献立材料一覧表

6年度8月1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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
カレーうどんの汁（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			19.00					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
たまねぎ			12.16					
チンゲンサイ			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			4.56					
みりん　１．８㍑			1.52					
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋			3.80					
カレー粉　４００ｇ			0.08					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.82					
お好み焼きはんぺん（焼）								
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　４０ｇ			40.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.60					
ウスターソース　１．８㍑			1.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.24					
水			5.20					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.28					
もやしときゅうりのあえ物								
もやし（緑豆）			22.80					
きゅうり			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
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	480	21.8	12.8	369	67	1.0	1.5	153	0.19	0.39	13	2.6	2.9		
他															

献立材料一覧表

6年度8月2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				
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）			16.72					
たまねぎ			9.12					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・千切）			4.56					
ごぼう（生・千切）			6.08					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
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ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ごまキャベツ								
キャベツ			26.60					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.14					

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	20.8	16.2	369	65	1.5	2.4	157	0.47	0.54	17	1.4	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度8月5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					
中華風スープ								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
豆腐（ソフト）			11.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
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					
揚げえびしゅうまい（２こ）								
※えびしゅうまい（揚げ）　１８ｇ			36.00					
なたね油（ローリー）			3.60					
マーボーなす								
豚肉（もも・ひき）			15.00					
なす			15.20					
たまねぎ			7.60					
ピーマン			3.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.69					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.54					
赤みそ			1.15					
みりん　１．８㍑			0.50					
中華だし　１ｋｇ袋			0.60					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.25					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.11					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			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	489	18.0	17.8	273	57	1.6	2.2	149	0.46	0.40	10	1.7	2.3		
他															

献立材料一覧表

6年度8月6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				
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					
豚肉と野菜のトマト煮								
豚肉（もも・平切）			18.24					
たまねぎ			34.20					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			23.56					
にんじん			16.72					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
トマト（缶・ダイス）			8.36					
トマトジュース　１㍑			13.83					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.90					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
水			10.43					
ほうれん草入りオムレツ（焼）								
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
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	494	20.8	19.4	315	68	1.3	2.4	410	0.47	0.58	40	1.7	3.9		
他															

献立材料一覧表

6年度8月7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					
豚肉と野菜の細切り炒め（キャベツ・もやし）								
豚肉（もも・千切）			22.80					
キャベツ			30.40					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
ピーマン			5.32					
たけのこ（水煮・千切）			19.00					
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			5.02					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
酒　１．８㍑			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
あじフライ								
※あじフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.17					
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	525	22.3	18.1	285	67	2.6	2.6	199	0.60	0.48	23	1.7	3.0		
他															

献立材料一覧表

6年度8月8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				
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					
コーンスープ（小麦ぬき）								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			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）			22.80					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
牛乳（調理用）　１㍑			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
米油　１．５ｋｇ			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					
ドライカレー（サンド用）								
鶏肉（むね・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
赤パプリカ			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.66					
カレー粉　４００ｇ			0.23					
コーンスターチ			1.06					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.15					
ウスターソース　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
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	480	20.1	15.2	339	67	1.1	1.9	141	0.32	0.57	21	1.7	5.5		
他															

献立材料一覧表

6年度8月9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				
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					
チンゲンサイ			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			6.08					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.73					
酒　１．８㍑			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
☆いちごヨーグルト（Ｆｅ）								
※ヨーグルト（いちご・Ｆｅ）　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	511	20.9	14.8	373	75	6.4	2.5	201	0.62	0.54	39	1.6	4.2		
他															

献立材料一覧表

6年度8月19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					
わかめスープ（肉なし）								
※かまぼこ（冷蔵）			3.80					
じゃがいも（だんしゃく）			9.12					
たまねぎ			13.68					
にんじん			6.08					
チンゲンサイ			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.61					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
中華だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
チャプチェ								
豚肉（もも・千切）			19.76					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮・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			0.61					
はるさめ（乾・カット）			3.04					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
酒　１．８㍑			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.46					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.46					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
☆ぶどうゼリー								
※ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　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															
中学校															
園	476	15.8	12.2	276	53	3.3	1.9	206	0.52	0.39	79	1.4	8.0		
他															

献立材料一覧表

6年度8月20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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			7.60					
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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
ウスターソース　１．８㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
とうもろこし								
とうもろこし（冷凍・２．５ｃｍ）			20.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			3.00					
ツナと野菜のソテー								
※まぐろ油漬（レトルト）			3.80					
キャベツ			22.80					
もやし（緑豆）			11.40					
米油　１．５ｋｇ			0.15					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
コンソメ　５００ｇ			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	527	21.2	14.0	270	75	1.2	2.1	145	0.35	0.42	23	2.1	6.1		
他															

献立材料一覧表

6年度8月21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					
鶏肉団子のすまし汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
チンゲンサイ			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			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
酒　１．８㍑			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ごぼうコロッケ								
※コロッケ（ごぼう）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ゴーヤチャンプルー								
豚肉（もも・平切）			3.80					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			5.70					
生揚げ（冷蔵）			6.08					
ゴーヤ			5.32					
にんじん			2.66					
たまねぎ			7.60					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.46					
みりん　１．８㍑			0.23					
和風だし　１ｋｇ袋			0.09					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.07					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米油　１．５ｋｇ			0.15					

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	502	17.7	18.8	274	57	1.1	2.1	204	0.37	0.41	13	1.4	2.1		
他															

献立材料一覧表

6年度8月22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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
サマースープ								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.20					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			15.20					
ズッキーニ			7.60					
たまねぎ			22.80					
オクラ			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.52					
コンソメ　５００ｇ			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.30					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
コールスロー（キャベツ・とうもろこし）								
キャベツ			26.60					
とうもろこし（ホール・缶）			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					
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　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															
中学校															
園	532	21.0	25.7	315	67	1.3	2.2	134	0.35	0.45	24	2.1	3.1		
他															

献立材料一覧表

6年度8月23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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ざくざく汁(福島の郷土料理)								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			19.00					
にんじん			9.12					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
豆腐（ソフト）			15.20					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
酒　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
ミンチカツ（鉄強化）								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
※ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			3.42					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.38					
酒　１．８㍑			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					
卓上とんかつソース								
卓上とんかつソース　３００ｇ			6.08					

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	489	18.3	16.3	291	59	4.5	2.3	483	0.44	0.42	10	1.6	3.0
他													

献立材料一覧表

6年度8月26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					
とうがん汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			16.72					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			6.08					
とうがん			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
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（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツときゅうりのごまゆかり								
キャベツ			22.80					
きゅうり			3.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					

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	22.5	17.5	380	69	1.3	2.3	169	0.34	0.54	24	1.3	1.7		
他															

献立材料一覧表

6年度8月27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				
クロロールパン								
※クロロールパン（幼）　３５ｇ			57.50					
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）			26.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			11.40					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
水			19.00					
米粉ささみフライ								
※米粉ささみカツ　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	496	24.5	18.3	301	69	1.2	1.8	171	0.27	0.46	32	1.8	5.0		
他															

献立材料一覧表

6年度8月28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					
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			13.68					
※はんぺん（冷蔵・角）			9.12					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.20					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.51					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
もやしとチンゲンサイのおひたし								
もやし（緑豆）			15.20					
チンゲンサイ			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					

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	22.9	15.3	322	62	2.2	2.5	256	0.37	0.54	10	1.8	1.9		
他															

献立材料一覧表

6年度8月29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				
レーズンロールパン								
※レーズンロールパン（幼）　３５ｇ			64.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
パンプキンポタージュ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			11.40					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			19.00					
かぼちゃ（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			34.20					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			7.60					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.37					
牛乳（調理用）　１㍑			7.60					
※生クリーム　１㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
米粉ホキフライのトマトソースかけ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			6.38					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.47					
ウスターソース　１．８㍑			1.82					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
水			4.56					
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					
米油　１．５ｋｇ			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	549	21.2	21.5	307	64	1.0	1.9	260	0.28	0.54	32	2.2	4.9		
他															

献立材料一覧表

6年度8月30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					
なすのみそ汁								
豆腐（ソフト）			22.80					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
にんじん			7.60					
なす			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
ハンバーグの青じそソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
青じそ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.46					
水			5.32					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.71					
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															
中学校															
園	480	20.8	14.6	299	76	3.9	2.1	164	0.39	0.44	24	1.7	2.3		
他															