	18.4	331	90	2.2	3.7	608	1.02	0.62	49	2.6	10.3		
園															
他															