献立材料一覧表

6年度4月3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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チキンカレー（幼保乳抜き）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
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					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.00					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			6.00					
ウスターソース　１．８㍑			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.12					
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					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ミックスフルーツ								
みかん（缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					

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															
中学校															
園	466	17.1	12.4	267	64	1.2	2.1	200	0.45	0.42	32	1.6	5.8		
他															

献立材料一覧表

6年度4月4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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
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					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
チンゲンサイ			9.12					
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					
ハンバーグのマリアナソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.32					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.23					
水			4.26					
コーンサラダ								
キャベツ			19.00					
きゅうり			3.80					
とうもろこし（ホール・缶）			5.32					
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					

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	23.9	17.8	280	57	1.3	2.2	164	0.23	0.45	22	2.7	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度4月5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					
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）			17.10					
糸こんにゃく			17.10					
じゃがいも（だんしゃく）			51.30					
たまねぎ			20.52					
にんじん			13.68					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.84					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.71					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.71					
酒　１．８㍑			0.68					
みりん　１．８㍑			0.68					
和風だし　１ｋｇ袋			1.16					
水			6.84					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					

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	489	21.1	15.9	366	69	1.6	2.4	190	0.53	0.53	21	1.5	6.5		
他															

献立材料一覧表

6年度4月8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					
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			9.12					
※かまぼこ（冷蔵）			9.12					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			7.60					
にんじん			9.12					
大根			19.00					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
水			15.20					
ごぼうコロッケ								
※コロッケ（ごぼう）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
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ﾘｯﾄﾙ			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	497	18.4	16.9	358	72	1.6	2.0	162	0.38	0.41	11	1.7	2.9		
他															

献立材料一覧表

6年度4月9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					
ふだま汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.20					
豆玉ふ　５００ｇ袋			1.52					
小松菜			11.40					
えのきたけ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
酒　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
さばのみそ煮								
※さばのみそ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
れんこんの甘辛炒め								
れんこん（生・いちょう切２mm）			15.20					
にんじん			3.80					
黄パプリカ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８㍑			0.30					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
水			3.80					
さつまいもスティック								
※さつまいもスティック　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															
中学校															
園	468	19.9	14.9	352	58	1.6	2.1	159	0.38	0.53	18	1.6	1.9		
他															

献立材料一覧表

6年度4月10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					
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
大根			53.20					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
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ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			13.68					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
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ﾘｯﾄﾙ			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	21.4	17.1	331	68	2.4	2.7	266	0.48	0.60	21	1.4	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度4月11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					
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			7.60					
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					
えびカツ								
※えびカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
野菜の甘酢あえ								
キャベツ			26.60					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.10					
酢（米酢）　１．８㍑			1.52					

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	19.5	15.3	369	77	1.3	2.4	166	0.36	0.36	17	1.9	2.7		
他															

献立材料一覧表

6年度4月12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					
キャロットポタージュ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
にんじん（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20					
にんじん			7.50					
たまねぎ			34.20					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			9.12					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
牛乳（調理用）　１㍑			7.60					
※生クリーム　１㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
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					
いちごジャム								
※いちごジャム　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	526	20.2	20.2	310	60	0.8	2.1	268	0.37	0.51	19	1.9	4.7		
他															

献立材料一覧表

6年度4月15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					
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）			22.80					
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）			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.56					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
米油　１．５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さわらの塩焼き								
※さわらの塩焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
チンゲンサイのごまあえ								
チンゲンサイ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			1.29					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	479	24.2	16.9	296	72	1.6	2.6	225	0.59	0.57	21	1.6	2.5
他													

献立材料一覧表

6年度4月16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				
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					
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					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
ささみチーズ入りフライ								
※ささみチーズ入りフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ツナピラフの具								
※まぐろ油漬（レトルト）			11.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
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					
コンソメ　５００ｇ			1.06					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			3.80					
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	532	24.2	17.4	309	72	3.4	2.4	206	0.43	0.44	22	2.0	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度4月17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				
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								
※かまぼこ（冷蔵）			3.80					
豆腐（ソフト）			18.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.04					
にんじん			6.08					
はくさい			7.60					
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					
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　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	524	22.0	17.0	381	70	1.4	4.4	191	0.60	0.58	52	2.0	5.7
他													

献立材料一覧表

6年度4月18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				
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）			19.00					
キャベツ			15.20					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
※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ﾘｯﾄﾙ			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
米粉ししゃもフライの甘酢かけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.72					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.50					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.20					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.75					
中華あえ								
もやし（緑豆）			12.92					
チンゲンサイ			12.92					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
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	466	21.1	16.2	315	67	1.3	2.0	172	0.36	0.46	13	2.1	2.9		
他															

献立材料一覧表

6年度4月19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）			10.94					
にんじん			9.12					
小松菜			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ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
三河みどりきゅうりとキャベツ								
キャベツ			19.00					
きゅうり（三河みどり）			7.60					
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	487	19.2	17.6	344	126	2.9	2.3	203	0.48	0.47	18	1.9	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度4月22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					
新たまねぎの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			16.00					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
にんじん			7.60					
たまねぎ			22.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.16					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
小松菜とはくさいのおひたし								
はくさい			11.40					
小松菜			22.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					

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	23.7	15.7	329	71	2.3	2.8	204	0.42	0.46	20	1.5	3.1		
他															

献立材料一覧表

6年度4月23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					
中華飯の具(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			22.80					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			7.60					
はくさい			26.60					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
水			19.00					
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
大根のナムル								
大根			22.80					
にんじん			7.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
みりん　１．８㍑			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.19					

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	18.9	14.6	296	62	3.7	2.4	250	0.57	0.42	19	1.8	2.7		
他															

献立材料一覧表

6年度4月24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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
親子汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			7.60					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
ほうれん草			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
白身魚フライ								
※白身魚フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
粉ふきいも								
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.80					
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ			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	512	23.5	16.6	285	69	1.6	2.3	193	0.41	0.52	13	2.4	4.0		
他															

献立材料一覧表

6年度4月25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（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋			2.66					
ウスターソース　１．８㍑			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（１ｃｍ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㍑			0.49					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			3.04					
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															
中学校															
園	506	23.8	20.2	390	66	1.7	2.5	195	0.45	0.47	22	2.6	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度4月26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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
すまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
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			0.04					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
酒　１．８㍑			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
※ゆかり粉　２００ｇ袋			0.23					
☆お祝いゼリー								
※お祝いゼリー　５０ｇ			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													
中学校													
園	523	20.3	18.9	276	61	1.8	2.4	170	0.39	0.42	21	1.8	1.6
他													

献立材料一覧表

6年度4月30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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
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			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
赤みそ			3.42					
中華だし　１ｋｇ袋			1.71					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
愛知県産食材入り揚げぎょうざ								
※愛知県産食材入りぎょうざ　１６ｇ			16.00					
なたね油（ローリー）			1.60					
海そうサラダ								
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	482	19.8	15.8	287	125	2.1	2.7	165	0.54	0.43	10	1.7	3.3		
他															