献立材料一覧表

6年度12月2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					
うま煮								
※はんぺん（冷蔵・角）			13.68					
里いも（生・皮むき）			13.68					
生揚げ（冷蔵）			15.20					
板こんにゃく			19.00					
大根			30.40					
にんじん			7.60					
昆布（角切）			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.34					
みりん　１．８㍑			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			22.80					
きんぴら肉団子								
※きんぴら肉団子（Ｐ・たれ付）２５ｇ			25.00					
小松菜のおひたし								
はくさい			30.40					
小松菜			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.37					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
☆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	500	18.8	12.5	449	74	6.7	2.2	217	0.39	0.49	35	1.9	3.0		
他															

献立材料一覧表

6年度12月3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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
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					
チンゲンサイ			7.60					
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					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.38					
※鶏豚湯（缶）			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			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）（焼）								
※かに玉（冷凍）　５０ｇ			50.00					
しょうゆ（薄口）　１．８㍑			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					
さつまいもサラダ								
さつまいも			27.36					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.68					
きゅうり			6.08					
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			3.80					
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ			5.50					

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	485	18.4	14.1	291	66	1.5	2.5	195	0.47	0.55	16	1.7	2.6		
他															

献立材料一覧表

6年度12月4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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ひきずり(幼保)								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			26.60					
※かまぼこ（冷蔵）			7.60					
生揚げ（冷蔵）			12.50					
糸こんにゃく			11.40					
はくさい			38.00					
にんじん			15.20					
ねぎ（白ねぎ）			11.40					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.59					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			3.64					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.91					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
里いもコロッケ								
※コロッケ（里いも）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
きゅうりの福神漬けあえ								
きゅうり			22.80					
※福神漬　１ｋｇ袋			5.32					

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	491	22.0	15.0	336	69	1.4	2.1	200	0.40	0.41	17	1.4	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度12月5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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
お豆ときのこのクリームシチュー								
ソーセージ（６mmカット）			15.20					
たまねぎ			22.80					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋（寄贈用）			10.64					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			5.32					
にんじん			4.56					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			2.28					
しめじ（生）			6.84					
マッシュルーム（水煮・スライス）			2.28					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			9.12					
牛乳（調理用）　１㍑			30.40					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ドライカレー（サンド用）								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
たまねぎ			24.32					
にんじん			7.60					
ピーマン			2.28					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.66					
カレー粉　４００ｇ			0.25					
コーンスターチ			1.06					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.15					
ウスターソース　１．８㍑			1.06					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.05					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.23					
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	551	21.6	21.9	328	74	1.4	2.6	248	0.50	0.57	32	2.3	4.4		
他															

献立材料一覧表

6年度12月6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					
生揚げのオイスターソース炒め								
豚肉（もも・ひき）			13.68					
生揚げ（冷蔵）			30.40					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
たけのこ（水煮）			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.52					
オイスターソース　１ｋｇ袋			3.80					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
酒　１．８㍑			1.14					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.38					
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					
切り干し大根の中華サラダ								
切り干し大根			3.04					
きゅうり			7.60					
卓上中華風ドレッシング								
※卓上中華ドレッシング　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	545	19.7	21.6	356	77	2.2	2.7	218	0.48	0.43	15	1.4	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度12月9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					
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋			5.32					
鶏肉（むね・皮なし・平切）			13.68					
れんこん（生・いちょう切３mm）			7.60					
里いも（生・皮むき）			17.48					
板こんにゃく			15.20					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.51					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.91					
水			31.92					
いわしの梅煮								
※いわしの梅煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
キャベツのたくあんあえ								
キャベツ			19.00					
※たくあん漬（千切）			10.64					

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	484	23.7	15.4	453	70	2.2	2.5	170	0.37	0.50	20	2.0	2.3		
他															

献立材料一覧表

6年度12月10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					
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					
大根			15.20					
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ﾘｯﾄﾙ			3.04					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ミンチカツ（鉄強化）								
※ミンチカツ（Ｆｅ）　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
のり酢あえ								
キャベツ			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.38					
すりごま（白）　１ｋｇ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	478	17.7	17.2	292	72	4.6	2.3	446	0.45	0.44	14	1.3	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度12月11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				
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）			22.80					
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					
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ			22.00					

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	506	21.4	20.0	310	57	3.1	2.2	196	0.45	0.47	59	2.4	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度12月12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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
中華飯の具(うずら卵ぬき)								
豚肉（もも・平切）			13.68					
※むきえび（冷凍・Ｌ）			7.60					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.29					
にんじん			11.40					
たけのこ（水煮）			15.20					
はくさい			28.12					
たまねぎ			22.80					
チンゲンサイ			15.20					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
※鶏豚湯（缶）			2.28					
オイスターソース　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.38					
でんぷん　５ｋｇ袋			1.14					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.30					
水			19.00					
春巻								
※春巻　３５ｇ			35.00					
なたね油（ローリー）			3.50					
茎わかめサラダ								
※茎わかめ（冷凍・細切）　５００ｇ袋			3.80					
もやし（緑豆）			9.12					
きゅうり			12.16					
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	533	17.9	21.8	287	61	4.6	2.2	205	0.46	0.42	18	1.7	3.3		
他															

献立材料一覧表

6年度12月13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					
ミートソース								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
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					
※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㍑			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
オムレツ（焼）								
※オムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
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	563	23.4	16.7	281	69	1.6	2.3	195	0.34	0.52	21	2.4	5.4
他													

献立材料一覧表

6年度12月16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					
根菜のごま汁								
豆腐（ソフト）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			15.20					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			7.60					
にんじん			11.40					
大根			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ﾘｯﾄﾙ			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
ヒレカツ								
※一口カツ（ヒレ）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
ひじきとツナの煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
※まぐろ油漬（レトルト）			5.70					
小松菜			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			3.80					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.84					
水			3.80					
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	467	18.9	14.7	301	70	1.7	2.4	195	0.58	0.43	14	1.8	4.5		
他															

献立材料一覧表

6年度12月17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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と野菜のしょうが煮								
豚肉（もも・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			32.68					
板こんにゃく			11.40					
たまねぎ			38.00					
にんじん			15.20					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			6.08					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.61					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.99					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
酒　１．８㍑			1.52					
和風だし　１ｋｇ袋			0.76					
水			15.20					
五目厚焼き卵								
※五目厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
はくさいとキャベツの即席漬け								
はくさい			15.20					
キャベツ			11.40					
にんじん			2.28					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.14					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.38					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			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															
中学校															
園	470	20.2	14.8	293	61	1.6	2.5	272	0.53	0.55	25	1.4	5.3		
他															

献立材料一覧表

6年度12月18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					
コンソメスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
たまねぎ			22.80					
キャベツ			22.80					
にんじん			7.60					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
コンソメ　５００ｇ			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.68					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.12					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.53					
ツリーハンバーグのトマトソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（ツリー型）　４０ｇ			40.00					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			4.26					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			3.65					
ウスターソース　１．８㍑			1.22					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.73					
水			3.04					
ブロッコリー								
ブロッコリー			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.95					
卓上コーンクリーミードレッシング								
※卓上コーンクリーミードレッシング３００ｍｌ			5.70					
☆いちごババロア								
※ババロア（ストロベリー）　３８ｇ			38.00					

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	531	21.3	21.7	521	70	7.3	2.0	184	0.32	0.52	49	2.2	4.8		
他															

献立材料一覧表

6年度12月19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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ごんべい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
豆腐（ソフト）			11.40					
大根			13.68					
にんじん			7.60					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
チンゲンサイ			6.08					
※ミックスみそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.90					
わかさぎの南蛮漬け								
※わかさぎの唐揚げ			30.40					
なたね油（ローリー）			3.04					
ねぎ（白ねぎ）			0.58					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.17					
酢（米酢）　１．８㍑			1.29					
みりん　１．８㍑			0.43					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
水			0.87					
かぼちゃの煮つけ								
かぼちゃ（生・２ｃｍ角）			30.40					
酒　１．８㍑			0.73					
和風だし　１ｋｇ袋			0.49					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.22					
みりん　１．８㍑			0.40					
水			6.08					

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													
中学校													
園	465	20.4	13.7	400	71	1.6	2.5	276	0.37	0.44	24	2.6	5.0
他													

献立材料一覧表

6年度12月20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				
麦ごはん								
※麦ごはん（幼）　５０ｇ			114.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
冬野菜のカレー								
豚肉（もも・ひき）			15.20					
大根			26.60					
たまねぎ			15.20					
にんじん			15.20					
はくさい			15.20					
※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					
ウスターソース　１．８㍑			2.05					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.02					
じゃがいもとえびのマヨネーズ炒め								
※むきえび（冷凍・Ｌ）			11.40					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
じゃがいも（だんしゃく）			31.92					
たまねぎ			7.60					
※ノンエッグマヨネーズ（ハーフ）　１ｋｇ袋			3.80					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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			12.92					
みかん（缶）			10.64					
パイナップル（チビット・缶）			10.64					

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	487	18.0	14.1	326	64	1.2	2.5	223	0.49	0.43	51	1.2	6.2		
他															

献立材料一覧表

6年度12月23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				
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					
マーボービーンズ								
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			45.60					
豚肉（もも・ひき）			15.20					
にんじん			11.40					
たまねぎ			34.20					
大豆（水煮・ひき割り）　１ｋｇ袋			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.76					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.52					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
中華だし　１ｋｇ袋			0.76					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.28					
赤みそ			4.56					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.23					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
水			8.36					
もち米蒸し（蒸）								
※もち米蒸し（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
きゅうりのナムル								
きゅうり			22.80					
※焼きのり（素干し）　５０ｇ袋			0.27					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.61					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.30					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.18					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					

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													
中学校													
園	494	21.7	17.2	290	114	2.2	3.1	185	0.57	0.46	13	1.4	3.9
他													

献立材料一覧表

6年度12月24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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（幼）３５ｇ			57.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ミネストラスープ								
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					
たまねぎ			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			15.20					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
※トマトベースソース　３ｋｇ袋			15.20					
オリーブオイル　０．９ｋｇ			0.38					
コンソメ　５００ｇ			1.21					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
フライドチキン								
※チキン竜田揚げ　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					
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	525	20.9	21.9	299	58	1.3	2.2	178	0.28	0.49	28	2.1	4.5		
他															

献立材料一覧表

6年度12月25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					
里いものそぼろ煮								
鶏肉（むね・ひき）			15.20					
板こんにゃく			15.20					
里いも（生・皮むき）			38.00					
たまねぎ			22.80					
にんじん			11.40					
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋			7.60					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.37					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			0.61					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
水			13.68					
酒　１．８㍑			0.76					
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
ほうれん草のごまあえ								
ほうれん草			11.40					
もやし（緑豆）			19.00					
すりごま（白）　１ｋｇ袋			0.91					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.63					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.87					

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	469	24.2	11.7	602	88	1.6	2.6	210	0.40	0.46	13	2.1	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度12月26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				
クロロールパン								
※クロロールパン（幼）　３５ｇ			57.50					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
コーンスープ（小麦ぬき）								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			7.60					
とうもろこし（冷凍・裏ごし）　１ｋｇ袋			22.80					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			6.08					
じゃがいも（だんしゃく）			19.00					
たまねぎ			19.00					
にんじん			6.08					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ			30.40					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			2.28					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.91					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			4.56					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.11					
ボイルソーセージ								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
青パパイヤのサラダ								
青パパイヤ（冷凍・カット）　５００ｇ袋			15.20					
きゅうり			7.60					
赤パプリカ			2.28					
卓上サウザンドドレッシング								
卓上サウザンドドレッシング　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	507	20.9	21.5	353	71	1.2	2.3	145	0.40	0.58	22	1.6	4.9		
他															