献立材料一覧表

6年度9月3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				
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						
たまねぎのみそ汁								
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
※白みそ	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）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.60	4.32						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	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						
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						

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	659	25.4	25.0	324	94	4.4	3.2	218	0.50	0.49	19	2.4	3.0		
中学校	821	30.0	28.7	344	109	5.4	3.9	244	0.67	0.52	22	2.8	3.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月4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				
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						
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）	35.00	42.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
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）　５０ｇ	50.00							
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
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）	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	657	38.1	23.7	298	79	2.3	3.6	204	0.29	0.55	57	2.4	5.6		
中学校	763	44.1	26.8	313	90	2.7	4.0	230	0.32	0.58	68	3.0	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月5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				
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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
にら	8.00	9.60						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
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						
もやし（緑豆）	30.00	36.00						
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						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
カシューナッツ								
※カシューナッツ　１５ｇ		15.00						
ピーチミニゼリー								
※ピーチミニゼリー（Ｆｅ）　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	587	23.5	17.3	295	70	4.6	2.9	239	0.75	0.56	21	2.3	4.2		
中学校	800	30.0	26.4	320	122	3.8	4.5	271	0.97	0.64	17	3.0	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月6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	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						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
さんまのかば焼き								
※さんまの開き（打粉付）　４０ｇ	40.00	40.00						
なたね油（ローリー）	4.00	4.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	2.50						
みりん　１．８㍑	4.00	4.00						
しょうが粉　１ｋｇ	0.10	0.10						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.40						
水	6.00	6.00						
きゅうりとわかめの酢の物								
きゅうり	25.00	30.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
酢（米酢）　１．８㍑	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.12	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	641	22.8	24.6	312	89	2.1	2.6	170	0.45	0.50	12	2.5	3.0		
中学校	765	25.4	25.6	326	103	2.5	3.1	186	0.60	0.51	13	2.8	3.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月9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				
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						
◎菊花汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
からしあえ								
もやし（緑豆）	13.50	16.20						
キャベツ	13.50	16.20						
とうもろこし（ホール・缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
酢（米酢）　１．８㍑	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						
からし粉　３５０ｇ袋	0.05	0.06						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　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	621	23.3	20.1	380	88	6.3	2.8	550	0.59	0.51	16	2.2	2.8		
中学校	767	26.9	22.3	393	101	7.7	3.4	644	0.77	0.54	17	2.5	3.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月10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						
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	17.00	20.40						
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	18.00	21.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.30	0.36						
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋	11.00	13.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
青菜のナムル								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	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						
カシューナッツ								
※カシューナッツ　１５ｇ	15.00							
☆米粉チョコドッグ								
※米粉チョコドッグ（学校配送）　３５ｇ		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	610	26.4	22.1	319	116	2.6	3.2	272	0.48	0.52	25	3.1	4.4		
中学校	750	31.9	22.6	566	96	2.2	3.2	330	0.58	0.59	34	4.0	5.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月11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						
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						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	1.20	1.44						
※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						
スコッチエッグ								
※スコッチエッグ（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	50.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
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	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	711	26.4	26.3	359	97	2.3	3.7	442	0.75	0.64	39	2.2	6.8		
中学校	858	30.3	28.0	380	117	2.8	4.2	511	0.96	0.70	45	2.7	8.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月12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						
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	50.00	60.00						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	3.24						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
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	636	27.8	20.3	416	96	2.2	3.4	259	0.73	0.63	25	1.9	8.5		
中学校	793	33.1	23.0	452	111	2.9	3.9	295	0.92	0.70	30	2.2	10.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月13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						
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
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㍑	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
春巻								
※春巻（愛学給）　５０ｇ	50.00							
※春巻（愛学給）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
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	674	23.6	24.0	393	92	3.0	3.4	346	0.74	0.48	38	1.4	4.2		
中学校	844	27.7	27.4	427	111	3.7	4.1	405	0.96	0.53	48	1.6	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月17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						
月菜汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※型抜きかまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
にんじん	10.00	12.00						
小松菜	15.00	18.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	4.00	4.80						
◎うさぎハンバーグの照り焼きソースかけ								
※ハンバーグ（うさぎ型）　６０ｇ		60.00						
※ハンバーグ（うさぎ型）　４０ｇ	40.00							
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.33	3.50						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.66	2.50						
みりん　１．８㍑	0.66	1.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.29	0.44						
水	4.60	6.90						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
さかなふりかけ								
※ふりかけ（Ｃａ・さかな）　２．８ｇ		2.80						
☆月見団子								
※月見団子　３０ｇ	30.00							
※月見団子　４５ｇ		45.00						

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	605	22.3	14.0	413	75	6.6	2.4	204	0.51	0.44	25	1.6	3.2		
中学校	814	28.5	17.1	685	176	10.5	3.2	232	0.71	0.51	30	2.5	4.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月18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				
うどん								
※うどん（小）　２００ｇ	200.00							
※うどん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
肉うどんの汁								
豚肉（もも・平切）	27.00	32.40						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.90	2.28						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	7.90	9.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.07	0.08						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
かぼちゃコロッケ								
※かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ	40.00							
※かぼちゃひき肉フライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
しそきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						

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	621	24.8	20.6	328	75	1.3	2.5	272	0.51	0.46	19	2.6	4.6		
中学校	769	29.5	25.2	349	87	1.7	3.0	334	0.63	0.50	23	3.3	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月19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						
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	8.00	9.60						
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ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	20.00	24.00						
さけの銀紙焼き								
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00	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ﾘｯﾄﾙ	0.60	0.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
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						

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	26.5	18.9	1072	101	2.0	3.1	231	0.73	0.49	21	2.1	8.0		
中学校	768	30.4	20.5	1079	111	2.4	3.6	262	0.93	0.51	25	2.3	9.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月20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				
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						
ファイバースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	15.00	18.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	4.00	4.80						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
えびカツ								
※えびカツ（バーガー用）　５０ｇ	50.00							
※えびカツ（バーガー用）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
野菜の甘酢あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
酢（米酢）　１．８㍑	1.30	1.56						
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	610	27.0	22.1	411	81	1.6	2.6	133	0.36	0.51	29	3.1	5.0		
中学校	748	32.4	25.4	456	95	1.9	3.0	143	0.41	0.56	34	3.9	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月24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				
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						
ミネストラスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
じゃがいも（だんしゃく）	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
キャベツ	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	5.00	6.00						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	20.00	24.00						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
コンソメ　５００ｇ	1.90	2.28						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
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）　５０ｇ		50.00						
チキンときのこのピラフの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
しめじ（生）	8.00	9.60						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
コンソメ　５００ｇ	1.10	1.32						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
ぶどう酒（白）　１．８㍑	0.70	0.84						
☆ぶどうゼリー								
※ぶどうゼリー（Ｆｅ・繊維）　７０ｇ	70.00	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	646	23.2	17.6	274	65	4.3	2.8	248	0.56	0.55	100	2.3	10.2		
中学校	793	27.9	20.0	286	78	4.8	3.3	284	0.69	0.62	105	2.9	11.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月25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						
豆腐の中華煮								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	85.00	102.00						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
たまねぎ	36.00	43.20						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
たけのこ（水煮）	12.00	14.40						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.60	0.72						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.76	6.91						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.68	2.02						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.80	2.16						
中華だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
豆板じゃん　５００ｇ	0.12	0.14						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.36	0.43						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	24.00	28.80						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
茎わかめサラダ								
もやし（緑豆）	17.00	20.40						
キャベツ	17.00	20.40						
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋	6.00	7.20						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　５ｇ	5.00	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	622	23.3	20.0	293	125	2.0	3.0	179	0.75	0.49	23	1.3	3.2		
中学校	819	28.7	25.2	308	150	2.7	3.8	200	1.02	0.54	26	1.9	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月26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				
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						
あさりのチャウダー（乳除去食）								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.24	0.29						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	5.00	6.00						
じゃがいも（だんしゃく）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
にんじん	20.00	24.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
米油　１．５ｋｇ	1.00	1.20						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ボイルソーセージ								
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							
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋	16.00	19.20						
きゅうり	12.00	14.40						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
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	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	704	27.7	30.7	396	85	7.2	3.3	232	0.39	0.64	31	3.5	6.9		
中学校	817	32.1	35.7	428	97	8.8	3.8	263	0.45	0.70	37	4.0	8.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月27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						
いもたき								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	30.00	36.00						
板こんにゃく	17.00	20.40						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	8.00	9.60						
大根	20.00	24.00						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.50	4.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
あじフライ								
※あじフライ　５０ｇ	50.00							
※あじフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
磯香あえ								
キャベツ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.44	1.73						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	2.70						
卓上ソース								
卓上中濃ソース　２００ｍｌ	5.00	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	659	26.7	20.7	359	91	3.7	2.9	234	0.54	0.51	23	2.3	3.8		
中学校	820	31.4	23.4	385	105	4.5	3.7	265	0.71	0.54	27	2.7	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度9月30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				
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						
かきたま汁（卵除去食）								
※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）	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	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						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
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						
アーモンドあえ								
もやし（緑豆）	12.00	14.40						
キャベツ	25.00	30.00						
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	605	25.4	19.6	364	94	2.1	2.9	221	0.47	0.57	20	3.1	3.3		
中学校	760	30.1	22.0	394	109	2.6	3.6	247	0.64	0.61	22	3.9	3.9		
園															
他															