献立材料一覧表

6年度12月2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						
えびと豆腐のくず汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	12.00	14.40						
※むきえび（冷凍・Ｌ）	30.00	36.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
豆腐（ソフト）	30.00	36.00						
はくさい	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
チンゲンサイ	12.00	14.40						
かつおだしパック　５００ｇ袋	2.00	2.40						
和風だし　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	2.50	3.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.27	0.32						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
ミンチカツ								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　５０ｇ	50.00							
※ミンチカツ（Ｆｅ）　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
大根サラダ								
※まぐろ油漬（缶）	10.00	12.00						
大根	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
※青じそドレッシング　１㍑	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	635	28.5	20.9	322	88	6.0	3.2	550	0.62	0.49	17	2.0	5.1		
中学校	792	33.7	23.6	342	103	7.4	3.8	643	0.80	0.52	19	2.3	6.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月3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				
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						
オムレツ								
※オムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※オムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
きゅうり	6.00	7.20						
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	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	698	28.9	23.0	312	93	2.6	3.2	575	0.45	0.64	32	3.1	8.0		
中学校	893	36.1	25.7	330	114	3.4	3.8	676	0.53	0.72	37	3.7	9.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月4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				
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						
ファイバースープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	10.00	12.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋	15.00	18.00						
チンゲンサイ	8.00	9.60						
コンソメ　５００ｇ	1.50	1.80						
洋風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
若鶏のハーブ焼き								
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※若鶏のハーブ焼き（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
みかん								
みかん（Ｓ）	70.00							
みかん（Ｍ）		90.00						
大豆チョコクリーム								
※大豆チョコクリーム　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	713	32.8	29.7	373	93	2.7	3.5	242	0.44	0.59	43	2.7	4.3		
中学校	851	38.9	32.8	393	108	3.2	4.0	278	0.52	0.66	53	3.6	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月5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				
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						
うずら卵入りうま煮(卵除去食)								
※はんぺん（冷蔵・角）	15.00	18.00						
うずら卵（パック）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	20.00	24.00						
板こんにゃく	25.00	30.00						
大根	40.00	48.00						
にんじん	10.00	12.00						
昆布（角切）	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	4.40	5.28						
みりん　１．８㍑	1.20	1.44						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	30.00	36.00						
つくね								
※つくね（レバー入り・白ごま）　２０ｇ	40.00	60.00						
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	596	22.3	19.9	382	90	2.9	3.0	700	0.48	0.52	23	2.1	3.7		
中学校	774	27.6	24.1	425	112	3.8	3.7	961	0.67	0.58	28	2.7	4.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月6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						
つみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・しらす入り）	25.00	30.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
にんじん	7.00	8.40						
大根	28.00	33.60						
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						
じゃがいものコロッケ								
※コロッケ（愛学給）　６０ｇ	60.00							
※コロッケ（愛学給）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
チンゲンサイとツナのおひたし								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※まぐろ油漬（缶）	12.00	14.40						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	0.30	0.36						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.10	1.32						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.60	0.72						

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	646	22.0	22.3	307	88	2.4	2.9	238	0.51	0.43	19	2.7	2.9		
中学校	804	26.1	25.2	323	102	2.9	3.4	269	0.68	0.46	23	3.1	3.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月9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						
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						
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
たまねぎ	35.00	42.00						
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ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	2.00	2.40						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	42.00	50.40						
わかさぎの唐揚げ								
※わかさぎの唐揚げ	35.00	42.00						
なたね油（ローリー）	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
キャベツのなめたけあえ								
チンゲンサイ	10.00	12.00						
キャベツ	18.00	21.60						
なめたけ　１ｋｇ袋	8.00	9.60						
きらず揚げ								
※きらず揚げ（塩）　８ｇ	8.00	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	613	27.7	20.1	480	80	2.4	3.3	284	0.47	0.57	18	1.6	3.6		
中学校	756	32.5	22.4	532	94	3.1	3.9	323	0.64	0.61	23	1.9	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月10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				
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						
マーボー豆腐								
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	12.00	14.40						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	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	5.00	6.00						
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						
にらまんじゅう								
※にらまんじゅう　３０ｇ	30.00	60.00						
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり	30.00	36.00						
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.40	0.48						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
ごま油　１．６５ｋｇ	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	602	25.9	17.6	319	172	3.2	3.7	206	0.73	0.50	18	1.7	4.3		
中学校	795	32.9	21.1	344	211	4.0	4.7	248	1.01	0.57	23	2.4	5.8		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月11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						
じゃがいものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）	20.00	24.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	70.00	84.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
にんじん	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.30	1.56						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.60						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
水	18.00	21.60						
さけの銀紙焼き								
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さけの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
れんこんときゅうりのサラダ								
れんこん（生・いちょう切３mm）	20.00	24.00						
きゅうり	10.00	12.00						
卓上ノンエッグマヨネーズ								
※卓上ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　２１０ｇ	5.00	5.75						

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	27.6	14.4	1072	100	1.8	2.7	194	0.53	0.44	38	2.0	9.7		
中学校	750	32.7	15.8	1241	117	2.3	3.3	216	0.70	0.48	47	2.4	11.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月12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				
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						
コンソメスープ								
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）	30.00	36.00						
たまねぎ	30.00	36.00						
はくさい	30.00	36.00						
にんじん	10.00	12.00						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
コンソメ　５００ｇ	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.90	1.08						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.16	0.19						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.70	0.84						
えびカツ								
※えびカツ　５０ｇ	50.00							
※えびカツ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
まめっこサラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋（寄贈用）	8.00	9.60						
ひよこ豆（蒸し）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
キャベツ	18.00	21.60						
※ごまドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	4.50	5.40						
ココア牛乳の素								
※ココア牛乳の素（液状）　１２．５ｇ	12.50	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	642	28.7	22.5	439	98	4.9	3.1	154	0.39	0.54	33	2.5	9.4		
中学校	787	34.6	26.1	492	116	5.9	3.4	169	0.47	0.61	41	3.4	11.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月13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						
ごんべい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
豆腐（ソフト）	15.00	18.00						
大根	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	25.00	30.00						
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						
和風だし　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ		50.00						
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ	40.00							
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						
すりごま（白）　１ｋｇ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						
カシューナッツ								
※カシューナッツ　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	651	28.5	23.1	458	126	3.6	3.5	181	0.50	0.57	21	2.4	3.6		
中学校	806	33.5	25.1	510	139	4.3	4.0	200	0.65	0.62	24	2.8	4.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月16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				
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						
冬野菜のカレー（乳除去食）								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
大根	35.00	42.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	20.00	24.00						
はくさい	20.00	24.00						
※チーズ（調理用）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・中辛）　１ｋｇ袋	6.00	9.20						
※カレールウ（Ｎ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
※カレールウ（Ｒ・小麦抜き・甘口）　１ｋｇ袋	4.00	3.80						
脱脂粉乳　１ｋｇ袋	3.00	3.60						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	0.04						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
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）　５０ｇ		50.00						
さっぱりきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.22	0.26						

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	628	23.6	20.5	481	145	3.7	3.4	253	0.63	0.54	17	2.2	3.7		
中学校	790	28.4	23.3	536	177	4.8	3.9	289	0.81	0.59	21	3.0	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月17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						
けんちん汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	10.00	12.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
にんじん	10.00	12.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.50	4.20						
和風だし　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
あじのフリッター								
※あじのフリッター　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
かぼちゃの煮つけ								
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）	40.00	48.00						
酒　１．８㍑	0.96	1.15						
和風だし　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.60	1.92						
みりん　１．８㍑	0.52	0.62						
水	8.00	9.60						

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	628	21.4	22.0	326	94	2.6	2.5	296	0.51	0.47	25	2.4	4.1		
中学校	826	26.4	28.1	353	115	3.4	3.1	340	0.67	0.49	30	2.8	5.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月18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						
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）	20.00	24.00						
生揚げ（冷蔵）	40.00	48.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
にんじん	20.00	24.00						
たけのこ（水煮）	10.00	12.00						
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						
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	5.00	6.00						
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						
コーンしゅうまい								
※コーンしゅうまい（冷凍・トレー）　３０ｇ	30.00	60.00						
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根	4.00	4.80						
きゅうり	10.00	12.00						
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.20	1.44						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.50	0.60						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.50	0.60						

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	599	22.9	18.3	453	93	8.6	3.3	262	0.63	0.44	14	1.4	4.7		
中学校	794	28.5	21.8	548	117	15.2	4.1	299	0.85	0.48	17	1.8	5.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月19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						
トマトスープ								
ソーセージ（１ｃｍカット）	10.00	12.00						
※ライスマカロニ（乾・星型）	4.00	4.80						
にんじん	10.00	12.00						
キャベツ	20.00	24.00						
大根	15.00	18.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	5.00	6.00						
※ローストオニオン	1.00	1.20						
※トマトベースソース　３ｋｇ袋	24.00	28.80						
コンソメ　５００ｇ	1.20	1.44						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.90	1.08						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
米粉チキンナゲット								
※米粉チキンナゲット　２０ｇ	40.00	60.00						
なたね油（ローリー）	4.00	6.00						
ツナピラフの具								
※まぐろ油漬（レトルト）	15.00	18.00						
たまねぎ	20.00	24.00						
にんじん	10.00	12.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	5.00	6.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	5.00	6.00						
コンソメ　５００ｇ	1.40	1.68						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.04	0.05						
水	10.00	12.00						
☆いちごケーキ								
※ケーキ（いちご）　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	712	27.8	26.2	268	73	1.4	2.6	238	0.53	0.46	22	2.4	4.0		
中学校	894	34.8	30.6	273	87	1.8	3.4	271	0.70	0.51	28	2.9	4.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度12月20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				
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						
イタリアンスパゲティ								
スパゲティ（乾・カット）　４ｋｇ袋	20.00	24.00						
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋	0.30	0.36						
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
キャベツ	40.00	48.00						
たまねぎ	36.60	44.00						
にんじん	20.00	24.00						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	13.00	15.60						
トマトピューレ　３ｋｇ	5.00	6.00						
ウスターソース　１．８㍑	2.70	3.24						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.15	0.18						
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						
フルーツゼリー								
※りんごゼリー（常温・透明）　２ｋｇ袋	15.00	18.00						
パイナップル（チビット・缶）	15.00	18.00						
もも（黄桃・ダイス・缶）	15.00	18.00						

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	619	25.5	24.8	306	75	1.4	3.2	239	0.71	0.53	32	2.1	4.7		
中学校	747	30.0	28.9	324	90	1.9	3.8	273	0.87	0.58	38	2.8	5.9		
園															
他															