献立材料一覧表

6年度7月1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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
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			11.40					
たけのこ（水煮）			3.80					
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					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
茎わかめの中華あえ								
もやし（緑豆）			12.92					
キャベツ			12.92					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					

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	501	20.3	17.3	288	121	2.1	2.6	173	0.55	0.45	16	1.5	3.6
他													

献立材料一覧表

6年度7月2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				
サンドイッチロールパン								
※サンドイッチロールパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
オニオンスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			25.00					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
※ローストオニオン			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
スラッピージョー								
豚肉（もも・ひき）			22.80					
たまねぎ			22.80					
パン粉（乾）			1.82					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.42					
ウスターソース　１．８㍑			4.65					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.16					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ファイバーゼリーのフルーツあえ								
※ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋			12.92					
みかん（缶）			10.64					
パイナップル（チビット・缶）			10.64					

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	19.4	16.0	291	60	1.1	2.2	152	0.43	0.48	24	2.1	5.6
他													

献立材料一覧表

6年度7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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
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					
豆腐（ソフト）			22.80					
にんじん			7.60					
小松菜			9.12					
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					
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
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	472	24.4	16.5	449	67	2.0	2.4	197	0.38	0.59	9	1.8	1.4		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	中	園	他				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
夏野菜のカレー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
なす			15.20					
ピーマン			1.90					
たまねぎ			30.40					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			20.00					
トマト（缶・ダイス）			7.60					
※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					
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋			3.04					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
えびカツ								
※えびカツ　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					

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	537	22.3	17.4	383	75	1.4	2.7	162	0.51	0.46	23	1.3	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度7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					
七夕汁（オクラ）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
そうめん（乾）　５００ｇ袋			4.94					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			7.60					
にんじん			7.60					
オクラ			7.60					
たまねぎ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.95					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
お星さまハンバーグの照り焼きソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（星型）　４０ｇ			40.00					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.33					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.53					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.26					
水			6.72					
のり酢あえ								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.06					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
☆七夕ゼリー								
※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															
中学校															
園	484	22.2	13.2	333	63	3.6	2.2	155	0.57	0.44	49	1.8	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	可食量 中	可食量 園	可食量 他				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ごんべい汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			11.40					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
たまねぎ			11.40					
にんじん			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
切り干し大根のベーコン煮								
切り干し大根			2.66					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			3.72					
にんじん			4.26					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.27					
酒　１．８㍑			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.27					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.11					
水			2.28					

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	472	21.9	16.0	331	70	2.4	2.6	230	0.41	0.56	12	2.6	3.9		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	中	園	他				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷりタンメンの汁								
豚肉（もも・平切）			14.00					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			9.12					
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			15.20					
※鶏豚湯（缶）			2.73					
中華だし　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉チキンナゲット								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
海そうサラダ（小バット）								
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					
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　３００ｍｌ			5.70					
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（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	467	21.7	15.1	301	67	1.1	1.7	180	0.40	0.51	42	2.0	2.8
他													

献立材料一覧表

6年度7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	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					
ハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※ハヤシルウ（Ｒ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			3.04					
※ハヤシルウ（Ｂ・小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			6.08					
ウスターソース　１．８㍑			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）			9.12					
赤パプリカ			1.82					
ピーマン			1.22					
キャベツ			18.24					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
コンソメ　５００ｇ			0.18					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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	491	18.1	16.0	286	77	1.1	2.5	200	0.59	0.46	24	1.5	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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					
筑前煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
板こんにゃく			10.64					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			10.64					
たけのこ（水煮）			7.60					
大根			10.64					
にんじん			10.64					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			5.32					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８㍑			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.75					
みりん　１．８㍑			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			30.40					
さばの塩焼き								
さばの塩焼き（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			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			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	497	21.9	20.4	285	69	1.4	2.3	205	0.41	0.55	10	1.3	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.90					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
オクラサラダ（ホット）								
オクラ			7.60					
※ひじき（乾）			1.14					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			5.32					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.15					
水			3.80					
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	536	26.5	19.1	289	78	1.9	3.1	212	0.57	0.51	18	1.6	7.4		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	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					
豆腐の中華風煮								
豚肉（もも・平切）			19.00					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			68.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			3.80					
チンゲンサイ			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
コーンしゅうまい（蒸）								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ			30.00					
バンサンスー								
もやし（緑豆）			22.28					
きゅうり			7.60					
赤パプリカ			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.57					
酢（米酢）　１．８㍑			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.23					

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	469	20.5	14.7	331	101	7.3	2.5	180	0.60	0.44	15	1.3	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	中	園	他				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
いか団子のすまし汁								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋			26.60					
小松菜			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ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.37					
夏野菜のみそ炒め								
豚肉（もも・平切）			10.00					
なす			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			7.60					
ピーマン			3.04					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
赤みそ			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
中華だし　１ｋｇ袋			0.30					
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	19.4	14.4	324	74	1.7	2.3	282	0.55	0.42	31	1.5	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			5.00					
じゃがいも（だんしゃく）			25.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
鶏肉のマリアナソースかけ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			34.20					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.14					
酒　１．８㍑			1.64					
でんぷん　５ｋｇ袋			6.84					
なたね油（ローリー）			3.42					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			6.84					
ウスターソース　１．８㍑			2.39					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.58					
水			5.47					
コーンサラダ								
キャベツ			22.80					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	562	24.3	24.1	284	62	1.4	2.7	180	0.24	0.47	26	2.3	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度7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					
春雨スープ								
※ハム（短冊切）			7.60					
はるさめ（乾・カット）			5.00					
にんじん			7.60					
はくさい			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
プルコギ								
豚肉（もも・平切）			26.60					
たまねぎ			19.00					
赤パプリカ			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.61					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
酒　１．８㍑			1.14					
☆フルーツ杏仁								
※フルーツ杏仁　４０ｇ			40.00					

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	464	18.4	13.7	254	50	2.2	2.2	142	0.65	0.44	10	1.3	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度7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					
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			25.00					
※ちくわ（冷蔵）			9.12					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			11.40					
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			10.00					
しめじ（生）			6.08					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
※鶏豚湯（缶）			1.14					
酒　１．８㍑			1.14					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			0.76					
レモン果汁　１㍑			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
かぼちゃコロッケ								
※コロッケ（かぼちゃ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ごまきゅうり								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
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	487	17.5	16.7	391	62	3.2	1.9	294	0.38	0.44	32	1.6	3.1		
他															

献立材料一覧表

6年度7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	中	園	他				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（幼）　３５ｇ			60.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
白いんげん豆のポタージュ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			20.52					
※白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋			9.88					
ズッキーニ			13.68					
たまねぎ			24.32					
にんじん			13.68					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.42					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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					
コールスロー								
キャベツ			26.60					
きゅうり			4.56					
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					

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	507	20.7	22.0	345	69	1.2	2.1	188	0.40	0.57	27	2.0	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉とじゃがいものきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
じゃがいも（メークイン）			38.00					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
ピーマン			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.95					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
キャベツともやしのアーモンドあえ								
もやし（緑豆）			11.40					
キャベツ			19.00					
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ﾘｯﾄﾙ			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	498	23.9	14.0	600	88	1.6	2.7	168	0.51	0.48	26	2.2	6.8		
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
クロスロールパン								
※クロスロールパン（幼）　３５ｇ			59.23					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ラタトゥイユ								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.00					
たまねぎ			38.30					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			27.36					
ズッキーニ			13.68					
なす			9.12					
黄パプリカ			9.12					
トマト（缶・ダイス）			13.68					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.10					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			9.12					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			15.20					
きゅうり			6.08					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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	465	21.3	18.6	301	67	1.2	2.1	226	0.26	0.55	43	2.0	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
ズッキーニ			9.12					
キャベツ			22.80					
にんじん			7.60					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
チキンカツ								
※チキンカツ　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					
赤パプリカ			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			4.80					
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ			22.00					
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	545	21.1	18.9	260	59	3.5	2.2	155	0.42	0.44	74	2.4	4.5
他													

献立材料一覧表

6年度7月29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					
とうがんとかぼちゃのみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			19.00					
とうがん			19.00					
にんじん			3.80					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
◎キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
※しそひじき　５００ｇ袋			3.50					

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	469	19.8	15.5	281	77	2.9	2.1	201	0.35	0.40	25	1.6	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度7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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
鶏肉とチンゲンサイのクリーム煮								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			22.80					
チンゲンサイ			20.00					
たまねぎ			22.80					
じゃがいも（だんしゃく）			11.40					
にんじん			15.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.30					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			45.60					
ボロニアソーセージ(焼)								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ			40.00					
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ			26.60					
きゅうり			3.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ブルーベリージャム								
※ブルーベリージャム　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	527	25.8	18.1	474	140	3.1	2.2	229	0.32	0.55	27	2.3	3.8		
他															

献立材料一覧表

6年度7月31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					
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）			20.00					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
板こんにゃく			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.08					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
米粉ししゃもフライのレモン煮								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.76					
みりん　１．８㍑			1.94					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.34					
レモン果汁　１㍑			0.39					
水			4.79					
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり			22.80					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			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	467	17.8	14.7	304	63	1.1	2.4	212	0.55	0.45	19	1.5	4.9		
他															