献立材料一覧表

6年度1月8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					
冬野菜の鶏団子汁								
※鶏肉団子（冷凍・鶏７０％）　７ｇ			19.00					
生揚げ（冷蔵）			11.40					
大根			11.40					
にんじん			9.12					
はくさい			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			7.60					
しょうゆ（薄口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.61					
さつまいもの天ぷら								
※さつまいもの天ぷら　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
キャベツのしそひじきあえ								
キャベツ			19.00					
にんじん			3.80					
※しそひじき　５００ｇ袋			3.04					

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	476	15.2	17.2	362	64	3.6	1.9	193	0.36	0.40	22	1.1	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度1月9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				
米粉パン(小麦入り)								
※米粉パン（幼）　４０ｇ			68.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
ファイバースープ								
鶏肉（むね・皮付・平切）			7.60					
たまねぎ			19.00					
にんじん			7.60					
キャベツ			15.20					
大麦（冷凍）　１ｋｇ袋			11.40					
チンゲンサイ			6.08					
コンソメ　５００ｇ			1.14					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.91					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.04					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
焼きソーセージ(焼)								
ソーセージ　２０ｇ			20.00					
ミックスフルーツ								
みかん（缶）			11.40					
もも（黄桃・ダイス・缶）			11.40					
パイナップル（チビット・缶）			11.40					

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															
中学校															
園	464	21.1	18.3	271	50	1.0	2.4	152	0.30	0.41	15	1.9	2.3		
他															

献立材料一覧表

6年度1月10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					
かきたま汁								
※液卵（冷蔵・殺菌済）			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
にんじん			7.60					
チンゲンサイ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
さばのおかか煮								
※さばのおかか煮（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
アーモンドあえ								
もやし（緑豆）			11.40					
キャベツ			19.00					
アーモンド（パウダー）　１ｋｇ袋			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.61					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.09					

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	20.6	17.0	364	64	1.5	2.3	194	0.40	0.64	19	1.2	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度1月14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					
生揚げの中華煮								
豚肉（もも・平切）			16.72					
生揚げ（冷蔵）			29.26					
キャベツ			25.08					
たまねぎ			16.72					
たけのこ（水煮）			8.36					
にんじん			8.36					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.67					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.18					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.67					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.25					
酢（米酢）　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.76					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.99					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.99					
水			11.40					
ショーロンポー(蒸)								
※ショーロンポー（冷凍・トレー）　２５ｇ			25.00					
春雨サラダ(ハムなし)								
はるさめ（乾・カット）			2.28					
きゅうり			7.60					
とうもろこし（ホール・缶）			3.80					
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	514	19.6	19.7	327	67	1.9	2.3	143	0.54	0.43	17	1.3	2.5		
他															

献立材料一覧表

6年度1月15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					
肉じゃが								
豚肉（もも・平切）			19.00					
糸こんにゃく			19.00					
じゃがいも（だんしゃく）			57.00					
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			1.90					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			1.29					
水			7.60					
れんこんサンドフライ								
※れんこんサンドフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
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㍑			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	513	19.5	16.4	277	70	1.3	2.2	204	0.59	0.46	39	1.6	8.0		
他															

献立材料一覧表

6年度1月16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				
スライスパン								
※スライスパン（幼）　４０ｇ			66.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
大きなかぶのシチュー								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			13.68					
※ライスマカロニ（乾・星型）			3.80					
にんじん			11.40					
たまねぎ			30.40					
かぶ			22.80					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.80					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			8.36					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			1.90					
洋風だし　１ｋｇ袋			1.14					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ツナ入りオムレツ（焼）								
※ツナオムレツ（冷凍・焼）　４０ｇ			40.00					
コールスロー（キャベツ・とうもろこし）								
キャベツ			26.60					
とうもろこし（ホール・缶）			4.56					
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			5.70					
いちごジャム								
※いちごジャム　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	548	22.0	20.8	322	62	1.3	2.3	201	0.27	0.58	22	2.1	3.5		
他															

献立材料一覧表

6年度1月17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					
愛知のいわし入りつみれ汁								
※すりみ団子（冷凍・いわし入り）　１ｋｇ袋			15.20					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			2.28					
里いも（生・皮むき）			19.00					
にんじん			7.60					
大根			19.00					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
しょうが粉　１ｋｇ			0.02					
赤みそ			6.84					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
鶏肉の照り焼き								
※鶏肉の照り焼き（冷凍・Ｐ）　４０ｇ			40.00					
きゅうりのごまじょうゆあえ								
きゅうり			22.80					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.30					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			1.22					
みりん　１．８㍑			0.76					
ごま油　１．６５ｋｇ			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	480	25.0	16.8	285	74	2.1	3.0	157	0.39	0.49	11	1.5	2.1		
他															

献立材料一覧表

6年度1月20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					
マーボー豆腐								
豚肉（もも・ひき）			11.40					
※豆腐（冷凍・サイコロ切）			91.20					
たまねぎ			30.40					
にんじん			9.12					
たけのこ（水煮）			7.60					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
黒きくらげ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.05					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.05					
赤みそ			3.42					
中華だし　１ｋｇ袋			1.71					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			2.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
にんにく（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
しょうが（冷蔵・おろし）　５００ｇ			0.34					
揚げえびしゅうまい(2こ)								
※えびしゅうまい（揚げ）　１８ｇ			36.00					
なたね油（ローリー）			3.60					
海そうサラダ（小バット）								
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	538	21.9	19.7	296	129	2.4	2.7	159	0.52	0.43	10	1.9	3.4		
他															

献立材料一覧表

6年度1月21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				
五穀ごはん								
※五穀ごはん（幼）　５０ｇ			115.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
チキンカレー								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
じゃがいも（だんしゃく）			22.80					
たまねぎ			30.40					
にんじん			15.20					
グリンピース（冷凍）　１ｋｇ袋			3.04					
※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					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			1.90					
※チャツネ　１ｋｇ			1.52					
洋風だし　１ｋｇ袋			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.05					
野菜ソテー								
ベーコン（ショルダー・短冊切）			9.12					
キャベツ			27.36					
とうもろこし（冷凍・ホール）１ｋｇ袋			12.16					
コンソメ　５００ｇ			0.29					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.06					
こしょう（黒）　３５０ｇ			0.01					
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	465	18.4	12.7	312	64	3.3	2.2	205	0.43	0.47	34	1.4	5.4		
他															

献立材料一覧表

6年度1月22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				
きしめん								
※きしめん（幼）　１６０ｇ			160.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
五目きしめんの汁								
鶏肉（むね・皮なし・平切）			11.40					
※かまぼこ（冷蔵）			6.05					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			4.56					
チンゲンサイ			7.60					
にんじん			7.60					
たまねぎ			7.60					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			1.14					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.08					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			4.94					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			0.99					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
和風だし　１ｋｇ袋			1.52					
米粉いかフライのレモン煮								
※米粉いかフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.20					
みりん　１．８ﾘｯﾄﾙ			2.43					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.67					
レモン果汁　１ﾘｯﾄﾙ			0.49					
水			5.99					
ほうれん草のおひたし								
ほうれん草			15.20					
もやし（緑豆）			15.20					
しょうゆ（濃口）　１．８ﾘｯﾄﾙ			1.52					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.46					

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	23.2	15.1	302	77	1.0	1.8	209	0.20	0.43	11	2.8	3.2		
他															

献立材料一覧表

6年度1月23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				
ごはん								
※ごはん（幼）　５０ｇ			112.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
冬野菜と豚肉のごま炒め煮								
豚肉（もも・平切）			15.20					
生揚げ（冷蔵）			19.00					
にんじん			15.20					
はくさい			34.20					
大根			26.60					
しめじ（生）			5.32					
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ﾘｯﾄﾙ			3.80					
酒　１．８ﾘｯﾄﾙ			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					
いよかん								
※いよかん（２Ｌ）			63.00					

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	468	18.6	15.4	323	71	1.7	2.4	351	0.54	0.46	35	1.2	2.7
他													

献立材料一覧表

6年度1月24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				
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					
冬野菜の白みそ汁								
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			3.80					
れんこん（生・いちょう切２mm）			7.60					
大根			19.00					
にんじん			7.60					
小松菜			7.60					
※白みそ			6.16					
かつおだしパック　５００ｇ袋			2.28					
厚焼き卵								
※厚焼き卵（冷凍・Ｐ）　５０ｇ			50.00					
したじめしの具								
鶏肉（むね・皮付・平切）			15.20					
※ちくわ（冷蔵）			5.32					
ごぼう（生・ささがき・汁用）			3.80					
にんじん			11.40					
糸こんにゃく			3.80					
しいたけ（乾・スライス）　１ｋｇ袋			0.76					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
みりん　１．８㍑			0.61					
水			4.56					
さつまいもチップス								
※さつまいもチップス　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	477	21.3	16.4	319	75	2.0	2.4	295	0.38	0.56	14	2.0	2.8		
他															

献立材料一覧表

6年度1月27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				
わかめごはん								
※わかめごはん（幼）　５０ｇ			116.00					
牛乳								
牛乳（幼）			206.00					
豚肉と根菜のきんぴら								
豚肉（もも・千切）			15.20					
糸こんにゃく			15.20					
じゃがいも（メークイン）			26.60					
にんじん			11.40					
ピーマン			3.80					
たけのこ（水煮・千切）			11.40					
ごぼう（生・ささがき・炒め用）			11.40					
れんこん（生・いちょう切３mm）			15.20					
炒りごま（白・皮あり）　１ｋｇ袋			0.76					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.95					
酒　１．８㍑			0.76					
みりん　１．８㍑			0.76					
にぎすフライ								
※にぎすフライ　４０ｇ			40.00					
なたね油（ローリー）			4.00					
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					
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	528	20.8	16.2	322	76	1.7	2.3	180	0.57	0.48	31	2.3	6.2		
他															

献立材料一覧表

6年度1月28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					
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			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			3.80					
ごま油　１．６５ｋｇ			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
和風だし　１ｋｇ袋			1.90					
酒　１．８㍑			0.76					
豚丼の具								
豚肉（もも・平切）			22.80					
たまねぎ			34.20					
にんじん			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.91					
酒　１．８㍑			0.30					
和風だし　１ｋｇ袋			0.61					
きゅうりの昆布あえ								
きゅうり			22.80					
※塩昆布（細切）　１ｋｇ袋			1.52					
型抜きチーズ								
※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	469	20.7	16.8	350	78	2.1	2.7	241	0.57	0.44	11	2.7	3.0		
他															

献立材料一覧表

6年度1月29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				
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					
あさりのチャウダー								
あさり（冷凍）　１ｋｇ袋			19.00					
食塩（ゆで塩）　１ｋｇ袋			0.23					
じゃがいも（だんしゃく）			30.40					
たまねぎ			34.20					
にんじん			15.20					
※ホワイトルウ（小麦抜き）　１ｋｇ袋			5.32					
脱脂粉乳　１ｋｇ袋			3.80					
バター（調理用）　４５０ｇ			0.76					
コンソメ　５００ｇ			0.61					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
ハンバーグのマリアナソースかけ(焼)								
※ハンバーグ（小麦抜き）　５０ｇ			50.00					
トマトケチャップ　３ｋｇ袋			5.32					
ウスターソース　１．８㍑			1.86					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			1.23					
水			4.26					
みどりキャベツ(サンド用)								
キャベツ			19.00					
きゅうり			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	551	26.6	19.5	420	79	8.0	2.7	208	0.36	0.65	48	2.7	7.7		
他															

献立材料一覧表

6年度1月30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				
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								
※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					
にら			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ﾘｯﾄﾙ			1.22					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.08					
ビビンバの具（ほうれん草）								
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ﾘｯﾄﾙ			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					
ほうれん草			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					
☆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	500	19.8	15.2	279	72	1.9	2.4	274	0.64	0.53	32	2.0	3.6		
他															

献立材料一覧表

6年度1月31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					
のっぺい汁（冷里いも）								
鶏肉（むね・皮付・平切）			11.40					
里いも（生・皮むき）			13.68					
にんじん			7.60					
大根			15.20					
ねぎ（葉：11～4月　白：5～10月）			6.08					
れんこん（生・いちょう切２mm）			6.08					
板こんにゃく			7.60					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			3.80					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.91					
かつおだしパック　５００ｇ袋			1.52					
食塩（味付け）　１ｋｇ袋			0.15					
いわしのかば焼き								
※いわしの開き（打粉付）　３０ｇ			30.00					
なたね油（ローリー）			3.00					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			2.28					
みりん　１．８㍑			3.04					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			2.28					
しょうが粉　１ｋｇ			0.03					
でんぷん　５ｋｇ袋			0.30					
水			6.08					
ひじきと大豆の煮物								
※ひじき（乾）			1.01					
油揚げ（冷凍・きざみ）　１ｋｇ袋			0.91					
大豆（水煮）　１ｋｇ袋（寄贈用）			11.40					
にんじん			3.80					
米油　１．５ｋｇ			0.38					
さとう（三温）　１ｋｇ袋			0.76					
和風だし　１ｋｇ袋			0.38					
しょうゆ（濃口）　１．８㍑			0.61					
みりん　１．８㍑			0.84					
水			3.80					

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													
中学校													
園	492	20.9	17.6	290	68	1.6	2.1	186	0.37	0.48	10	1.6	3.0
他													