献立材料一覧表

6年度10月1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				
スライスパン								
※スライスパン（小）　６０ｇ	92.00							
※スライスパン（中）　８０ｇ		123.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	22.00	26.40						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	34.00	40.80						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８㍑	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
ボロニアソーセージ								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ	40.00							
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　６０ｇ		60.00						
コーンサラダ								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	8.00	9.60						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
いちごジャム								
※いちごジャム　１５ｇ	15.00							
※いちごジャム　２０ｇ		20.00						

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	715	32.2	26.1	458	185	4.0	3.3	274	0.61	0.55	33	2.6	10.2		
中学校	900	40.0	31.9	545	243	5.7	4.0	315	0.73	0.61	39	3.5	12.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月2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						
だんご汁								
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
※白玉もち（冷凍）　１０ｇ	30.00	36.00						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
チキン竜田揚げ								
※チキン竜田揚げ　５０ｇ	50.00							
※チキン竜田揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ゆかりあえ								
キャベツ	35.00	42.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						

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	614	21.4	19.7	316	65	1.5	2.8	214	0.47	0.46	27	2.2	2.2		
中学校	771	25.4	22.2	335	76	1.9	3.3	242	0.62	0.48	31	2.4	2.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月3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						
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
生揚げ（冷蔵）	28.00	33.60						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
はくさい	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	2.00	2.40						
※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						
さんまの銀紙焼き								
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
りんご								
りんご（４０玉）	50.00							
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30							
☆チーズドッグ								
※チーズドッグ（学校配送）　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	647	28.8	21.9	572	97	4.3	3.0	241	0.50	0.55	19	1.9	3.1		
中学校	896	37.4	31.4	940	115	5.4	3.8	292	0.64	0.68	18	2.5	2.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月4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				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	22.00	26.40						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
にんじん	18.00	21.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	6.00	7.20						
みりん　１．８㍑	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.50	3.00						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
米粉コロッケ								
※米粉コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※米粉コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
おひたし								
小松菜	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						

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	25.9	20.8	361	77	1.9	2.1	322	0.28	0.48	21	3.2	5.1		
中学校	748	29.9	23.3	388	88	2.3	2.5	370	0.33	0.51	24	3.8	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月7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						
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）	12.00	14.40						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
生揚げ（冷蔵）	35.00	42.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
はくさい	20.00	24.00						
大根	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
水	20.00	24.00						
揚げかれいのレモン煮								
※かれいの唐揚げ　５０ｇ	50.00							
※かれいの唐揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.50	3.50						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.80	3.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.70	2.70						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.80						
水	1.53	1.53						
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						

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	623	30.2	18.7	805	98	2.4	2.7	186	0.48	0.61	15	2.8	2.9		
中学校	766	35.9	20.9	919	112	2.8	3.3	208	0.64	0.66	17	3.1	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月8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						
高野豆腐の卵とじ（卵除去食）								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
はくさい	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
お好み焼きはんぺん（焼）								
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　５０ｇ	50.00							
※お好み焼きはんぺん（冷蔵）　６０ｇ		60.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.00	2.40						
ウスターソース　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.36						
水	6.50	7.80						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.35	0.42						
チンゲンサイのアーモンドあえ								
キャベツ	20.00	24.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
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						
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	602	28.6	18.0	464	93	2.4	3.3	269	0.65	0.58	25	2.5	3.0
中学校	775	33.7	21.0	516	110	3.1	3.9	306	0.85	0.64	31	3.0	3.7
園													
他													

献立材料一覧表

6年度10月9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						
豆腐のオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	15.00	18.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	120.00	144.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	11.00	13.20						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
チンゲンサイ	9.00	10.80						
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ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
オイスターソース　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
赤みそ	2.00	2.40						
中華だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
米粉ししゃもフライ								
※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						
中華風サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
塩中華ドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
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	662	25.7	22.4	381	157	3.1	3.5	206	0.65	0.52	10	1.9	3.2		
中学校	805	29.5	24.1	394	184	3.8	4.1	226	0.84	0.54	12	2.0	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月10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				
りんごパン								
※りんごパン（小）　５５ｇ	96.00							
※りんごパン（中）　６５ｇ		113.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポテトのドイツ風煮								
フランクフルトソーセージ（１ｃｍカット）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
にんじん	20.00	24.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
コンソメ　５００ｇ	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	25.00	30.00						
パンプキンオムレツ								
※パンプキンオムレツ（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※パンプキンオムレツ（冷凍・Ｐ）　６２．５ｇ		62.50						
フレンチサラダ								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
フレンチドレッシング　１㍑	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	660	24.4	23.9	309	83	2.0	3.1	309	0.50	0.61	48	2.6	11.5		
中学校	765	27.8	27.3	323	95	2.4	3.4	358	0.58	0.66	58	3.1	13.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月11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				
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						
さつま汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
大根	10.00	12.00						
にんじん	13.00	15.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
※ミックスみそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
あじの磯辺フライ								
※あじ磯辺フライ　４０ｇ	40.00							
※あじ磯辺フライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
炒めれんこんサラダ								
れんこん（生・いちょう切３mm）	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	3.00	3.60						
米油　１．５ｋｇ	0.70	0.84						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	1.20	1.44						
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	642	26.6	21.5	319	104	2.2	2.7	240	0.54	0.45	21	3.4	3.9		
中学校	799	31.6	23.9	341	125	2.8	3.2	271	0.70	0.49	24	4.2	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月15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						
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
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	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
水	10.00	12.00						
さばの塩焼き（焼）								
※さば（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00							
※さば（冷凍・切身・塩漬）　６０ｇ		60.00						
大豆のサラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
水	4.30	5.16						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
キャベツ	20.00	24.00						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	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	727	29.5	28.2	296	97	2.1	3.3	251	0.82	0.64	36	1.9	10.8		
中学校	904	34.8	32.3	308	114	3.0	3.9	286	1.03	0.71	43	2.1	12.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月16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						
根菜のごま汁								
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
麦みそ	9.00	10.80						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
練りごま（白）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　５０ｇ	50.00							
※ハンバーグ（チキン）　６０ｇ		60.00						
※いちじくジャム　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
レモン果汁　１㍑	0.50	0.60						
水	3.00	3.60						
のり酢あえ								
キャベツ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.40	1.68						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
酢（米酢）　１．８㍑	0.50	0.60						
小魚								
※小魚（乾）　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	606	26.9	17.8	455	108	3.1	3.1	223	0.50	0.47	20	2.5	4.1		
中学校	758	31.1	19.9	481	122	3.6	3.5	252	0.65	0.49	23	2.9	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月17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						
中華飯の具（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	15.00	18.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.38	0.46						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮）	20.00	24.00						
うずら卵（パック）	15.00	18.00						
はくさい	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
オイスターソース　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.40	0.48						
水	30.00	36.00						
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						
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						
※青じそドレッシング　１㍑	3.40	4.08						

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	626	24.5	20.4	313	74	2.4	3.3	336	0.64	0.51	21	2.0	4.8		
中学校	818	29.7	25.3	333	91	3.1	4.0	388	0.83	0.58	27	2.5	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月18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				
ソフトめん								
※ソフトめん（小）　８０ｇ	196.00							
※ソフトめん（中）　１２０ｇ		294.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）	14.00	16.80						
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	10.00	12.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.50	3.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	12.00	14.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
ウスターソース　１．８㍑	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
キャベツ	28.00	33.60						
にんじん	5.00	6.00						
ピーマン	3.00	3.60						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	16.00	19.20						
コンソメ　５００ｇ	0.46	0.55						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
洋梨ミニゼリー								
※洋梨ミニゼリー（Ｆｅ）　２１ｇ	21.00	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	639	25.9	16.8	288	93	4.2	3.0	551	0.50	0.51	41	2.9	8.9		
中学校	823	32.7	18.9	303	114	5.0	3.5	646	0.58	0.57	48	3.6	10.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月21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						
すきやき								
豚肉（もも・平切）	35.00	42.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
はくさい	60.00	72.00						
にんじん	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.80	6.96						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
りんご								
りんご（３６玉）		58.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋		0.30						
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	626	27.7	21.1	399	80	2.8	3.3	305	0.80	0.63	19	1.9	3.1		
中学校	787	33.0	22.9	434	94	3.4	4.1	350	1.03	0.69	25	2.3	4.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月22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						
のっぺい汁								
豆腐（ソフト）	15.00	18.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	8.00	9.60						
板こんにゃく	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
みそチキンカツ								
※チキンカツ　５０ｇ	50.00							
※チキンカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
ボイルキャベツ（味付き）								
キャベツ	35.00	42.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.18	0.22						
卓上甘みそ(２本)								
※卓上甘みそ　２００ｇ	10.00	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	605	20.7	19.6	299	78	1.8	2.8	174	0.48	0.43	24	2.3	3.3		
中学校	754	24.2	22.0	312	91	2.1	3.4	194	0.64	0.46	28	2.6	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月23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				
ミルクロールパン								
※ミルクロールパン（小）　５０ｇ	86.00							
※ミルクロールパン（中）　７０ｇ		120.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
さつまいものポタージュ（乳除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	10.00	12.00						
※さつまいも（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
さつまいも（生・角切）	20.00	24.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
コンソメ　５００ｇ	0.55	0.66						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	10.00	12.00						
※生クリーム　１ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
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　５０ｇ		50.00						
カラフルサラダ								
赤パプリカ	3.00	3.60						
黄パプリカ	3.00	3.60						
きゅうり	15.00	18.00						
大根	20.00	24.00						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	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	663	23.9	28.1	343	74	1.2	2.8	116	0.50	0.57	34	2.6	3.7		
中学校	827	29.1	33.4	379	89	1.7	3.3	123	0.63	0.68	41	3.3	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月24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						
春雨スープ								
※ハム（短冊切）	10.00	12.00						
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
にんじん	15.00	18.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ	30.00	60.00						
キムタクごはんの具								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
はくさい	10.50	12.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	2.10	2.52						
※白菜キムチ　１．２ｋｇ袋	10.50	12.60						
※たくあん漬（千切）	3.50	4.20						
※つぼ漬	3.50	4.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.35	0.42						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
アーモンド								
アーモンド　１０ｇ	10.00	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	609	22.8	20.6	304	95	4.3	3.1	219	0.68	0.53	15	2.6	3.8		
中学校	800	28.9	24.0	319	110	6.9	3.9	247	0.90	0.57	18	3.5	4.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月25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						
チンゲンサイのみそ汁								
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
大根	22.00	26.40						
たまねぎ	12.00	14.40						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ	30.00							
※いわしの開き（打粉付）　４０ｇ		40.00						
なたね油（ローリー）	3.00	4.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.25	3.00						
みりん　１．８㍑	3.00	4.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.25	3.00						
しょうが粉　１ｋｇ	0.03	0.04						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.40						
水	6.00	8.00						
栗入り混ぜごはんの具								
鶏肉（むね・皮なし・１ｃｍ角切）	12.00	14.40						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
栗（蒸し・カット）	10.00	12.00						
にんじん	12.00	14.40						
しめじ（生）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.70	3.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.35	1.62						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
和風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
☆南吉からのおくりもの（クッキー）								
※クッキー（きつね）　３０ｇ	30.00	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	728	25.4	25.2	327	89	2.4	2.7	278	0.49	0.54	15	2.4	3.5		
中学校	888	30.5	28.3	349	107	3.4	3.4	319	0.67	0.61	15	2.8	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月28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				
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						
秋の恵みハヤシシチュー（乳除去食）								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	10.00	12.00						
しめじ（生）	5.00	6.00						
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※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ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
カラフルソテー								
ソーセージ（１ｃｍカット）	17.00	20.40						
ピーマン	2.40	2.88						
赤パプリカ	2.50	3.00						
キャベツ	24.00	28.80						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	6.00	7.20						
コンソメ　５００ｇ	0.24	0.29						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.40	0.48						
フルーツのぶどうゼリーあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・ぶどう）　１ｋｇ袋	18.00	21.60						
パイナップル（チビット・缶）	12.00	14.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	12.00	14.40						

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	644	22.7	20.4	300	84	2.1	3.2	239	0.83	0.56	27	2.0	4.9		
中学校	804	27.4	23.2	315	102	2.8	4.0	273	1.05	0.63	30	2.5	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月29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				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（小）　３０ｇ	48.00							
※小型ロールパン（中）　４０ｇ		64.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）	52.00	62.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
☆根羽ヨーグルト								
※ヨーグルト（根羽）　９５ｇ		95.00						
※ヨーグルト（根羽）　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	655	28.3	25.1	420	73	1.2	2.9	230	0.59	0.65	29	3.4	4.5		
中学校	791	33.4	29.2	475	86	1.4	3.6	262	0.71	0.74	34	4.0	5.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月30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				
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						
スコッチブロス								
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）	25.00	30.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
白いんげん豆（水煮）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
ハートパンプキンコロッケ								
※コロッケ（ハート型・パンプキン）６０ｇ		60.00						
※コロッケ（ハート型・パンプキン）５０ｇ	50.00							
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
◎食品ロス削減ドライカレーの具								
豚肉（もも・ひき）	27.00	32.40						
たまねぎ	36.00	43.20						
にんじん	13.50	16.20						
ピーマン	4.50	5.40						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.09	0.11						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.24	3.89						
コーンスターチ	1.08	1.30						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	0.90	1.08						
カレー粉　４００ｇ	0.36	0.43						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.54	0.65						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.09	0.11						

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	662	23.0	21.3	308	77	2.0	3.4	449	0.74	0.52	36	1.9	8.0		
中学校	822	27.2	24.3	323	92	2.4	4.0	525	0.93	0.56	43	2.2	9.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度10月31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						
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋	27.00	32.40						
はるさめ（乾・カット）	1.80	2.16						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
※鶏豚湯（缶）	2.50	3.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
プルコギ								
豚肉（もも・平切）	37.00	44.40						
たまねぎ	25.00	30.00						
赤パプリカ	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
みかん								
みかん（Ｓ）	70.00							
みかん（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	595	24.4	17.1	279	78	1.5	3.0	256	0.84	0.50	43	1.8	2.7		
中学校	750	28.8	19.1	290	92	1.9	3.8	298	1.07	0.56	52	2.2	3.1		
園															
他															