献立材料一覧表

6年度6月3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					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
小松菜			11.40					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.95					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツの塩昆布あえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.52					
炒りごま（白・皮あり）　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	500	25.8	18.2	425	73	2.4	2.7	255	0.36	0.60	17	1.7	2.3		
他															

献立材料一覧表

6年度6月4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					
ポークカレー								
豚肉（もも・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					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.04					
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			4.56					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
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					
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					
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	554	18.0	18.6	304	73	1.2	2.4	208	0.55	0.45	18	1.3	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度6月5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					
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※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					
ハンバーグのおろしソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
大根（冷凍・おろし）　５００ｇ袋			13.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
みりん　１．８㍑			1.22					
酢（米酢）　１．８㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
水			1.44					
もやしのなめたけあえ								
もやし（緑豆）			22.80					
にんじん			3.80					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					
小魚（乾）								
※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	467	22.1	14.0	375	77	2.1	2.5	177	0.38	0.40	14	1.8	4.4		
他															

献立材料一覧表

6年度6月6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				
クロワッサン								
※クロワッサン（幼）　２５ｇ			47.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
キャベツのツナ煮								
※まぐろ油漬（レトルト）			19.00					
キャベツ			38.00					
じゃがいも（だんしゃく）			34.20					
たまねぎ			11.40					
にんじん			7.60					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			19.00					
若鶏のマーマレード焼き								
※若鶏のマーマレード焼き（冷凍・Ｐ）４０ｇ			40.00					
ごぼうとコーンのサラダ(冷)								
ごぼう（生・千切）			11.40					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
きゅうり			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			3.04					
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	555	25.5	29.6	278	69	1.1	2.4	149	0.27	0.48	31	2.0	5.8		
他															

献立材料一覧表

6年度6月7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					
豆腐となすのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			68.40					
たまねぎ			30.40					
なす			22.80					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			11.40					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.04					
赤みそ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
にんじんしゅうまい（蒸）								
※にんじんしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根			3.04					
きゅうり			7.60					
赤パプリカ			2.28					
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	484	19.1	15.7	290	108	1.8	2.4	218	0.52	0.42	14	1.6	3.7		
他															

献立材料一覧表

6年度6月10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					
いなか汁（冷里いも）								
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			22.80					
板こんにゃく			7.60					
大根			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
高野豆腐入りそぼろ丼の具								
鶏肉（むね・ひき）			22.80					
高野豆腐（乾・細短冊切）			3.04					
にんじん			3.80					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.51					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66					
水			12.50					
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					
☆ももヨーグルト								
※ヨーグルト（もも）　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	471	21.3	10.8	363	77	1.3	2.5	221	0.38	0.51	37	1.6	3.7		
他															

献立材料一覧表

6年度6月11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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			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）			19.00					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			9.12					
チンゲンサイ			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.37					
れんこんコロッケ								
※コロッケ（れんこん）　５０ｇ			50.00					
なたね油（ローリー）			5.00					
さやいんげんのごまあえ								
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			11.40					
キャベツ			11.40					
にんじん			2.28					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					

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	14.8	16.0	292	66	1.3	1.9	211	0.36	0.39	22	2.4	3.3		
他															

献立材料一覧表

6年度6月12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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
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㍑			1.22					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
水			15.20					
オムレツ（焼）								
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
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					

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	530	27.3	20.6	306	79	2.1	3.1	275	0.38	0.59	24	2.1	6.7
他													

献立材料一覧表

6年度6月13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					
中華風スープ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
※なると巻き（冷蔵）　１ｋｇ袋			5.32					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
にら			3.80					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
アイアンチキン								
※鶏レバー（冷凍・打粉付）			26.60					
なたね油（ローリー）			2.66					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８㍑			1.29					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
水			0.76					
チャーハンの具								
※ハム（短冊切）			11.40					
たまねぎ			11.40					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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															
中学校															
園	466	19.3	14.3	256	54	3.4	2.6	3564	0.54	0.81	14	2.1	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度6月14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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きしめんの汁								
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			9.12					
小松菜			11.40					
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ﾘｯﾄﾙ			4.94					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
米粉かき揚げ（焼）								
※米粉かき揚げ　４０ｇ			40.00					
わかめと野菜のごま酢あえ								
赤パプリカ			2.28					
きゅうり			15.20					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.82					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.55					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.82					

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	18.5	14.3	326	57	1.0	1.4	228	0.19	0.41	17	2.6	3.9		
他															

献立材料一覧表

6年度6月17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					
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）			9.12					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			15.20					
にんじん			9.12					
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
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					
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
アスパラガスの磯香あえ								
グリーンアスパラガス			9.00					
キャベツ			10.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.30					
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	517	26.7	17.5	408	81	2.1	2.5	169	0.39	0.54	14	2.0	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度6月18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					
安城どんぶりの具								
豚肉（もも・平切）			20.00					
キャベツ			26.60					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			19.00					
にんじん			11.40					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.74					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
水			22.80					
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ			18.00					
なたね油（ローリー）			1.80					
きゅうりのナムル								
きゅうり			22.80					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.27					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
蒲郡みかんミニゼリー								
※みかんミニゼリー　２３ｇ			23.00					

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	463	16.9	15.2	288	59	1.3	2.2	213	0.55	0.43	30	1.7	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度6月19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					
うま煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			26.60					
※ちくわ（冷蔵）			11.40					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			34.20					
大根			11.40					
たまねぎ			15.20					
板こんにゃく			11.40					
にんじん			11.40					
昆布（角切）			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.34					
みりん　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			22.80					
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ			25.00					
小松菜のアーモンドあえ								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
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	463	21.9	12.0	383	71	1.5	2.0	220	0.39	0.44	16	1.8	3.1		
他															

献立材料一覧表

6年度6月20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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			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）			19.00					
ソーセージ（１ｃｍカット）			15.20					
にんじん			7.60					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			18.24					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉白身魚フライ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
野菜の甘酢あえ（サンド用）								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			0.99					
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					
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ			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															
中学校															
園	534	21.0	22.6	301	60	1.2	1.9	236	0.31	0.50	24	1.5	4.3		
他															

献立材料一覧表

6年度6月21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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆腐スープ								
豆腐（ソフト）			19.00					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
中華だし　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.18					
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ﾘｯﾄﾙ			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					
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					
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	470	20.4	16.2	329	65	1.8	2.4	184	0.60	0.50	16	1.9	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度6月24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					
豚肉と野菜の炒め物								
豚肉（もも・平切）			22.80					
キャベツ			30.40					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			22.80					
ピーマン			5.32					
たけのこ（水煮）			11.40					
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㍑			4.56					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
酒　１．８㍑			1.52					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
めひかりのフライ								
※めひかりフライ　１５ｇ			15.00					
なたね油（ローリー）			1.50					
ひじきと大豆の煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			0.91					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			15.20					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
みりん　１．８㍑			0.84					
水			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	474	21.0	16.1	289	73	1.5	2.6	197	0.58	0.45	21	1.3	4.4
他													

献立材料一覧表

6年度6月25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					
けんちん汁（冷里いも）								
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					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
たまねぎ			30.40					
しめじ（生）			7.60					
にんじん			7.60					
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					
冷凍みかん								
みかん（冷凍・Ｓ）			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															
中学校															
園	465	19.0	14.1	299	79	1.2	2.6	253	0.64	0.41	30	1.9	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度6月26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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ジャージャー麺の具								
豚肉（もも・ひき）			27.36					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.07					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.07					
たまねぎ			38.00					
にんじん			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.55					
たけのこ（水煮）			11.40					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
甜面醤　１ｋｇ			3.42					
赤みそ			6.08					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
みりん　１．８㍑			1.37					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.37					
かに玉（銀あん）（焼）								
※かに玉（冷凍）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
中華だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.43					
水			10.64					
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	564	27.1	17.0	291	79	2.3	3.0	177	0.43	0.58	9	2.5	3.8		
他															

献立材料一覧表

6年度6月27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					
沢煮椀								
豚肉（もも・千切）			10.64					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			7.60					
ごぼう（生・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
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㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			1.14					
酒　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
キャベツときゅうりの梅あえ								
キャベツ			22.80					
きゅうり			3.80					
※梅（乾・きざみ）　２００ｇ袋			0.91					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					

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	470	20.2	15.8	284	72	1.1	2.1	168	0.48	0.45	14	2.1	2.7		
他															

献立材料一覧表

6年度6月28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					
コーンスープ（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			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ﾘｯﾄﾙ			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.38					
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					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
コールスロー								
キャベツ			26.60					
にんじん			2.28					
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					
いちじくジャム								
※いちじくジャム　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	563	21.2	22.9	335	72	1.2	2.4	158	0.42	0.56	21	1.9	5.5		
他															