献立材料一覧表

6年度10月1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					
さつまいものみそ汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
さつまいも			22.80					
大根			11.40					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
肉団子の甘辛煮（焼）								
※ミートボール　８ｇ			36.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
水			4.56					
キャベツのごまゆかり								
キャベツ			26.60					
※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	463	19.1	14.4	282	66	1.3	2.3	149	0.41	0.40	23	1.6	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度10月2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					
生揚げの煮物								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.00					
生揚げ（冷蔵）			26.60					
たけのこ（水煮）			11.40					
にんじん			9.12					
大根			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			8.50					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.53					
水			15.20					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
もやしのおひたし								
もやし（緑豆）			22.80					
チンゲンサイ			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			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	493	24.4	18.1	419	75	1.8	2.5	182	0.41	0.58	10	1.5	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度10月3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				
小型ロールパン								
※小型ロールパン（幼）　２５ｇ			40.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）			39.52					
豚肉（もも・平切）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			7.60					
キャベツ			38.00					
にんじん			15.20					
もやし（緑豆）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋			2.66					
ウスターソース　１．８㍑			2.66					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.03					
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）			20.80					
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	517	21.3	19.5	310	57	0.9	2.2	194	0.44	0.47	22	2.4	4.2
他													

献立材料一覧表

6年度10月4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					
のっぺい汁								
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.00					
にんじん			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
板こんにゃく			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
みそチキンカツ								
※チキンカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ボイルキャベツ								
キャベツ			26.60					
卓上甘みそ								
※卓上甘みそ　２００ｇ			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	475	16.6	16.6	271	59	1.2	2.2	151	0.37	0.40	19	1.6	2.4		
他															

献立材料一覧表

6年度10月7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					
秋の恵みハヤシシチュー								
豚肉（もも・平切）			13.68					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			7.60					
しめじ（生）			3.80					
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋			2.28					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
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					
かぼちゃひき肉フライ								
※かぼちゃひき肉フライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
サワーキャベツ								
キャベツ			26.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酢（米酢）　１．８㍑			1.37					

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	18.5	18.4	288	64	0.9	2.5	267	0.58	0.50	24	1.5	4.3		
他															

献立材料一覧表

6年度10月8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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
みそきしめんの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
はくさい			26.60					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
赤みそ			9.12					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
みりん　１．８㍑			1.52					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
みりん　１．８㍑			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			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	543	29.4	19.5	343	78	2.2	2.8	181	0.37	0.50	16	2.2	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度10月9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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
高野豆腐の卵とじ								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
はくさい			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			31.92					
お好み焼きはんぺん（蒸）								
※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ﾘｯﾄﾙ			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					
れんこんの甘辛炒め								
れんこん（生・いちょう切２mm）			15.20					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.30					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
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	463	22.7	13.1	395	68	1.6	2.3	226	0.37	0.45	16	2.8	2.3
他													

献立材料一覧表

6年度10月10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					
八宝菜(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			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.38					
たまねぎ			22.80					
はくさい			26.60					
にんじん			11.40					
チンゲンサイ			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
オイスターソース　１ｋｇ袋			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.82					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
酒　１．８㍑			1.14					
水			4.56					
揚げぎょうざ（２こ）								
※ぎょうざ　１８ｇ			36.00					
なたね油（ローリー）			3.60					
中華風サラダ(ハムなし)								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
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					
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	513	20.1	17.5	279	64	1.4	2.3	196	0.51	0.42	23	1.5	2.6		
他															

献立材料一覧表

6年度10月11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					
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・汁用）			11.40					
ピーマン			3.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.50					
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					
さんまの銀紙焼き								
※さんまの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
のり酢あえ（ツナなし）								
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					

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	533	25.1	17.8	428	79	1.9	2.5	177	0.52	0.52	25	1.8	6.4		
他															

献立材料一覧表

6年度10月15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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
根菜カレー								
豚肉（もも・平切）			11.40					
じゃがいも（だんしゃく）			13.68					
にんじん			9.12					
たまねぎ			30.40					
れんこん（生・いちょう切３mm）			9.12					
ごぼう（生・輪切５mm）			6.08					
たけのこ（水煮）			3.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
※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					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
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					
ぶどうゼリーのフルーツあえ								
※ダイスゼリー（冷凍・ぶどう）　１ｋｇ袋			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・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	500	19.0	15.1	306	61	1.7	2.1	163	0.48	0.43	18	1.2	4.3		
他															

献立材料一覧表

6年度10月16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					
八杯汁								
豆腐（木綿）			15.20					
板こんにゃく			7.60					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
にんじん			7.60					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋			15.00					
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					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
いわしのみぞれ煮								
※いわしのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
栗入り混ぜごはんの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
栗（蒸し・カット）			7.60					
にんじん			9.12					
しめじ（生）			3.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.64					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.82					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.53					
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	486	21.5	16.0	371	92	2.5	2.0	209	0.37	0.52	9	1.8	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度10月17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					
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			9.12					
たけのこ（水煮）			7.60					
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			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
赤みそ			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			1.90					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.12					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
えびしゅうまい（蒸）								
※えびしゅうまい（冷凍・トレー・Ｆｅ）　３０ｇ			30.00					
わかめと野菜のごま酢あえ								
赤パプリカ			2.28					
きゅうり			15.20					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.23					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.82					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.55					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
酢（米酢）　１．８㍑			0.82					

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	499	21.1	15.8	294	121	4.4	2.7	161	0.51	0.43	15	1.7	3.1		
他															

献立材料一覧表

6年度10月18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				
りんごパン								
※りんごパン（幼）　３５ｇ			60.34					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストローネ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
トマト（缶・ダイス）			11.40					
コンソメ　５００ｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉ホキフライのフレッシュソースかけ								
※米粉ホキフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.70					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.70					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			1.70					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.43					
水			4.70					
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	489	20.2	16.8	271	61	1.0	1.9	182	0.27	0.46	23	2.1	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度10月21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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
春雨スープ								
豚肉（もも・平切）			7.60					
はるさめ（乾・カット）			3.80					
にんじん			7.60					
はくさい			15.20					
にら			3.80					
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					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
かに玉（銀あん）								
※かに玉（冷凍）　５０ｇ			50.00					
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			0.43					
水			10.64					
ツナチャーハンの具								
※まぐろ油漬（レトルト）			11.40					
たまねぎ			15.20					
にんじん			3.00					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			2.00					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.53					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.67					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.30					
☆いちごヨーグルト								
※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	525	22.9	15.0	342	64	6.3	2.5	261	0.45	0.65	26	2.4	2.9		
他															

献立材料一覧表

6年度10月22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					
塩ちゃんこ								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			16.72					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
チンゲンサイ			15.20					
にんじん			11.40					
はくさい			19.00					
もやし（緑豆）			7.60					
えのきたけ			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			0.10					
水			45.60					
かれいフライ								
※かれいフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
りんご								
りんご（４０玉）			50.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.30					
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	515	21.5	17.6	571	71	2.8	2.2	199	0.38	0.44	15	1.3	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度10月23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				
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					
さつまいものポタージュ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
※さつまいも（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			15.20					
たまねぎ			34.20					
さつまいも			15.20					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
コンソメ　５００ｇ			0.42					
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			7.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
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ﾘｯﾄﾙ			0.76					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			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ﾘｯﾄﾙ			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	473	18.4	18.9	307	56	0.8	1.9	87	0.35	0.49	21	1.9	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度10月24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					
チンゲンサイのすまし汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
チンゲンサイ			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			0.04					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉のあまがらめ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.13					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.82					
しょうが粉　１ｋｇ			0.23					
でんぷん　５ｋｇ袋			7.60					
なたね油（ローリー）			4.18					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.75					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
水			6.08					
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ﾘｯﾄﾙ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					

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	19.9	18.8	296	59	1.0	2.4	171	0.39	0.42	9	1.8	1.3		
他															

献立材料一覧表

6年度10月25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				
ソフトめん								
※ソフトめん（幼）　７０ｇ			172.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大豆入りミートソース								
豚肉（もも・ひき）			10.64					
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					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			7.60					
※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ﾘｯﾄﾙ			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
キャベツ			27.36					
ピーマン			2.28					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
洋なしミニゼリー								
※洋梨ミニゼリー（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	549	22.2	14.7	277	79	3.6	2.3	146	0.38	0.43	34	2.3	6.9		
他															

献立材料一覧表

6年度10月28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					
すきやき								
豚肉（もも・平切）			22.80					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
はくさい			45.60					
にんじん			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			11.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.59					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.64					
酒　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
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					
さっぱりきゅうり								
きゅうり			22.80					
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	517	19.3	18.7	352	69	1.6	2.4	219	0.58	0.43	21	1.4	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度10月29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					
根菜のごま汁								
豆腐（ソフト）			11.40					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			13.40					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
麦みそ			6.84					
練りごま（白）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ハンバーグのいちじくソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
※いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
レモン果汁　１㍑			0.38					
水			4.56					
ひじきサラダ（ホット）								
※ひじき（乾）			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.38					
みりん　１．８㍑			0.15					
水			3.80					
にんじん			8.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			5.32					
卓上和風ドレッシング								
※卓上和風しょうゆドレッシング　３００ｇ			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	495	19.7	17.5	295	72	1.5	2.3	256	0.38	0.41	10	1.9	4.5		
他															

献立材料一覧表

6年度10月30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					
いか団子のスープ								
※いか団子（冷凍）　１ｋｇ袋			19.00					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			11.40					
もやし（緑豆）			14.00					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
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ﾘｯﾄﾙ			1.82					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
みかん								
みかん（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	467	19.5	14.5	263	62	0.8	2.3	222	0.64	0.45	36	1.5	1.8		
他															

献立材料一覧表

6年度10月31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					
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）			15.20					
にんじん			9.12					
たまねぎ			38.00					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			7.60					
※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ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
パンプキンオムレツ								
※パンプキンオムレツ（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
コールスロー（キャベツ・きゅうり）								
キャベツ			26.60					
きゅうり			4.56					
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　１０ｇ			10.00					
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			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	544	20.1	24.5	334	71	1.8	2.2	225	0.31	0.55	31	2.4	5.5		
他															