献立材料一覧表

6年度6月3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						
たまねぎの中華スープ								
はるさめ（乾・カット）	4.00	4.80						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	13.00	15.60						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
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）	25.00	30.00						
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						
☆フローズンヨーグルト								
※フローズンヨーグルト（プレーン）　６０ｇ	60.00	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	642	24.0	19.9	401	76	2.1	3.2	289	0.77	0.62	24	2.3	4.4
中学校	784	28.1	22.1	414	87	2.6	3.9	320	0.95	0.69	26	2.9	5.2
園													
他													

献立材料一覧表

6年度6月4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						
豚肉と野菜の細切り炒め								
豚肉（もも・千切）	31.00	37.20						
キャベツ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
ピーマン	6.00	7.20						
たけのこ（水煮・千切）	25.00	30.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
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						
めひかりのフライ								
※めひかりフライ　１５ｇ	30.00	30.00						
なたね油（ローリー）	3.00	3.00						
かみかみサラダ								
切り干し大根	4.00	4.80						
きゅうり	7.00	8.40						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
酢（米酢）　１．８㍑	2.40	2.88						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.12	3.74						

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	610	25.4	18.2	310	84	2.0	3.0	231	0.75	0.51	30	1.8	4.9		
中学校	748	29.3	19.7	323	97	2.3	3.5	260	0.96	0.53	34	1.9	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月5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				
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						
コーンスープ(乳除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
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）	30.00	36.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
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ﾘｯﾄﾙ	40.00	48.00						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	1.00	1.20						
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						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00							
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　５０ｇ		50.00						
彩りサラダ								
キャベツ	20.00	24.00						
にんじん	8.00	9.60						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.20	5.04						
いちじくジャム								
※いちじくジャム　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	707	29.8	24.4	505	166	3.5	2.9	222	0.46	0.66	25	2.4	7.7
中学校	857	35.6	28.3	572	201	4.6	3.4	249	0.53	0.76	33	3.3	9.5
園													
他													

献立材料一覧表

6年度6月6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				
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						
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	15.00	21.60						
たまねぎ	10.00	12.00						
※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						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　５０ｇ	50.00							
※米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.90	3.48						
みりん　１．８㍑	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
小松菜のアーモンドあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
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						

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	596	22.5	18.1	346	98	2.4	2.8	252	0.48	0.46	25	2.3	5.8		
中学校	749	27.1	20.2	373	113	3.1	3.3	312	0.65	0.48	28	2.7	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月7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				
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						
大豆入りカレーソース								
鶏肉（むね・ひき）	14.00	16.80						
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						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ソーセージとアスパラガスのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
グリーンアスパラガス	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
にんじん	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	0.35	0.42						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
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	645	26.3	16.4	302	101	2.0	2.8	292	0.46	0.50	41	2.6	9.4		
中学校	840	33.3	18.5	320	125	2.9	3.2	341	0.56	0.55	52	3.3	11.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月10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				
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						
鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	28.00	33.60						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	10.00	12.00						
小松菜	13.00	15.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.20	3.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　５０ｇ	50.00							
※かれいの唐揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
チンゲンサイのおひたし								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	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	598	27.9	19.6	745	83	2.2	2.9	332	0.49	0.63	19	3.1	3.3		
中学校	751	33.1	22.1	850	97	2.6	3.5	382	0.63	0.70	21	3.8	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月11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						
豆腐となすのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	25.00	30.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	85.00	102.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
なす	32.00	38.40						
にんじん	15.00	18.00						
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						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
赤みそ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
大豆もやしときゅうりの中華サラダ								
もやし（緑豆）	25.00	30.00						
もやし（大豆）	5.00	6.00						
きゅうり	10.00	12.00						
塩中華ドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
アーモンド								
アーモンド　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	600	25.5	17.7	292	132	2.6	3.7	215	0.78	0.52	13	1.8	4.1		
中学校	852	34.3	26.6	335	192	3.9	5.0	257	1.08	0.69	20	2.1	6.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月12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						
高野豆腐の卵とじ(卵除去食)								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	35.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	15.00	24.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.25	1.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
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							
きゅうりのコロコロあえ								
きゅうり	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.76	2.10						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.10	1.32						

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	31.8	20.6	497	90	3.2	3.3	278	0.50	0.66	17	2.2	3.5		
中学校	791	38.1	23.5	569	107	4.2	4.0	332	0.66	0.76	22	2.7	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月13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				
クロワッサン								
※クロワッサン（小）　３０ｇ	57.00							
※クロワッサン（中）　３５ｇ		66.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）	25.00	30.00						
キャベツ	50.00	60.00						
じゃがいも（だんしゃく）	45.00	54.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	1.30	1.56						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
水	25.00	30.00						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ		50.00						
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	15.00	18.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	4.00	4.80						
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						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.50	5.40						
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	646	30.8	35.3	304	87	1.9	2.8	170	0.35	0.54	41	2.3	7.8		
中学校	759	35.9	40.4	316	100	4.5	3.1	188	0.39	0.60	55	3.0	9.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月14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						
なすのみそ汁								
豆腐（ソフト）	32.00	38.40						
にんじん	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
たまねぎ	13.00	15.60						
なす	20.00	24.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	50.00	60.00						
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						
もやしのなめたけあえ								
小松菜	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
なめたけ　１ｋｇ袋	8.00	9.40						

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	627	24.4	24.0	315	86	2.4	3.1	198	0.51	0.50	12	1.9	2.5		
中学校	783	29.1	27.4	330	102	3.1	3.7	221	0.67	0.53	14	2.2	3.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月17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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチバンズパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ソーセージと野菜のトマトスープ								
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
ソーセージ（１ｃｍカット）	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	20.00	24.00						
トマト（缶・ダイス）	10.00	12.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
白身魚フライ								
※白身魚フライ（バンズパン用）５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
ボイルキャベツ								
キャベツ	30.00	36.00						
小袋ノンエッグタルタルソース								
※小袋ノンエッグタルタルソース　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	633	25.9	27.1	329	75	1.7	2.5	237	0.41	0.55	32	2.2	6.3		
中学校	757	29.8	30.3	356	90	1.9	3.0	267	0.48	0.59	37	2.8	7.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月18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						
豆腐と小松菜のすまし汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	22.00	26.40						
豆腐（ソフト）	32.00	38.40						
たまねぎ	13.00	15.60						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	12.00	14.40						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.50	3.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.27	0.32						
ハンバーグのいちじくソースかけ								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（小麦抜き）　６０ｇ		60.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
レモン果汁　１㍑	0.50	0.60						
水	3.00	3.60						
チンゲンサイのしそひじきあえ								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	5.00	6.00						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　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	587	27.2	18.5	380	87	5.4	2.7	275	0.53	0.49	17	2.0	4.7		
中学校	774	32.7	22.5	415	106	6.8	3.2	312	0.70	0.52	19	2.5	6.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月19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						
安城どんぶりの具(卵除去食)								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
キャベツ	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	15.00	18.00						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.40	2.88						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.32	5.18						
※鶏豚湯（缶）	3.60	4.32						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.80	2.16						
水	30.00	36.00						
愛知のしそ入り春巻								
※しそ入り春巻　５０ｇ	50.00							
※しそ入り春巻　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
きゅうりのナムル								
きゅうり	30.00	36.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ	60.00	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	673	23.1	21.3	326	83	2.5	3.3	402	0.68	0.55	47	2.7	4.4		
中学校	832	27.3	24.2	344	94	2.9	3.9	458	0.84	0.59	54	3.0	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月20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						
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）	16.60	20.00						
たまねぎ	12.00	14.40						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たけのこ（水煮）	12.00	14.40						
にんじん	13.30	16.00						
じゃがいも（だんしゃく）	28.00	33.60						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	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ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
水	20.00	24.00						
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							
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
※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	639	31.2	19.8	454	99	2.7	2.9	268	0.52	0.56	24	2.2	5.9		
中学校	797	37.0	22.3	497	117	3.4	3.5	305	0.69	0.60	28	2.7	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月21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				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	21.60	26.00						
※ちくわ（冷蔵）	7.00	8.40						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
にんじん	12.00	14.40						
小松菜	18.00	21.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	7.00	8.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.76						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.50	7.64						
みりん　１．８㍑	1.30	1.53						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.76						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
米粉かき揚げ								
※米粉かき揚げ　４０ｇ	40.00							
※米粉かき揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
わかめと野菜のごま酢あえ								
にんじん	5.00	6.00						
きゅうり	18.00	21.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.42	0.50						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.08	1.30						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.72	0.86						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.14	0.17						
酢（米酢）　１．８㍑	1.08	1.30						
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	591	22.4	19.0	340	68	1.5	1.6	301	0.23	0.45	18	3.1	4.9		
中学校	749	28.4	23.4	448	89	2.9	2.1	357	0.26	0.48	20	4.1	6.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月24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				
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						
ポークカレー(乳除去食)								
豚肉（もも・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㍑	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	0.07	0.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	12.00	14.40						
にんじん	5.00	6.00						
ピーマン	2.40	2.88						
キャベツ	24.00	28.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
アセロラジュレのフルーツあえ								
※アセロラジュレ（冷凍）　１ｋｇ袋	21.00	25.20						
パイナップル（チビット・缶）	12.00	14.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	16.00	19.20						

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	670	21.5	19.3	341	91	1.6	3.3	280	0.74	0.52	48	2.1	6.9		
中学校	837	26.0	21.8	363	111	2.1	3.9	322	0.94	0.58	55	2.6	8.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月25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						
ホイコーロー								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
キャベツ	40.00	48.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	18.00	21.60						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
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						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
赤みそ	6.30	7.56						
みりん　１．８㍑	1.70	2.04						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
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						
海そうサラダ								
きゅうり	14.00	16.80						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋	1.40	1.68						
※青じそドレッシング　１㍑	3.40	4.00						

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	586	24.0	17.0	300	87	4.1	3.0	242	0.77	0.48	35	2.0	4.4		
中学校	783	30.6	20.7	321	107	6.9	3.8	275	1.00	0.51	41	2.6	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月26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						
愛知のしらす入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）	30.00	36.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	12.00	14.40						
にんじん	14.00	16.80						
チンゲンサイ	25.00	30.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.50	5.40						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
おからコロッケ								
※コロッケ（おから）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（おから）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
三色野菜のごまあえ								
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
もやし（緑豆）	12.00	14.40						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						

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	606	19.9	18.7	341	94	2.1	2.6	273	0.51	0.43	16	2.1	3.7		
中学校	758	23.3	21.0	365	113	2.7	3.0	310	0.67	0.46	17	2.3	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月27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						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00	50.00						
レモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	10.00	12.00						
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						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	12.50						

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	689	34.1	25.1	353	102	2.8	4.1	353	0.61	0.75	51	2.5	9.1		
中学校	781	38.4	27.7	369	116	3.3	4.6	396	0.68	0.79	56	2.9	10.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度6月28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						
鶏肉と根菜のみそ煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）	17.00	20.40						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
板こんにゃく	14.00	16.80						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	30.00	36.00						
にんじん	19.00	22.80						
大根	30.00	36.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	7.00	8.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.25	1.50						
赤みそ	7.50	9.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
水	18.00	21.60						
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ	40.00							
※あじ磯辺フライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
葉物野菜のゆかりあえ								
キャベツ	20.00	24.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
※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	627	27.3	18.8	382	111	3.0	3.0	261	0.55	0.48	22	2.0	5.1		
中学校	789	32.6	21.5	415	134	3.7	3.6	298	0.73	0.52	25	2.4	6.1		
園															
他															