献立材料一覧表

6年度11月1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						
◎安城大豆の親子豆じゃが								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
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・安城市産）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
枝豆（冷凍・むき）　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						
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ	40.00							
※れんこんサンドフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
いりこふりかけ								
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋	3.60	4.32						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	1.00	1.20						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
水	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	629	27.1	18.0	328	105	2.2	2.8	239	0.61	0.43	31	2.2	9.7		
中学校	811	33.1	21.6	349	124	3.0	3.3	270	0.77	0.46	38	2.7	11.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月5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						
豚汁								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
大根	18.00	21.60						
チンゲンサイ	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
さつまいもコロッケ								
※コロッケ（さつまいも）　５０ｇ	50.00							
※コロッケ（さつまいも）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
キャベツの土佐あえ								
キャベツ	35.00	42.00						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
☆納豆								
納豆（カップ・たれ付）　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	682	26.5	22.0	335	115	3.3	3.4	185	0.74	0.63	36	2.0	6.1		
中学校	840	30.3	24.4	350	130	3.8	4.0	207	0.96	0.65	42	2.3	6.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月6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						
あさりとわかめのスープ								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
たまねぎ	10.00	12.00						
にんじん	8.00	9.60						
はくさい	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.80	0.96						
※鶏豚湯（缶）	3.00	3.60						
中華だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
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						
一味唐辛子　１００ｇ袋　半量計算済	0.01	0.01						
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						
錦糸卵								
※錦糸卵（冷凍・Ｐ）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
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	618	26.5	22.9	332	105	5.1	3.6	206	0.74	0.65	13	2.4	4.5		
中学校	761	31.0	25.2	351	118	6.3	4.4	232	0.92	0.71	16	2.9	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月7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				
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						
かき揚げうどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
はくさい	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	7.20	8.64						
みりん　１．８㍑	1.50	1.80						
酒　１．８㍑	1.50	1.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
かき揚げ								
※かき揚げ　５０ｇ	50.00							
※かき揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
チンゲンサイとツナのあえ物								
チンゲンサイ	20.00	24.00						
キャベツ	15.00	18.00						
※まぐろ油漬（缶）	8.00	9.60						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.20	2.64						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.40	0.48						

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	671	26.2	25.9	347	90	1.8	1.9	211	0.29	0.43	21	2.5	5.9		
中学校	793	30.2	29.7	372	106	2.3	2.2	236	0.34	0.47	25	3.1	7.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月8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				
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						
白いんげん豆のポタージュ（乳除去食）								
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
※白いんげん豆（常温・裏ごし）　１ｋｇ袋	13.00	15.60						
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	32.00	38.40						
にんじん	18.00	21.60						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	4.50	5.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.70	0.84						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ケチャップライスの具								
鶏肉（むね・ひき）	35.00	42.00						
たまねぎ	38.50	46.20						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
ピーマン	4.50	5.40						
米油　１．５ｋｇ	0.70	0.84						
トマトピューレ　３ｋｇ	11.00	13.20						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	11.00	13.20						
コンソメ　５００ｇ	1.10	1.32						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.33	0.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.05	0.06						
ファイバーゼリーのフルーツあえ								
※ファイバーゼリー（常温）　１ｋｇ袋	17.00	20.40						
もも（黄桃・ダイス・缶）	14.00	16.80						
パイナップル（チビット・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	624	25.9	12.7	342	104	2.0	2.9	253	0.59	0.56	63	1.9	10.7		
中学校	780	31.0	14.0	366	128	2.6	3.6	290	0.78	0.63	76	2.2	12.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月11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						
ざくざく汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
にんじん	12.00	14.40						
大根	12.00	14.40						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ごぼう（生・輪切７mm）	8.00	9.60						
豆腐（ソフト）	20.00	24.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.60	1.92						
酒　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
かれいの唐揚げ								
※かれいの唐揚げ　４０ｇ	40.00							
※かれいの唐揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
れんこんサラダ								
れんこん（生・半月切３mm）	15.00	18.00						
きゅうり	5.00	6.00						
※まぐろ油漬（缶）	10.00	12.00						
※ノンエッグマヨネーズ　１ｋｇ袋	4.00	4.80						

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	594	26.9	19.6	601	79	1.5	2.4	172	0.48	0.54	14	1.6	2.8		
中学校	760	34.4	23.3	776	95	2.0	3.1	192	0.65	0.62	18	2.1	3.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月12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						
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
じゃがいも（だんしゃく）	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	10.00	12.00						
※わかめ（乾）　２００ｇ袋	0.50	0.60						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
※白みそ	9.00	10.80						
豚肉のしょうが炒め								
豚肉（もも・平切）	38.00	45.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
たまねぎ	45.00	54.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.96	1.15						
酒　１．８㍑	1.87	2.24						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.75	0.90						
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	606	24.5	17.5	349	92	2.6	3.3	280	0.89	0.50	44	1.9	5.7		
中学校	762	29.0	19.8	373	108	3.1	3.8	326	1.12	0.56	55	2.2	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月13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				
ナン								
※ナン（小）　５０ｇ	50.00							
※ナン（中）　９０ｇ		90.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
キーマカレー								
豚肉（もも・ひき）	40.00	48.00						
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋	20.00	24.00						
たまねぎ	50.00	60.00						
にんじん	18.00	21.60						
赤パプリカ	4.00	4.80						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
鶏レバー（冷凍・そぼろ）　１ｋｇ	2.70	3.24						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	5.40	3.42						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	3.60	8.10						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	3.60	3.42						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.40	2.88						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.30	2.76						
※チャツネ　１ｋｇ	1.80	2.16						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.72	0.86						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
タンドリーチキン								
※タンドリーチキン（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00	40.00						
レモンサラダ								
キャベツ	15.00	18.00						
きゅうり	10.00	12.00						
にんじん	3.00	3.60						
とうもろこし（ホール・缶）	8.00	9.60						
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.70	0.84						
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	587	29.3	25.8	295	89	2.1	3.5	636	0.55	0.58	25	2.3	6.1		
中学校	772	35.2	29.1	332	104	2.7	4.1	743	0.75	0.74	52	2.9	7.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月14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						
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（メークイン）	40.00	48.00						
にんじん	15.00	18.00						
ピーマン	5.00	6.00						
たけのこ（水煮・千切）	8.00	9.60						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	18.00	21.60						
れんこん（生・いちょう切３mm）	20.00	24.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	5.20	6.24						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
とうもろこしはんぺんのソースかけ								
※クリームコーンはんぺん（冷蔵）　５０ｇ	50.00	50.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.00	2.00						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.70	0.70						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.30	0.30						
水	6.50	6.50						
りんご								
りんご（４０玉）	50.00							
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30							
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　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	596	22.1	13.1	393	86	1.7	2.9	193	0.73	0.46	33	2.0	8.1		
中学校	780	27.8	15.4	473	102	2.2	5.5	228	0.93	0.57	76	2.2	11.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月15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				
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						
ほうれん草の卵汁（卵除去食）								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
にんじん	12.00	14.40						
ほうれん草	10.00	12.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
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						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ	40.00							
※いかの香味揚げ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
はくさいともやしのごまあえ								
はくさい	15.00	18.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	5.00	6.00						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.70	2.04						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.15	2.58						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.15	1.38						

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	609	28.5	19.2	327	100	2.2	3.1	284	0.52	0.57	14	3.0	3.2		
中学校	791	35.6	23.2	353	120	2.9	3.8	324	0.69	0.62	16	4.2	4.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月18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				
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						
豚肉と野菜のトマト煮								
豚肉（もも・平切）	40.00	48.00						
たまねぎ	45.00	54.00						
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
トマト（缶・ダイス）	11.00	13.20						
トマトジュース　１ﾘｯﾄﾙ	18.20	21.84						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.44	0.53						
米油　１．５ｋｇ	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.17	0.20						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
コンソメ　５００ｇ	1.00	1.20						
水	7.80	9.36						
ほうれん草入りオムレツ								
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ	40.00							
※ほうれん草オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
元気サラダ								
※ハム（短冊切）	5.00	6.00						
にんじん	6.00	7.20						
キャベツ	20.00	24.00						
きゅうり	4.00	4.80						
とうもろこし（ホール・缶）	4.00	4.80						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋	0.36	0.43						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.50	3.00						
米油　１．５ｋｇ	0.60	0.72						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
角チーズ								
※角チーズ　１１．５ｇ		11.50						

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	627	31.9	23.2	309	75	2.0	3.6	450	0.64	0.63	31	2.5	4.3		
中学校	781	39.8	30.0	593	97	2.5	4.4	570	0.77	0.75	37	3.3	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月19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						
地元野菜のみそ汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
大根	30.00	36.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	8.00	9.60						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
赤みそ	9.00	10.80						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
名古屋風鶏の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	50.00	60.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
酒　１．８㍑	2.40	2.88						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.70	2.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.40	2.88						
みりん　１．８㍑	3.00	3.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.25	0.30						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.10	0.12						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	2.00	2.40						
キャベツときゅうりのゆかりあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ	60.00	60.00						

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	687	24.4	23.8	327	97	2.5	3.3	222	0.53	0.47	37	2.3	3.1		
中学校	845	29.0	27.2	345	112	3.1	3.9	240	0.69	0.50	42	2.7	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月20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				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※愛知の大根葉ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
煮みそ								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	25.00	30.00						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	24.00	28.80						
大根	40.00	48.00						
にんじん	16.00	19.20						
板こんにゃく	12.00	14.40						
ねぎ（白ねぎ）	6.40	7.68						
赤みそ	7.60	9.12						
和風だし　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.40	2.88						
水	20.00	24.00						
さんまのしょうが煮								
※さんまのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00	40.00						
はくさいと小松菜のおひたし								
はくさい	25.00	30.00						
小松菜	20.00	24.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.80	2.16						
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	630	28.1	20.6	489	100	3.4	3.2	286	0.66	0.57	25	3.0	4.0		
中学校	772	31.9	22.3	526	118	4.2	3.7	331	0.83	0.60	28	3.6	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月21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				
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						
◎安城産野菜たっぷりあんかけラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
にんじん	20.00	24.00						
はくさい	30.00	36.00						
小松菜	20.00	24.00						
※鶏豚湯（缶）	8.75	10.50						
オイスターソース　１ｋｇ袋	7.50	9.00						
中華だし　１ｋｇ袋	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	0.75	0.90						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.06	0.07						
でんぷん　５ｋｇ袋	5.00	6.00						
米油　１．５ｋｇ	1.25	1.50						
◎愛知のにぎす揚げぎょうざ								
愛知のにぎすぎょうざ　１７ｇ	34.00	51.00						
なたね油（ローリー）	3.40	5.10						
ごぼうと枝豆のサラダ								
ごぼう（生・千切）	15.00	18.00						
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						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						

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	632	26.9	21.7	323	86	2.1	2.5	289	0.45	0.51	22	3.8	5.0		
中学校	763	32.0	26.2	343	102	2.7	2.9	334	0.54	0.54	27	4.7	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月25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						
大根のそぼろ煮								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	30.00	36.00						
にんじん	20.00	24.00						
たまねぎ	15.00	18.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	12.00	14.40						
大根	70.00	84.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.00	1.20						
水	18.00	21.60						
◎さわらの塩こうじ焼き								
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　４０ｇ	40.00							
※さわらの塩こうじ漬け（冷凍・切身）　５０ｇ		50.00						
キャベツとチンゲンサイのしそひじきあえ								
キャベツ	18.00	21.60						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
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	597	27.5	19.1	369	96	4.6	3.1	290	0.64	0.60	23	1.6	3.4		
中学校	752	33.1	21.8	397	113	5.7	3.9	331	0.85	0.65	28	1.9	4.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月26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						
さけときのこのクリーム煮（乳除去食）								
※さけ（冷凍・角切）　１kg袋	15.00	18.00						
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.30	0.36						
じゃがいも（だんしゃく）	36.00	43.20						
にんじん	14.00	16.80						
たまねぎ	36.00	43.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
まいたけ（冷凍）　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
しめじ（生）	8.00	9.60						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	1.00	1.20						
コンソメ　５００ｇ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	10.80	12.96						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	13.50	16.20						
◎ポテト衣のささみフライ								
※ポテト衣のささみフライ　４０ｇ	40.00							
※ポテト衣のささみフライ　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
ブロッコリーとコーンのサラダ								
ブロッコリー	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
※コーンクリーミードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
いちじくジャム								
※いちじくジャム　１５ｇ	15.00	15.00						

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	689	29.5	24.2	322	89	1.7	2.6	205	0.41	0.61	48	2.8	8.4		
中学校	840	35.6	28.2	347	106	2.1	3.1	229	0.50	0.70	56	3.6	10.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月27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						
◎きのこ入り山菜汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
※山菜（水煮）	10.00	12.00						
かぶ	10.00	12.00						
しめじ（生）	10.00	12.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.20	3.84						
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						
照り焼きハンバーグ								
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　６０ｇ	60.00							
※ハンバーグ（愛学給・フライ）　７０ｇ		70.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.92						
みりん　１．８㍑	1.00	1.17						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.45	0.52						
水	7.00	8.17						
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ	30.00	36.00						
きゅうり	5.00	6.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						

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	604	27.0	20.6	277	79	1.9	3.6	165	0.57	0.53	21	1.7	3.0		
中学校	749	31.8	23.0	286	92	2.4	4.2	181	0.74	0.55	24	2.1	3.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月28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						
マーボーはくさい								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
※豆腐（冷凍・サイコロ切）	50.00	60.00						
はくさい	45.00	54.00						
チンゲンサイ	10.00	12.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
ねぎ（白ねぎ）	8.00	9.60						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
赤みそ	3.70	4.44						
中華だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	4.10	4.92						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.48						
豆板じゃん　５００ｇ	0.12	0.14						
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.50	0.60						
かにしゅうまい								
※かにしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
りんご								
りんご（３６玉）		58.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋		0.30						
☆ファイバーヨーグルト								
※ヨーグルト（繊維・ＶＣ）　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	638	24.2	17.6	375	111	2.4	5.4	263	0.63	0.56	59	1.4	7.1		
中学校	786	28.3	20.7	324	132	3.0	4.4	284	0.83	0.53	23	1.8	6.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度11月29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						
豚肉の柳川風（卵除去食）								
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	22.00	26.40						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	20.00	24.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	10.00	12.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.00	4.80						
みりん　１．８㍑	0.80	0.96						
酒　１．８㍑	0.80	0.96						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
水	20.00	24.00						
さばの銀紙焼き								
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※さばの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
小松菜ともやしのアーモンドあえ								
小松菜	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
アーモンド（あらびき）　１ｋｇ袋	2.00	2.35						
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋	0.50	0.59						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.94						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.44	1.69						

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	31.4	21.9	423	98	3.1	3.5	255	0.66	0.69	19	2.4	4.1		
中学校	827	37.1	24.8	464	114	3.8	4.0	289	0.87	0.75	20	2.7	5.0		
園															
他															