献立材料一覧表

6年度11月1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					
野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
※はんぺん（冷蔵・角）			15.20					
にんじん			15.20					
はくさい			34.20					
大根			30.00					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
酒　１．８㍑			1.52					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			11.40					
つくね(レバー入り･白ごまなし)								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ			20.00					
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㍑			0.46					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
酢（米酢）　１．８㍑			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.09					
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ			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															
中学校															
園	483	18.0	15.9	278	59	1.4	2.2	341	0.46	0.44	17	1.8	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度11月5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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
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					
はくさい			19.00					
にんじん			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			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								
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					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
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					
☆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													
中学校													
園	524	21.4	16.3	355	64	1.7	4.3	202	0.61	0.59	55	2.0	5.9
他													

献立材料一覧表

6年度11月6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				
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					
◎安城ハーモニーカレー								
豚肉（もも・ひき）			28.88					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
きゅうり			15.20					
赤パプリカ			11.40					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			28.88					
※いちじくジャム　１ｋｇ袋			6.08					
ぶどう酒（白）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.58					
カレー粉　４００ｇ			0.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.76					
元気ツナサラダ								
※まぐろ油漬（缶）			5.32					
にんじん			6.80					
キャベツ			24.80					
とうもろこし（ホール・缶）			9.12					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.34					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.74					
米油　１．５ｋｇ			0.57					
さとう（上白）　１ｋｇ袋			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
りんごミニゼリー								
※りんごミニゼリー　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	514	21.4	18.4	293	85	4.0	3.0	178	0.58	0.46	47	1.2	4.7
他													

献立材料一覧表

6年度11月7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					
煮みそ								
豚肉（もも・平切）			10.16					
生揚げ（冷蔵）			14.16					
里いも（生・皮むき）			18.24					
大根			36.40					
にんじん			12.16					
板こんにゃく			9.12					
ねぎ（白ねぎ）			4.86					
赤みそ			5.78					
和風だし　１ｋｇ袋			0.49					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.82					
水			15.20					
いかの香味揚げ								
※いかの香味揚げ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
みどりキャベツ(味付き)								
キャベツ			26.60					
きゅうり			3.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					

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	490	20.8	16.8	311	80	1.8	2.6	172	0.46	0.39	21	1.6	3.0		
他															

献立材料一覧表

6年度11月8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				
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					
クリームスパゲティ（きのこ）								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
しめじ（生）			3.80					
マッシュルーム（水煮・スライス）			3.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			11.40					
米油　１．５ｋｇ			0.76					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			6.08					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
水			32.68					
ボロニアソーセージ(焼)								
※ボロニアソーセージ（Ｆｅ・Ｃａ）　４０ｇ			40.00					
ブロッコリーとコーンのサラダ								
ブロッコリー			15.20					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.76					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
卓上ノンエッグマヨネーズ(ハーフ)								
※卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ			3.80					
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	513	23.1	19.6	459	132	2.9	2.1	177	0.39	0.63	51	1.8	3.4
他													

献立材料一覧表

6年度11月11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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
肉団子と千切り野菜のさっぱり煮								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			22.80					
にんじん			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.84					
大根			30.40					
はくさい			22.80					
えのきたけ			6.08					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
水			45.60					
さつまいもコロッケ								
※コロッケ（さつまいも）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
ひじきとじゃこのふりかけ								
※まぐろ油漬（レトルト）			5.13					
しらす干し（冷蔵・乾）　１ｋｇ袋			1.71					
※ひじき（乾）			0.79					
にんじん			3.42					
ピーマン			3.42					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.38					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.34					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.59					

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	506	18.3	16.5	361	66	2.5	2.0	242	0.39	0.42	24	1.6	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度11月12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					
炒めビーフン								
ビーフン（乾）			9.73					
豚肉（もも・平切）			15.30					
※ちくわ（冷蔵）			11.40					
にんじん			9.73					
チンゲンサイ			6.08					
たまねぎ			15.00					
キャベツ			12.36					
もやし（緑豆）			9.73					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.04					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.31					
ショーロンポー（蒸）								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
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	499	18.0	14.3	298	56	0.9	2.1	224	0.57	0.41	36	1.2	1.7		
他															

献立材料一覧表

6年度11月13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					
じゃがいもの白みそ汁								
生揚げ（冷蔵）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
大根			7.60					
しめじ（生）			3.80					
※わかめ（乾）　２００ｇ袋			0.38					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
※白みそ			6.08					
豚肉のしょうが炒め（釜）								
豚肉（もも・平切）			26.60					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
キャベツ			15.20					
たまねぎ			22.80					
もやし（緑豆）			11.40					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.73					
酒　１．８㍑			1.42					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.57					
型抜きチーズ（ディズニー）								
※型抜きチーズ（ディズニー型・Ｆｅ）　１０ｇ			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													
中学校													
園	474	20.7	17.0	349	67	2.0	2.6	176	0.61	0.46	19	1.8	3.8
他													

献立材料一覧表

6年度11月14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				
うどん								
※うどん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
きのこ南蛮うどんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
しめじ（生）			7.60					
えのきたけ			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.52					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			5.47					
みりん　１．８㍑			0.99					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.15					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.14					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
米粉ししゃもフライの甘酢かけ								
※米粉ししゃもフライ　２０ｇ			20.00					
なたね油（ローリー）			2.00					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.72					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.50					
酢（米酢）　１．８㍑			1.20					
みりん　１．８㍑			0.30					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			4.75					
キャベツのかおりあえ								
キャベツ			26.60					
※青じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			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															
中学校															
園	465	19.7	14.7	326	65	1.0	1.7	176	0.19	0.48	17	2.5	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度11月15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					
いもたき（出来上がり量180ｃｃ）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.50					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
里いも（生・皮むき）			22.80					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			9.12					
小松菜			6.08					
大根			15.20					
和風だし　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			2.66					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.14					
みりん　１．８㍑			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.76					
ねぎ入り卵焼き								
※ねぎ入り卵焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
しそきゅうり								
きゅうり			22.80					
※赤じそ粉　２００ｇ袋			0.23					
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	463	22.6	14.7	423	73	2.7	2.7	224	0.40	0.52	13	2.0	2.2		
他															

献立材料一覧表

6年度11月18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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豆じゃが								
豚肉（もも・平切）			13.68					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			38.00					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋			11.40					
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			2.05					
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					
いわしのしょうが煮								
※いわしのしょうが煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
炒めれんこんサラダ								
れんこん（生・いちょう切２mm）			22.80					
にんじん			3.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			2.28					
米油　１．５ｋｇ			0.30					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
卓上ごまドレッシング								
※卓上ごまドレッシング　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	550	22.8	20.0	391	84	2.6	2.7	223	0.51	0.52	27	1.6	7.0		
他															

献立材料一覧表

6年度11月19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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
マーボーはくさい								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			38.00					
はくさい			35.00					
チンゲンサイ			7.60					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			10.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
赤みそ			2.81					
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					
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					
りんご（1/8）								
りんご（４０玉）			25.00					
食塩（ゆで塩）　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	464	17.7	14.7	287	81	1.6	2.4	263	0.48	0.41	17	1.2	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度11月20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					
豚肉と野菜のトマト煮								
豚肉（もも・平切）			18.24					
たまねぎ			34.20					
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）			23.56					
にんじん			16.72					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
トマト（缶・ダイス）			8.36					
トマトジュース　１㍑			13.83					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.23					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.13					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.90					
コンソメ　５００ｇ			0.99					
水			10.43					
ほうれん草入りオムレツ（焼）								
※ほうれん草オムレツ（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					
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	499	23.6	18.4	296	61	1.4	2.8	379	0.36	0.54	24	1.9	3.5
他													

献立材料一覧表

6年度11月21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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
けんちん汁（里いも）								
豆腐（木綿）			15.20					
里いも（生・皮むき）			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					
大根			19.00					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
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					
鶏肉の唐揚げ								
鶏肉（もも・皮付・１．５ｃｍ角切）			41.80					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.74					
酒　１．８㍑			2.28					
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					
はくさいとチンゲンサイのおひたし								
はくさい			30.40					
チンゲンサイ			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					

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	20.5	20.8	302	78	1.5	2.6	166	0.38	0.42	14	2.9	2.6		
他															

献立材料一覧表

6年度11月22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					
大根とひき肉の煮物								
鶏肉（むね・ひき）			13.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			9.12					
大根			55.20					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.14					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.04					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
水			13.68					
さばのみそ煮								
※さばのみそ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
磯香あえ								
キャベツ			19.00					
もやし（緑豆）			11.40					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.09					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.71					

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	479	21.5	16.0	401	76	1.8	2.4	220	0.36	0.58	21	1.6	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度11月25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					
鶏肉と豆腐のくず汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
豆腐（ソフト）			27.80					
たまねぎ			11.40					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			1.90					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.21					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
さんまのみぞれ煮								
※さんまのみぞれ煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
はくさいのごま酢あえ								
はくさい			30.40					
にんじん			3.80					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.09					
酢（米酢）　１．８㍑			1.09					
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	465	20.4	15.7	409	72	1.4	1.8	211	0.35	0.55	13	1.7	1.9		
他															

献立材料一覧表

6年度11月26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					
◎豚肉の柳川風								
豚肉（もも・平切）			15.20					
※液卵（冷蔵・殺菌済）			11.72					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			15.20					
たまねぎ			20.20					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
糸こんにゃく			7.60					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
みりん　１．８㍑			0.61					
酒　１．８㍑			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
水			15.20					
信田のみそかけ（焼）								
※けんちん信田　５０ｇ			50.00					
ボイル野菜								
キャベツ			24.35					
にんじん			2.25					
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	526	21.4	19.4	355	132	3.0	2.6	213	0.54	0.51	17	1.9	3.7		
他															

献立材料一覧表

6年度11月27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				
ラーメン								
※ラーメン（幼）　１３０ｇ			130.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
広東風ラーメンの汁								
豚肉（もも・平切）			15.20					
はくさい			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
にんじん			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋			7.60					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.66					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
大学いも								
※さつまいも（冷凍・乱切）			49.40					
なたね油（ローリー）			4.94					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			4.56					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
水			2.28					
海そうサラダ								
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	521	19.1	16.9	285	74	1.4	1.7	146	0.36	0.42	22	2.1	4.1		
他															

献立材料一覧表

6年度11月28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				
愛知の大根葉ごはん								
※愛知の大根葉ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ざくざく汁(福島の郷土料理)								
里いも（生・皮むき）			11.40					
にんじん			9.12					
チンゲンサイ			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
板こんにゃく			9.12					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			6.08					
豆腐（ソフト）			15.20					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.22					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
ハンバーグのきのこあんかけ（焼）								
※ハンバーグ（チキン）　４０ｇ			40.00					
えのきたけ（冷凍・カット）　１ｋｇ袋			3.00					
しめじ（生）			3.00					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.24					
和風だし　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.90					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.54					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.11					
水			3.84					
キャベツの土佐あえ								
キャベツ			26.60					
かつお節（たこやき用）　２００ｇ袋			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.68					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.37					
☆蒲郡みかんゼリー								
※蒲郡みかんゼリー　６０ｇ			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															
中学校															
園	485	19.3	12.6	297	68	1.3	2.1	238	0.42	0.44	37	2.2	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度11月29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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
スコッチブロス								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			26.60					
にんじん			11.40					
※白いんげん豆（冷凍）　１ｋｇ袋			7.60					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
コンソメ　５００ｇ			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
米粉ささみカツ								
※米粉ささみカツ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
野菜の甘酢あえ								
キャベツ			26.60					
にんじん			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.46					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.10					
酢（米酢）　１．８㍑			1.52					
いちじくジャム								
※いちじくジャム　１５ｇ			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															
中学校															
園	509	22.0	16.9	280	66	1.3	2.0	189	0.30	0.47	25	2.2	6.0		
他															