献立材料一覧表

6年度1月8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						
ワンタンスープ								
※ワンタン皮（乾）	6.00	7.20						
はくさい	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
にら	5.00	6.00						
※メンマ（カット・味付）　１ｋｇ袋	10.00	12.00						
※鶏豚湯（缶）	4.50	5.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.60	1.92						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
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						
アーモンド小魚								
※小魚（アーモンド入り）　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	605	26.1	19.7	392	92	3.1	3.3	269	0.76	0.62	16	2.4	4.5		
中学校	748	30.2	21.8	411	104	3.6	4.1	306	0.94	0.67	19	3.1	5.4		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月9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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（小）　７０ｇ	161.00							
※五穀ごはん（中）　１００ｇ		230.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
チキンカレー(乳除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
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	20.00	24.00						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	4.00	4.80						
※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						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	2.50	3.00						
※チャツネ　１ｋｇ	2.00	2.40						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.06	0.07						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	12.00	14.40						
にんじん	4.00	4.80						
キャベツ	30.00	36.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	10.00	12.00						
コンソメ　５００ｇ	0.38	0.46						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.08	0.10						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	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	17.00	20.40						
みかん（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	616	22.2	14.9	351	80	1.8	3.0	302	0.58	0.52	73	2.3	8.1		
中学校	774	26.4	16.4	373	96	2.4	3.3	348	0.73	0.57	88	2.8	9.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月10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				
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						
野菜たっぷり焼きそば								
※中華めん（蒸し・焼きそば用）	52.00	62.40						
豚肉（もも・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	10.00	12.00						
キャベツ	50.00	60.00						
にんじん	20.00	24.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ	1.00	1.20						
焼きそばの素（粉末）　１ｋｇ袋	3.50	4.20						
ウスターソース　１．８㍑	3.50	4.20						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.04	0.05						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.03	0.04						
ソーセージのケチャップ煮								
ソーセージ（２ｃｍカット）	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
マッシュルーム（水煮・スライス）	8.00	9.60						
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	5.60	6.72						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.64	0.77						
ウスターソース　１．８㍑	0.64	0.77						
米油　１．５ｋｇ	0.50	0.60						
水	4.00	4.80						
アセロラミニゼリー								
※アセロラミニゼリー　２２ｇ	22.00	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	715	31.5	26.1	331	66	3.9	3.5	231	0.54	0.54	65	3.7	4.5		
中学校	829	36.2	29.8	351	74	4.1	4.1	262	0.64	0.58	70	4.3	5.3		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月14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						
◎すずなとすずしろの鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ	25.00	30.00						
生揚げ（冷蔵）	15.00	18.00						
大根	25.00	30.00						
にんじん	12.00	14.40						
かぶ	10.00	12.00						
小松菜	13.00	15.60						
しょうゆ（薄口）　１．８㍑	3.20	3.84						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.80	0.96						
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　５０ｇ	50.00							
※米粉いかフライ　６０ｇ		60.00						
なたね油（ローリー）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.90	3.48						
みりん　１．８㍑	3.20	3.84						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.20	2.64						
レモン果汁　１㍑	0.65	0.78						
水	1.30	1.56						
キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ	25.00	30.00						
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	607	23.9	18.8	409	96	5.5	2.9	261	0.48	0.43	25	2.0	2.6		
中学校	758	28.2	21.2	448	110	6.7	3.4	297	0.62	0.46	29	2.4	3.0		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月15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				
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						
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）	25.00	30.00						
糸こんにゃく	20.00	24.00						
じゃがいも（だんしゃく）	75.00	90.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
にんじん	20.00	24.00						
※はんぺん（冷蔵・角）	10.00	12.00						
さやいんげん（冷凍）　５００ｇ袋	10.00	12.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	3.00						
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						
たらの銀紙焼き								
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
※たらの銀紙焼き（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
しそきゅうり								
きゅうり	30.00	36.00						
※赤じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.36						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.03	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	623	28.4	15.5	608	97	1.8	3.2	242	0.74	0.49	31	2.8	10.0		
中学校	781	33.6	17.1	684	113	2.5	3.8	276	0.94	0.53	36	3.1	11.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月16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						
わかめスープ								
ベーコン（ショルダー・短冊切）	5.00	6.00						
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋	8.00	9.60						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	4.00	4.80						
たまねぎ	12.00	14.40						
※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						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.70	0.84						
◎ヤンニョムチキン								
鶏肉（もも・皮付・２ｃｍ角切）	55.00	66.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.80	3.36						
酒　１．８㍑	2.40	2.88						
しょうが粉　１ｋｇ	0.30	0.36						
でんぷん　５ｋｇ袋	10.00	12.00						
なたね油（ローリー）	5.50	6.60						
※コチュジャン　１ｋｇ	0.58	0.70						
酒　１．８㍑	1.10	1.32						
みりん　１．８㍑	1.10	1.32						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	3.30	3.96						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	1.84	2.20						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.56	1.87						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.91	1.09						
大豆もやしときゅうりのサラダ								
もやし（大豆）	30.00	36.00						
きゅうり	10.00	12.00						
塩中華ドレッシング　１㍑	4.20	5.04						

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	644	23.9	24.1	260	73	1.2	2.8	111	0.52	0.47	11	2.4	2.2		
中学校	805	28.3	27.6	265	84	2.0	3.4	119	0.68	0.53	13	2.7	2.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月17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				
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						
大きなかぶのクリーム煮(乳除去食)								
鶏肉（むね・皮付・平切）	25.00	30.00						
かぶ	30.00	36.00						
たまねぎ	25.00	30.00						
小松菜	12.00	14.40						
にんじん	18.00	21.60						
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
牛乳（調理用）　１ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
オリーブオイル　０．９ｋｇ	0.50	0.60						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.32	0.38						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.01	0.01						
水	60.00	72.00						
ツナ入りオムレツ								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　５０ｇ	50.00							
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　６０ｇ		60.00						
コールスロー								
キャベツ	35.00	42.00						
とうもろこし（ホール・缶）	6.00	7.20						
※コールスロードレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	5.00	6.00						
いちごジャム								
※いちごジャム　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	638	27.0	23.4	344	73	1.9	2.5	296	0.30	0.64	32	2.7	4.1		
中学校	776	32.2	27.1	372	87	2.4	2.8	338	0.37	0.69	37	3.3	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月20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	中	園	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ﾘｯﾄﾙ	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						
揚げぎょうざ								
※ぎょうざ　１８ｇ	36.00	54.00						
なたね油（ローリー）	3.60	5.40						
海そうサラダ								
きゅうり	14.00	16.80						
とうもろこし（ホール・缶）	7.00	8.40						
※海そうミックス（乾）　１００ｇ袋	1.40	1.68						
※青じそドレッシング　１ﾘｯﾄﾙ	3.40	4.00						
コーヒー牛乳の素								
※コーヒー牛乳の素（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	690	25.3	21.6	336	163	3.1	3.2	187	0.74	0.56	41	2.1	5.3		
中学校	889	30.5	26.4	356	196	3.9	4.0	210	0.95	0.61	43	2.8	6.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月21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				
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						
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）	35.00	42.00						
にんじん	15.00	18.00						
たけのこ（水煮・千切）	15.00	18.00						
ごぼう（生・ささがき・炒め用）	15.00	18.00						
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㍑	5.20	6.24						
酒　１．８㍑	1.00	1.20						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　５０ｇ	50.00							
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　６０ｇ		60.00						
キャベツのかおりあえ								
キャベツ	30.00	36.00						
にんじん	5.00	6.00						
※青じそ粉　２００ｇ袋	0.30	0.35						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.05	0.06						
さくさく豆腐								
※さくさく豆腐　５．５ｇ	5.50	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	662	28.3	20.9	432	102	2.1	3.7	253	0.78	0.66	36	2.6	7.2		
中学校	825	33.4	23.6	473	119	2.8	4.4	288	0.98	0.73	44	3.4	8.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月22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						
ほうれん草のかきたま汁(卵除去食)								
※液卵（冷蔵・殺菌済）	25.00	30.00						
※かまぼこ（冷蔵）	10.00	12.00						
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	15.00	18.00						
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						
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						
しらすコロッケ								
※コロッケ（しらす）　６０ｇ	60.00							
※コロッケ（しらす）　７０ｇ		70.00						
なたね油（ローリー）	6.00	7.00						
大豆の親子サラダ								
大豆（水煮）　１ｋｇ袋（寄贈用）	8.00	9.60						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	0.70	0.84						
さとう（上白）　１ｋｇ袋	0.50	0.60						
水	3.50	4.20						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	8.00	9.60						
にんじん	5.00	6.00						
キャベツ	18.00	21.60						
※ごまドレッシング　１㍑	4.50	5.40						

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	671	23.6	25.3	365	98	2.3	2.9	348	0.54	0.57	22	1.9	4.5		
中学校	832	27.9	28.6	393	116	3.0	3.5	399	0.73	0.60	26	2.2	5.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月23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						
高野豆腐の炒り煮								
高野豆腐（乾・サイコロ切）　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
鶏肉（むね・皮付・平切）	18.00	21.60						
たまねぎ	12.00	14.40						
里いも（冷凍・ＳＳ）　５００ｇ袋	20.00	24.00						
板こんにゃく	20.00	24.00						
にんじん	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	2.00	2.40						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.30	3.96						
みりん　１．８㍑	1.00	1.20						
和風だし　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
水	42.00	50.40						
つくね								
※つくね（レバー入り・Ｐ）　２０ｇ	40.00	60.00						
切り干し大根とほうれん草のごまあえ								
※まぐろ油漬（缶）	7.50	9.00						
切り干し大根	3.00	3.60						
ほうれん草	18.00	21.60						
にんじん	5.00	6.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	1.50	1.80						
すりごま（白）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						

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	25.9	18.1	342	94	2.5	2.8	580	0.50	0.50	15	2.0	4.4		
中学校	769	31.6	21.5	366	113	3.1	3.4	768	0.69	0.54	18	2.5	5.5		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月24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				
サンドイッチバンズパン								
※サンドイッチバンズパン（小）５０ｇ	82.00							
※サンドイッチバンズパン（中）７０ｇ		114.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
ポークビーンズ								
豚肉（もも・平切）	18.00	21.60						
ベーコン（ショルダー・短冊切）	4.00	4.80						
大豆（水煮）　１ｋｇ袋	30.00	36.00						
たまねぎ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	35.00	42.00						
にんじん	25.00	30.00						
枝豆（冷凍・むき）　５００ｇ袋	4.00	4.80						
トマトケチャップ　３ｋｇ袋	17.00	20.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.20	1.44						
ウスターソース　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.60	1.92						
洋風だし　１ｋｇ袋	0.80	0.96						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.02	0.02						
こしょう（黒）　３５０ｇ	0.02	0.02						
水	20.00	24.00						
にぎすフライ								
※にぎすフライ　５０ｇ	50.00	50.00						
なたね油（ローリー）	5.00	5.00						
みどりキャベツ								
キャベツ	25.00	30.00						
きゅうり	5.00	6.00						
小袋ノンエッグタルタルソース								
※小袋ノンエッグタルタルソース　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	713	32.8	27.2	384	120	2.4	3.4	285	0.60	0.63	33	2.4	10.3		
中学校	845	38.0	30.4	415	139	2.8	3.8	324	0.70	0.70	38	3.0	12.2		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月27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	中	園	他				
きしめん								
※きしめん（小）　２００ｇ	200.00							
※きしめん（中）　２５０ｇ		250.00						
牛乳								
牛乳（小・中）	206.00	206.00						
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	6.00	7.20						
大根	10.00	12.00						
にんじん	15.00	18.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	5.00	6.00						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.50	1.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	6.50	7.80						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.30	1.56						
かつおだしパック　５００ｇ袋	1.50	1.80						
和風だし　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
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和風サラダ								
チンゲンサイ	25.00	30.00						
もやし（緑豆）	10.00	12.00						
※まぐろ油漬（缶）	8.00	9.60						
卓上和風クリーミードレッシング								
※卓上和風クリーミードレッシング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	692	25.2	29.0	322	88	1.9	2.0	259	0.27	0.47	16	3.1	6.2		
中学校	814	29.1	32.8	341	101	2.3	2.2	294	0.32	0.49	19	3.7	7.6		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月28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）	42.00	50.40						
もやし（緑豆）	20.00	24.00						
にんじん	25.00	30.00						
キャベツ	20.00	24.00						
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㍑	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㍑	1.50	1.80						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.50	0.60						
ショーロンポー								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ	25.00	50.00						
きゅうりの中華サラダ								
はるさめ（乾・カット）	3.00	3.60						
きゅうり	10.00	12.00						
とうもろこし（ホール・缶）	5.00	6.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	2.00	2.40						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	0.75	0.90						
酢（米酢）　１．８㍑	1.50	1.80						
ごま油　１．６５ｋｇ	0.30	0.36						
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	605	22.8	20.4	383	87	2.9	3.3	299	0.65	0.47	22	1.6	3.4		
中学校	840	30.2	28.7	680	116	3.7	4.3	368	0.88	0.56	27	2.3	4.1		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月29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						
◎すいとん汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	5.00	6.00						
※すいとん（冷凍）　１０ｇ	40.00	48.00						
じゃがいも（だんしゃく）	12.00	14.40						
はくさい	13.00	15.60						
にんじん	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.10	0.12						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
◎さけの塩焼き								
※さけの塩焼き（冷凍・切身・塩漬）　５０ｇ	50.00							
※さけの塩焼き（冷凍・切身・塩漬）　６０ｇ		60.00						
小松菜の福神漬けあえ								
小松菜	25.00	30.00						
にんじん	5.00	6.00						
※福神漬　１ｋｇ袋	7.00	8.40						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.17	0.20						
☆ヨーグルト								
※ヨーグルト（Ｃａ・Ｆｅ）　８０ｇ	80.00	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	32.5	14.8	577	87	4.7	2.6	273	0.55	0.62	21	2.0	3.3		
中学校	782	38.1	16.2	594	100	5.3	3.1	308	0.71	0.66	25	2.3	3.9		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月30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				
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						
冬野菜の白みそ汁								
豆腐（木綿）	20.00	24.00						
大根	20.00	24.00						
にんじん	15.00	18.00						
小松菜	10.00	12.00						
※白みそ	9.00	10.80						
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ﾘｯﾄﾙ	3.50	4.08						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	2.50	2.92						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	1.00	1.17						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.45	0.52						
水	7.00	8.17						
したじめしの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）	20.00	24.00						
※ちくわ（冷蔵）	5.00	6.00						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	5.00	6.00						
にんじん	15.00	18.00						
糸こんにゃく	5.00	6.00						
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ	4.00	4.80						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	1.00	1.20						
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ	0.80	0.96						
水	6.00	7.20						

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	633	27.9	21.6	325	103	2.4	3.6	331	0.55	0.52	13	2.7	3.7		
中学校	785	33.0	24.3	345	124	2.9	4.3	381	0.70	0.56	15	3.2	4.7		
園															
他															

献立材料一覧表

6年度1月31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						
のっぺい汁								
鶏肉（むね・皮付・平切）	15.00	18.00						
里いも（冷凍・スライス）　５００ｇ袋	15.00	18.00						
にんじん	10.00	12.00						
大根	20.00	24.00						
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）	8.00	9.60						
ごぼう（生・ささがき・汁用）	8.00	9.60						
板こんにゃく	10.00	12.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	5.00	6.00						
でんぷん　５ｋｇ袋	1.20	1.44						
かつおだしパック　５００ｇ袋	3.00	3.60						
食塩（味付け）　１ｋｇ袋	0.20	0.24						
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　４０ｇ	40.00							
※いわしの開き（打粉付）　５０ｇ		50.00						
なたね油（ローリー）	4.00	5.00						
しょうゆ（濃口）　１．８㍑	3.00	3.75						
みりん　１．８㍑	4.00	5.00						
さとう（三温）　１ｋｇ袋	3.00	3.75						
しょうが粉　１ｋｇ	0.04	0.05						
でんぷん　５ｋｇ袋	0.40	0.50						
水	8.00	10.00						
きゅうりの塩昆布あえ								
きゅうり	30.00	36.00						
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋	2.00	2.40						
節分豆								
節分豆　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	620	26.6	20.2	312	99	2.6	2.8	187	0.45	0.56	13	2.0	4.4		
中学校	779	31.4	23.0	328	113	3.2	3.4	209	0.62	0.62	16	2.4	4.8		
園															
他															