献立材料一覧表

6年度7月1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						
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）	20.00	24.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	6.00	7.20						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
たまねぎ	20.00	24.00						
板こんにゃく	14.00	16.80						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
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	50.00	60.00						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
チンゲンサイのごまあえ								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

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	30.2	15.7	670	98	2.4	3.0	307	0.49	0.46	13	2.9	3.6		
中学校	747	35.6	17.3	759	116	3.0	3.7	352	0.64	0.48	15	3.4	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月2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				
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						
野菜たっぷりタンメンの汁								
豚肉（もも・平切）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※鶏豚湯（缶）	4.00	4.80						
中華だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
あじアーモンドフライ								
※あじアーモンドフライ（カレー味）　４０ｇ	40.00							
※あじアーモンドフライ（カレー味）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
寒天サラダ								
※寒天（乾）　１００ｇ袋	0.50	0.60						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	5.00	6.00						
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						
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	599	27.2	22.2	336	109	2.5	2.7	241	0.36	0.57	21	2.4	5.4		
中学校	765	33.5	29.3	377	143	3.6	3.2	274	0.45	0.65	26	2.8	7.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月3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				
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						
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						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ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						
焼きソーセージ								
フランクフルトソーセージ　４０ｇ		40.00						
フランクフルトソーセージ　３０ｇ	30.00							
◎ゴーヤのツナマヨ炒め								
※まぐろ油漬（レトルト）	10.00	12.00						
ゴーヤ	3.00	3.60						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
キャベツ	20.00	24.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						

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	696	26.6	26.7	303	91	1.8	3.5	517	0.80	0.56	29	2.4	6.0		
中学校	876	32.4	31.8	319	111	2.3	4.3	606	1.01	0.61	35	3.1	7.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月4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				
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）	62.00	74.40						
豚肉（もも・ひき）	17.00	20.40						
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						
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						
☆フローズンみかんヨーグルト								
※フローズンヨーグルト（みかん）　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	721	26.3	24.6	408	134	2.6	3.6	222	0.69	0.55	16	1.8	5.7		
中学校	913	31.6	29.8	427	160	3.3	4.4	248	0.87	0.58	19	2.1	7.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月5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						
七夕汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
そうめん（乾）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
オクラ	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.56	3.07						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ								
※ハンバーグ（星型）　４０ｇ	40.00							
※ハンバーグ（星型）　６０ｇ		60.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.86	2.79						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.33	2.00						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.53	0.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.26	0.39						
水	6.72	10.07						
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ	25.00	29.38						
※たくあん漬（千切）	14.00	16.45						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.17						
☆七夕ゼリー								
※七夕ゼリー（繊維）　４０ｇ		40.00						
※七夕ゼリー　３２ｇ	32.00							

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	585	24.9	14.4	370	78	4.4	2.7	206	0.68	0.48	61	2.4	3.4		
中学校	756	31.9	17.0	423	95	5.1	3.5	229	0.97	0.51	34	2.9	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月8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						
夏野菜のカレー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
なす	20.00	24.00						
ピーマン	2.50	3.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	20.00	24.00						
トマト（缶・ダイス）	10.00	12.00						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.00						
※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						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	3.00	3.60						
※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	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ソーセージとキャベツのソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	15.00	18.00						
キャベツ	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	15.00	18.00						
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						
サイダーゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・サイダー風）　１ｋｇ袋	21.00	25.20						
パイナップル（チビット・缶）	14.00	16.80						
もも（黄桃・ダイス・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	667	22.0	20.0	366	79	2.3	3.5	172	0.74	0.54	45	2.3	5.8		
中学校	830	26.2	22.5	391	96	3.1	3.9	190	0.93	0.58	52	2.7	7.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7月9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						
豆腐の中華風煮								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	90.00	108.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.00	2.40						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
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						
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						
黄パプリカ	3.00	3.60						
にんじん	3.00	3.60						
卓上中華ドレッシング								
※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	588	23.2	17.4	345	125	8.1	2.8	232	0.71	0.46	14	1.7	3.1		
中学校	775	28.8	20.4	418	153	14.6	3.5	262	0.94	0.49	18	2.2	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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						
とうがんのみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
とうがん	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
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						
キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※しそひじき　５００ｇ袋	5.00	6.00						
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	586	25.5	18.1	303	91	4.1	2.5	213	0.45	0.42	27	2.5	2.8		
中学校	795	32.1	25.7	345	135	5.3	3.5	237	0.59	0.53	32	2.9	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（小）　５５ｇ	93.00							
※クロスロールパン（中）　６５ｇ		110.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ラタトゥイユ								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
たまねぎ	50.40	60.48						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	36.00	43.20						
ズッキーニ	18.00	21.60						
なす	12.00	14.40						
黄パプリカ	12.00	14.40						
トマト（缶・ダイス）	18.00	21.60						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	0.14						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	12.00	14.40						
ツナ入りオムレツ								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
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						
にんじん	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
フレンチドレッシング　１㍑	3.40	4.08						
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	619	25.5	24.7	328	84	1.8	2.4	318	0.34	0.62	55	2.4	5.1		
中学校	764	30.3	29.5	351	97	2.2	2.7	377	0.37	0.71	67	2.9	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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						
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
板こんにゃく	15.00	18.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
酒　１．８㍑	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
米粉ししゃもフライのレモン煮								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.32	2.32						
みりん　１．８㍑	2.56	2.56						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.76	1.76						
レモン果汁　１㍑	0.52	0.52						
水	3.00	3.00						
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						

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	619	22.3	19.3	355	83	2.0	3.1	265	0.71	0.53	24	1.7	6.2		
中学校	751	25.8	20.3	363	92	2.4	3.6	298	0.90	0.55	27	2.0	7.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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						
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	22.00	26.40						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
えのきたけ	8.00	9.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
※鶏豚湯（缶）	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	1.00	1.20						
レモン果汁　１㍑	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	60.00	72.00						
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						
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	599	24.9	19.4	447	88	2.5	3.0	295	0.54	0.56	42	1.6	2.7		
中学校	755	29.7	22.2	497	103	3.3	3.6	344	0.70	0.64	53	1.9	3.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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						
大豆とオクラのトマトスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.40						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
トマト（缶・ダイス）	20.00	24.00						
オクラ	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
ドライカレー								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
たまねぎ	32.00	38.40						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
ピーマン	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.50	4.20						
カレー粉　４００ｇ	0.40	0.48						
コーンスターチ	1.40	1.68						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
ウスターソース　１．８㍑	1.40	1.68						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
☆米粉ももタルト								
※米粉タルト（もも）　３５ｇ	35.00	35.00						

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	630	24.5	22.4	321	87	2.6	2.8	173	0.48	0.54	48	2.7	7.1		
中学校	756	29.1	25.5	348	103	2.9	3.2	192	0.56	0.60	51	3.4	8.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
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						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	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						
枝豆コロッケ								
※コロッケ（枝豆）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（枝豆）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	23.50						
もやし（緑豆）	20.00	23.50						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.59						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.40	1.64						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.11						
酢（米酢）　１．８㍑	0.50	0.59						

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	629	25.9	20.9	359	86	2.5	2.6	235	0.56	0.59	28	2.0	3.9		
中学校	788	30.5	23.5	383	100	3.2	3.2	263	0.73	0.63	33	2.3	4.4		
園															
他															