献立材料一覧表

6年度5月1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						
ちゃんこ煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
はくさい	15.00	18.00						
糸こんにゃく	10.00	12.00						
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						
信田のみそかけ								
※けんちん信田　５０ｇ	50.00							
※けんちん信田　６０ｇ		60.00						
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
※たくあん漬（千切）	14.00	16.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ	10.00	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	624	22.9	19.9	355	142	3.1	2.9	297	0.52	0.48	26	3.3	4.7		
中学校	774	26.3	22.4	377	167	3.9	3.3	340	0.71	0.51	29	3.9	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月2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						
若竹汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	16.00	19.20						
にんじん	10.00	12.00						
たけのこ（水煮・フレッシュ）	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
えのきたけ	4.00	4.80						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	4.00	4.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
ししゃもフリッター								
※ししゃもフリッター　２５ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
小松菜のごまあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						
☆かしわもち								
かしわもち　５０ｇ		50.00						
※かしわもち　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	669	23.6	24.0	429	87	2.4	3.1	254	0.49	0.56	18	2.2	3.5		
中学校	830	27.5	24.8	448	102	3.4	3.7	280	0.65	0.58	20	2.7	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月7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	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						
チキンカレー(乳除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
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						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.70	3.24						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
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						
はちみつレモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	9.00	10.80						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
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						
はちみつ　５００ｇ	2.00	2.40						
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	684	27.3	19.6	439	88	1.8	3.1	268	0.51	0.48	25	2.3	7.2		
中学校	852	32.5	22.0	480	106	2.5	3.5	305	0.65	0.53	29	2.9	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月8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				
愛知のツイストパン								
※愛知のツイストパン（小）　５０ｇ	85.00							
※愛知のツイストパン（中）　７０ｇ		119.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
たまねぎ	33.00	39.60						
にんじん	15.00	18.00						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
さわらのハーブ焼き								
※さわらのハーブ焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00	40.00						
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
卓上フレンチドレッシング								
卓上フレンチドレッシング　３００ｇ	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	615	28.0	25.5	322	81	2.2	2.4	205	0.43	0.64	31	3.1	7.0		
中学校	746	32.2	29.3	348	92	2.6	2.8	227	0.52	0.69	37	3.6	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月9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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	12.00	14.40						
たまねぎ	20.00	24.00						
板こんにゃく	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
さんまの銀紙焼き								
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
おひたし								
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
小松菜	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						

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	625	31.1	19.5	477	84	2.8	2.8	225	0.47	0.53	12	2.5	2.7		
中学校	779	36.7	22.0	526	99	3.3	3.3	255	0.61	0.57	15	2.9	3.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月10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				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
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	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	1.50	1.80						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
チーズ入りオムレツ								
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※チーズオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
アスパラガスのサラダ								
グリーンアスパラガス	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
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	5.00	5.75						

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	686	28.1	23.2	328	83	2.4	3.0	442	0.44	0.63	26	2.9	7.3		
中学校	884	35.1	26.7	348	102	3.0	3.7	516	0.52	0.71	30	3.7	8.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月13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（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
小松菜	15.00	18.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
鶏肉のごまよごし								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.36						
酒　１．８㍑	2.40	2.88						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.36						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.30	2.76						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	8.00	9.60						
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
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㍑	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８㍑	0.50	0.60						

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	678	25.9	25.4	340	98	2.4	3.1	224	0.52	0.51	25	2.9	3.1		
中学校	846	30.8	29.3	359	112	3.3	3.8	252	0.70	0.56	29	3.4	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月14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	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						
新じゃがのそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）	20.00	24.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	70.00	84.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	18.00	21.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						

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	606	28.0	17.0	402	90	2.1	2.8	222	0.50	0.62	30	2.2	8.7		
中学校	762	33.2	19.0	436	104	2.5	3.5	251	0.66	0.70	36	2.5	10.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月15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						
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	35.00	42.00						
キャベツ	30.00	36.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
ごま油　１．６５ｋｇ	1.30	1.56						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.30	1.56						
水	15.00	18.00						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
もやしサラダ								
もやし（緑豆）	25.00	30.00						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	671	23.5	25.9	353	86	2.6	3.0	175	0.71	0.47	22	1.7	3.5		
中学校	834	27.7	29.3	378	100	3.1	3.8	194	0.91	0.51	27	2.0	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月16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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチロールパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
あさりのチャウダー(乳除去食)								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
米油　１．５ｋｇ	1.00	1.20						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
スティックハンバーグ								
※ハンバーグ（サンドイッチロール用・Ｃａ・Ｆｅ・	50.00	50.00						
野菜の甘酢あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
小袋ケチャップ								
小袋トマトケチャップ　８ｇ	8.00	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	632	29.6	22.0	462	99	9.8	3.4	273	0.37	0.63	29	3.2	8.4		
中学校	755	34.4	24.5	504	113	11.6	3.8	309	0.42	0.71	34	3.7	9.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月17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						
みそ汁								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	13.00	15.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
えのきたけ	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
たまねぎ	30.00	36.00						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.96	1.15						
酒　１．８㍑	1.87	2.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　７０ｇ	70.00							

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	612	26.1	18.9	406	98	2.3	3.3	183	0.81	0.61	18	2.0	3.4		
中学校	775	31.5	21.6	454	115	2.9	4.1	203	1.03	0.67	21	2.3	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月20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（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ざくざく汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	12.00	14.40						
大根	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ごぼう（生・輪切７mm）	8.00	9.60						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.60	1.92						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　５０ｇ	50.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）	1.33	1.60						
※まぐろ油漬（レトルト）	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.80	0.96						
みりん　１．８㍑	1.10	1.32						
水	5.00	6.00						
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	588	24.1	17.5	298	84	1.6	2.4	222	0.45	0.40	11	2.3	3.8		
中学校	755	28.8	19.6	314	97	4.4	2.9	253	0.63	0.43	48	2.8	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月21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						
親子煮(卵除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	13.50	16.20						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	31.50	37.80						
※かまぼこ（冷蔵）	6.30	7.56						
たまねぎ	45.00	54.00						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	9.00	10.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.81	0.97						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.30	3.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
水	10.80	12.96						
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
キャベツのごまゆかり								
キャベツ	35.00	42.00						
※ゆかり粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						

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	594	27.0	17.7	417	80	2.3	3.0	233	0.50	0.66	31	1.8	5.5		
中学校	749	32.0	20.4	459	96	3.1	3.6	267	0.66	0.74	37	2.1	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月22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						
八宝菜								
豚肉（もも・平切）	26.00	31.20						
※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						
たまねぎ	30.00	36.00						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	18.00	21.60						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	7.00	8.40						
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	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
水	6.00	7.20						
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						
中華風サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	4.00						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	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	585	28.0	14.6	365	90	7.5	3.3	286	0.69	0.46	18	1.7	3.5		
中学校	775	34.7	17.3	444	112	14.0	4.2	329	0.93	0.50	23	2.3	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月23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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ミートボール入りハヤシシチュー								
※ミートボール　８ｇ	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	15.00	18.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	10.00	12.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.00	6.00						
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋	5.40	6.48						
ウスターソース　１．８㍑	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ	20.00							
フランクフルトソーセージ　３０ｇ		30.00						
大豆の親子サラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
キャベツ	22.00	26.40						
※ごまドレッシング　１㍑	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	648	23.3	24.2	284	85	1.8	3.6	202	0.66	0.49	20	1.9	5.6		
中学校	822	27.7	28.3	300	99	2.4	4.2	226	0.77	0.52	26	2.7	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月24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						
五目みそめんの汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	10.00	12.00						
はくさい	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	2.00	2.40						
赤みそ	15.00	18.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
かぼちゃの天ぷら								
※かぼちゃの天ぷら　４０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
キャベツのなめたけあえ								
ほうれん草	10.00	12.00						
キャベツ	18.00	21.60						
なめたけ　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
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	643	22.0	21.4	308	85	2.0	2.3	279	0.41	0.48	32	2.7	6.4		
中学校	768	27.2	25.4	587	107	2.6	2.9	326	0.48	0.55	35	3.6	7.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月27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（小）　７０ｇ	157.00							
※ごはん（中）　１００ｇ		224.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
しらす干し入りかきたま汁(卵除去食)								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
豆腐（ソフト）	35.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
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	4.00	4.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
つくね								
※つくね（レバー入り・白ごま）　２０ｇ	40.00	60.00						
チンゲンサイのアーモンドあえ								
チンゲンサイ	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.44	1.73						
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	597	23.6	19.4	380	96	4.8	3.0	688	0.50	0.63	58	1.8	3.4		
中学校	754	28.9	23.3	418	116	3.4	3.8	944	0.71	0.70	24	2.3	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月28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						
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋	25.00	30.00						
※ちくわ（冷蔵）	12.00	14.40						
はるさめ（乾・カット）	2.00	2.40						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.03						
プルコギ								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
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						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.40	2.88						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）	70.00							
みかん（冷凍・Ｍ）		90.00						

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	594	24.9	16.6	307	78	1.4	2.9	234	0.82	0.50	39	2.0	2.9		
中学校	747	29.2	18.5	323	90	1.8	3.4	270	1.04	0.55	48	2.3	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月29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				
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						
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）	18.00	21.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
たけのこ（水煮・千切）	10.00	12.00						
ごぼう（生・千切）	9.60	11.52						
小松菜	8.00	9.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
あじの南蛮漬け								
※あじの唐揚げ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	3.00	3.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.00	2.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	2.50						
酢（米酢）　１．８㍑	1.70	1.70						
みりん　１．８㍑	0.57	0.57						
しょうが粉　１ｋｇ	0.05	0.05						
水	2.00	2.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ	8.00	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	621	25.9	19.2	302	78	1.5	2.8	189	0.65	0.48	11	3.4	3.2		
中学校	749	29.0	20.2	311	87	1.9	3.2	209	0.82	0.52	13	4.2	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月30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				
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						
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	6.00						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
セロリ	3.00	3.60						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
トマト（缶・ダイス）	15.00	18.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
サワーキャベツ								
キャベツ	35.00	42.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.11	0.13						
酢（米酢）　１．８㍑	1.80	2.16						
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　１５ｇ	15.00	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	677	26.3	28.8	386	86	2.5	3.2	201	0.37	0.54	31	2.8	5.5		
中学校	808	31.6	32.0	410	99	3.0	3.7	225	0.45	0.62	38	3.5	6.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度5月31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				
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						
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	30.00						
キャベツ	15.00	18.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.92	2.30						
みりん　１．８㍑	0.64	0.77						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.20	0.24						

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	25.9	21.7	340	135	2.9	3.7	247	0.74	0.51	25	1.9	5.6		
中学校	839	32.1	27.6	367	161	3.8	4.5	282	0.98	0.57	29	2.3	7.2		
園															
他															