献立材料一覧表

6年度9月2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					
チキンカレー								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
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					
※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					
カラフルソテー								
ソーセージ（６mmカット）			7.60					
赤パプリカ			2.28					
にんじん			3.80					
キャベツ			22.80					
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					
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	483	17.1	13.4	330	59	1.1	2.2	233	0.49	0.51	50	1.4	5.6		
他															

献立材料一覧表

6年度9月3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）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			9.12					
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					
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㍑			0.61					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.61					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.10					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					

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	476	19.8	15.7	296	120	2.1	2.5	224	0.53	0.44	13	1.4	3.1
他													

献立材料一覧表

6年度9月4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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストラスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			5.32					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
コンソメ　５００ｇ			1.21					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
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					
チキンときのこのピラフの具（小バット量）								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			15.20					
たまねぎ			20.25					
にんじん			3.04					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.50					
しめじ（生）			4.56					
コンソメ　５００ｇ			0.84					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
ぶどう酒（白）　１．８㍑			0.38					
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	516	20.4	15.7	357	70	1.9	2.3	162	0.46	0.42	21	2.0	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度9月5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					
鶏肉と野菜のしょうが煮								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
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ﾘｯﾄﾙ			2.28					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
キャベツの福神漬けあえ								
キャベツ			20.52					
※福神漬　１ｋｇ袋			7.60					

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	468	22.8	11.6	590	77	1.1	2.4	198	0.39	0.43	25	2.2	5.6		
他															

献立材料一覧表

6年度9月6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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚骨ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			13.68					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
にんじん			7.60					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
ラーメンの素（白湯）　２ｋｇ袋			8.36					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
さつまいものあめ煮								
※さつまいも（冷凍・乱切）			45.60					
なたね油（ローリー）			4.56					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			5.32					
水			2.28					
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	498	17.4	16.5	289	68	1.3	1.6	152	0.34	0.42	27	2.2	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度9月9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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
かきたま汁								
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			5.32					
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			3.04					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ			25.00					
キャベツときゅうりのなめたけあえ								
きゅうり			7.60					
キャベツ			15.20					
なめたけ　１ｋｇ袋			6.08					
☆りんごヨーグルト								
※ヨーグルト（りんご）　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	492	19.5	12.5	423	63	1.2	2.1	224	0.38	0.58	131	2.2	4.6		
他															

献立材料一覧表

6年度9月10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					
豚汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
大根			15.20					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
小松菜			9.12					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
里いもコロッケ								
※コロッケ（里いも）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ツナそぼろ								
※まぐろ油漬（レトルト）			15.20					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.30					
酒　１．８㍑			0.38					

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															
中学校															
園	511	21.9	18.2	301	73	1.8	2.3	169	0.46	0.38	10	1.5	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度9月11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					
ラタトゥイユ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			6.08					
たまねぎ			38.30					
かぼちゃ（生・２ｃｍ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					
鶏肉のカレー焼き								
※鶏肉のカレー焼き（冷凍・Ｐ）　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	507	24.1	18.3	292	72	1.6	3.1	250	0.34	0.53	60	1.8	3.7		
他															

献立材料一覧表

6年度9月12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					
けんちん汁（冷里いも）								
豆腐（木綿）			19.00					
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			4.00					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
大根			19.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.20					
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					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.20					
みりん　１．８㍑			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１㍑			0.49					
水			5.99					
ゆかりあえ								
キャベツ			26.60					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			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	466	18.8	15.2	297	82	1.2	2.4	149	0.36	0.36	17	2.0	2.5
他													

献立材料一覧表

6年度9月13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					
鶏じゃが								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
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			1.90					
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					
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					
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	480	20.9	14.1	426	71	2.0	2.2	203	0.39	0.51	24	1.7	7.1		
他															

献立材料一覧表

6年度9月17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					
月菜汁								
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
※型抜きかまぼこ（冷蔵）			3.80					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			11.40					
たまねぎ			11.40					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			11.40					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
◎うさぎハンバーグの照り焼きソースかけ（焼）								
※ハンバーグ（うさぎ型）　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					
キャベツときゅうりのかおりあえ								
キャベツ			18.24					
きゅうり			5.32					
にんじん			3.04					
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
☆月見ゼリー								
※月見ゼリー　３０ｇ			30.00					

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	475	16.8	13.9	405	69	6.2	2.0	213	0.38	0.40	17	1.5	3.9		
他															

献立材料一覧表

6年度9月18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					
かぼちゃのみそ汁								
生揚げ（冷蔵）			11.40					
かぼちゃ（生・１．５ｃｍ角）			15.20					
キャベツ			11.40					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
さばの塩焼き								
さばの塩焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
ごぼうの甘辛炒め								
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			15.20					
にんじん			3.80					
黄パプリカ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.46					
酒　１．８㍑			0.30					
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	485	19.8	20.8	289	71	1.7	2.2	181	0.39	0.51	19	1.7	2.6		
他															

献立材料一覧表

6年度9月19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				
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					
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）			9.12					
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					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			15.20					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
レモンサラダ								
キャベツ			11.40					
きゅうり			7.60					
にんじん			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			6.08					
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	512	22.6	22.2	316	82	1.6	2.5	279	0.36	0.56	20	1.8	7.2
他													

献立材料一覧表

6年度9月20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					
ホイコーロー（炒め）								
豚肉（もも・平切）			11.40					
キャベツ			30.40					
たまねぎ			22.80					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			13.68					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
ピーマン			3.80					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
赤みそ			4.79					
みりん　１．８㍑			1.29					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
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	532	16.3	21.7	279	67	4.5	2.1	212	0.44	0.41	22	1.6	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度9月24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					
中華飯の具(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			15.20					
※いか（冷凍・皮なし胴・短冊切）　１ｋｇ袋			9.12					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
キャベツ			22.80					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
水			19.00					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
もやしサラダ								
もやし（緑豆）			15.20					
赤パプリカ			3.04					
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			2.28					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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	464	18.7	15.2	277	58	1.3	2.1	192	0.52	0.44	26	1.6	2.7		
他															

献立材料一覧表

6年度9月25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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉うどんの汁								
豚肉（もも・平切）			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.44					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			6.00					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
米粉ししゃもフライの銀あんかけ								
※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（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.92					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.53					
和風だし　１ｋｇ袋			0.32					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.21					
水			10.64					
小松菜のごまあえ								
小松菜			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.65					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	466	18.4	15.5	347	62	1.5	1.9	231	0.27	0.45	14	2.1	2.9		
他															

献立材料一覧表

6年度9月26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				
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					
ワンタンスープ（肉なし）								
※ワンタン皮（乾）			4.56					
たまねぎ			15.20					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
にら			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ビビンバの具（チンゲンサイ）								
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㍑			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													
中学校													
園	471	19.4	15.7	279	68	1.6	2.4	193	0.60	0.48	12	1.9	2.9
他													

献立材料一覧表

6年度9月27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				
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					
じゃがいもスープ								
じゃがいも（だんしゃく）			26.60					
ベーコン（ショルダー・短冊切）			5.32					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
コンソメ　５００ｇ			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.38					
チキンのマリアナソースかけ								
※チキンパティ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.32					
ウスターソース　１．８㍑			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.23					
水			4.26					
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					
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															
中学校															
園	501	20.5	20.9	283	59	3.1	2.1	178	0.28	0.49	29	2.6	4.8		
他															

献立材料一覧表

6年度9月30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					
いもたき（出来上がり量180ｃｃ）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			22.80					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			9.12					
小松菜			6.08					
大根			19.00					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
アーモンドあえ								
チンゲンサイ			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	468	21.1	15.7	351	73	2.2	2.5	237	0.40	0.56	21	1.8	2.6		
他															